



Entre el racimo y la ración

TRAS LA RUTA DE PLÁTANOS, BANANOS Y
OTRAS MANCHAS EN LA VIDA CAMPESINA DEL CHOCÓ



CARLOS ANDRÉS MEZA • DANIEL VARELA • ANTONIO OLMOS • ANA MARÍA GARRIDO CORREDOR
LILIANA GRACIA HINCAPIÉ • MARÍA LUISA JARAMILLO • MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ • CLAUDIA ORTIZ

Entre el racimo y la ración

TRAS LA RUTA DE PLÁTANOS, BANANOS Y
OTRAS MANCHAS EN LA VIDA CAMPESINA DEL CHOCÓ



Entre el racimo y la ración

TRAS LA RUTA DE PLÁTANOS, BANANOS Y
OTRAS MANCHAS EN LA VIDA CAMPESINA DEL CHOCÓ

CARLOS ANDRÉS MEZA

DANIEL VARELA

ANTONIO OLMOS

ANA MARÍA GARRIDO CORREDOR

LILIANA GRACIA HINCAPIÉ

MARÍA LUISA JARAMILLO

MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ

CLAUDIA ORTIZ

Meza, Carlos Andrés.

Entre el racimo y la ración. Tras la ruta de plátanos, bananos y otras manchas en la vida campesina del Chocó. / Textos por Carlos Andrés Meza & otros / Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH; Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA), 2023.

316 páginas; fotografías; gráficos; mapas; ilustraciones; 18 x 26 cm.

ISBN impreso: 978-628-7512-34-4

ISBN digital: 978-628-7512-35-1

Nota: Incluye índice y bibliografía.

1. Agroecosistemas. / 2. Comunidades afrodescendientes. / 3. Desarrollo rural integrado. / 4. Economía rural. / 5. Embaras-Comunidades indígenas. / 6. Musa x paradisiaca. / 7. Vida en el campo. / 8. Chocó (Colombia). / I. Garrido Corredor, Ana María. / II. Gracia Hincapié, Liliana. / III. Jaramillo, María Luisa. / IV. Muñoz, Miguel Ángel. / V. Olmos, Antonio. / VI. Ortiz, Claudia. / VII. Varela, Daniel. / VIII. Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH. / IX. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA).

343.0745 SCDD 20

Catalogación en la fuente; Biblioteca Especializada – Alicia Dussán de Reichel.

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Centro de Investigación Tibaitatá, Km 14 vía Mosquera-Bogotá, Mosquera
Código postal 250047, Colombia

AUTORES

Carlos Andrés Meza

Daniel Varela

Antonio Olmos

Ana María Garrido Corredor

Liliana Gracia Hincapié

María Luisa Jaramillo

Miguel Ángel Muñoz

Claudia Ortiz

AGROSAVIA

Jorge Mario Díaz Luengas

Director ejecutivo

Sandra Tatiana Rivero Espitia

Directora de Planeación

Luis Fernando Mayolo de Satori

Jefe Oficina de Comunicaciones

Editorial AGROSAVIA

editorial@agrosavia.co

Astrid Verónica Bermúdez Díaz

Dirección editorial

María Cristina Rueda Traslaviña y Wilson Martínez Montoya

Realización gráfica

ICANH

Alhena Caicedo Fernández

Directora

Andrea Leiva Espitia

Subdirectora de Investigación y Producción Científica

Carlos Andrés Meza

Coordinador del Grupo de Investigaciones

Laura Morales González

Jefe del Área de Publicaciones

Bibiana Castro Ramírez

Coordinación editorial y corrección de estilo

<https://publicaciones.icanh.gov.co/index.php/picanh%C2%A0>

E-mail: contactenos@icanh.gov.co

ISBN impreso: 978-628-7512-34-4

ISBN digital: 978-628-7512-35-1

DOI: <https://doi.org/10.21930/agrosavia.investigation.7512351>

Primera edición, febrero de 2023

Citación sugerida: Meza, Carlos Andrés, Daniel Varela, Antonio Olmos, Ana María Garrido Corredor, Liliana Gracia Hincapié, María Luisa Jaramillo, Miguel Ángel Muñoz y Claudia Ortiz. 2023. *Entre el racimo y la ración. Tras la ruta de plátanos, bananos y otras manchas en la vida campesina del Chocó*. Bogotá: Agrosavia; ICANH.

Cláusula de responsabilidad: AGROSAVIA y el ICANH no son responsables de las opiniones ni de la información recogidas en el presente texto. Los autores asumen de manera exclusiva y plena toda responsabilidad sobre su contenido, ya sea este propio o de terceros, declarando en este último supuesto que cuentan con la debida autorización de terceros para su publicación. Igualmente, expresan que no existe conflicto de interés alguno con relación a los resultados de la investigación propiedad de tales terceros. En consecuencia, los autores serán responsables civil, administrativa o penalmente frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros relativa a los derechos de autor u otros derechos que se vulneren como resultado de su contribución.

Línea de atención al cliente: 018000-121515

atencionalcliente@agrosavia.co

www.agrosavia.co



https://co.creativecommons.org/?page_id=13



Índice

INTRODUCCIÓN	15
La mancha en Colombia y en Chocó	18
Historias de diversificación y homogeneización	20
Orientaciones conceptuales	27
<i>La vida campesina en Chocó</i>	30
<i>Cadenas de valor y articulación regional</i>	33
<i>Ecología política y agrobiodiversidad</i>	38
Estructura del libro	40
1. LA MANCHA: VARIEDADES, VALORACIONES Y MERCADOS	45
El dominio de la mancha y sus tipos	46
Los circuitos del racimo y la ración en los mercados de Quibdó e Istmina	54
El racimo y la ración ordenando los mercados de Quibdó e Istmina	61
Precios y valoraciones en el mercado de Quibdó	71
2. MEJORA Y MODERNIZACIÓN EN LA CADENA DE LA RACIÓN DE PLÁTANO HARTÓN EN EL RÍO BOJAYÁ	81
De los tiempos del banano y la borradura de la violencia	84
El modelo asociativo y la tecnificación del cultivo	94
La provisión de comida y los boteros	101

3. LA PRODUCCIÓN DE RACIÓN EN EL RÍO BAUDÓ: CRISIS Y SUFICIENCIAS DE UNA REGIÓN PLATANERA	113
La carretera que destaponó al Baudó	113
Pie de Pató: espectros de ruina y suficiencias	122
Los dositos, ahora	128
Catrú, la ciudadela embera del Patá	131
La asamblea	136
Del monte de Silvio a la Isla	144
4. MARABAYA, CULTIVO ASOCIADO Y PRODUCCIÓN DE RACIMO EN MUNGUIDÓ	159
Alianzas, descendencias y derechos	161
Socola, siembra y resiembra	171
El picudo, una plaga incontrolable	177
El corte de la mancha y el transporte de comida a Quibdó	179
Terrenos en descanso y bosques sembrados	184
Cazadores de guaguas y botellas en el río Munguidó	187
La visión del proceso organizativo	193
¿Es el proyecto cacaotero la alternativa?	196
5. TRABAJAR EL MONTE, VIVIR EN LA CIUDAD. PRODUCCIÓN Y PROVISIÓN DE RACIMO EN LAS MOJARRAS	203
Istmina y la aspiración por el poblado	204
Las Mojarras	208
Una comunidad de menos a más	215

La figura de Gorgonio	221
El cultivo diversificado en Los Chenchos	224
Socola, siembra y tumba	227
El cuidado de los sembrados y el descanso de los rastrojos	231
Expectativas de la distribución y vinculación con el mercado de Istmina	235
¿Por qué la coca en Los Chenchos no pegó?	242
Mojarreños residentes en Istmina	243

6. Crisis, mancha y seguridad alimentaria en los hogares de Andagoya	253
La Compañía Minera Chocó Pacífico	254
Los paisas	257
Andagoya hoy	258
El rastro de la mancha en la vida social de Andagoya	262
<i>Patrones de conocimiento</i>	263
<i>Patrones de disponibilidad</i>	264
<i>Patrones de consumo</i>	273
<i>Discusión sobre la diversidad biocultural de la mancha</i>	279
La narrativa de la crisis	282
Órdenes transaccionales y dependencia del mercado	284

REFLEXIONES FINALES	295
----------------------------	-----

REFERENCIAS	303
--------------------	-----

*Cerros de Las Mojarras,
santuario de biodiversidad, municipio de Istmina,
en el departamento de Chocó, Colombia*



Agradecimientos

Esta investigación fue posible gracias al interés y las enseñanzas de mujeres y hombres cultivadores, comerciantes y consumidores de mancha en Chocó. Agradecemos especialmente a los miembros de las comunidades de La Loma (río Bojayá), Catrú y Pie de Pató (río Baudó), Güinandó (río Munguidó), Los Chenchos (Las Mojarras, río San Juan) y Andagoya. Además, a las y los vendedores de los mercados de Quibdó e Istmina.

De manera particular, las siguientes personas e instituciones nos brindaron su valiosa ayuda durante el trabajo de campo, el análisis de los datos, la escritura de los informes y la edición del manuscrito: Alcides Torres, Amparo Palacios, la Asociación de Productores de Plátano y Cacao del Medio Atrato (Aplameda), Aura Castro, Bibiana Castro, el Consejo Comunitario Mayor de la Asociación Campesina del Atrato (Cocomacia), el Consejo Comunitario Mayor de Istmina y Parte del Medio San Juan (Cocomimsa), el Consejo General del Río Baudó y sus Afluentes (Acaba), el Consejo Regional Indígena del Chocó (Crich), el Consejo Comunitario Menor de La Loma, el Consejo Comunitario Menor de Güinandó, el Consejo Comunitario Menor Segunda Mojarrá, Eladio Potes, Eleodoro Buendía, Enrique Mosquera, Félix Trammell, Gorgonio Mosquera, Grupo de Estudios Afrocolombianos de la Universidad Nacional de Colombia (GEA), Grupo de Antropología Social del ICANH, Jaime Arocha, José Rentería Palomeque, José Reyes, Juana Camacho, Laura Morales, María Cristina Rueda, Wilson Martínez, María Nicolasa Valderrama, Marta Saade, Miguel Alexiades, Orfilia Dávila, Rajindra Puri, Resguardo Indígena

de Catrú, Rudecindo Castro, Verónica Bermúdez, Virginia Mosquera, los evaluadores internos del ICANH y del Comité Científico de la Red Frutales de Agrosavia que aprobaron la publicación, y los dos evaluadores anónimos externos que hicieron comentarios pertinentes.

La investigación fue encargada y financiada por el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH) en 2017 y 2018, como parte del programa sobre vidas campesinas que coordinó la Subdirección Científica del instituto. El proceso de edición y corrección de estilo estuvo a cargo de los fondos editoriales del ICANH y de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA). El entusiasmo y apoyo del equipo editorial de Agrosavia, en especial de Verónica Bermúdez, fue fundamental para hacer realidad este libro cuando las esperanzas parecían perdidas.



Catanga,
canasto de matamba, fibra vegetal



Introducción

La importancia del plátano en la alimentación de distintas zonas de Colombia se ha mantenido a lo largo de la vida republicana, debido a su amplia dispersión y fácil adaptación agroecológica, y al uso versátil de sus distintos estados de madurez en las dietas regionales (Quintero y García 2008, 5). Este estudio se aproxima a la vida campesina en Chocó a partir de la producción, el intercambio y el consumo de lo que en el contexto nacional conocemos como distintas clases de *bananos* y *plátanos* o, en biología, distintas variedades del género *Musa*. En Chocó, este conjunto alimenticio es llamado genéricamente como *mancha*, debido al líquido astringente que recubre las cáscaras de estos frutos y que deja manchas en la ropa. Los chocoanos también suelen referirse a este conjunto de alimentos como *colino*, *marabaya*, *comida de racimo* o *comida de pelar*. Las múltiples maneras que ellos tienen para nombrar el género *Musa*, así como el complejo sistema mediante el cual lo clasifican en al menos 34 variedades, demuestran la importancia de este producto en la dieta y la agricultura del Chocó. El trasegar de la *mancha* por sembrados, patios, poblados ribereños, botes, camiones, puertos, mercados y, finalmente, por las cocinas urbanas y rurales, nos permite vislumbrar el papel que esta planta desempeña en los circuitos agroalimentarios campesinos del Chocó y en su articulación regional.

La pregunta sobre la presencia y trascendencia de la vida campesina en la formación de una región particular nos suele remitir al problema del aprovisionamiento alimentario. En Chocó, este sistema de aprovisionamiento está mediado por factores ecológicos y políticos, tales como el complejo ecosistema de bosque pluvial que lava permanentemente los suelos, el histórico marginamiento socioeconómico de la región

por parte de los centros de poder y su paradójica incorporación como escenario bélico articulado a auges de economías extractivas legales e ilegales. En este contexto de constreñimientos, nuestra pregunta se centra en qué hace posible y cómo se mantiene un sistema de aprovisionamiento que garantiza, en gran medida, la soberanía alimentaria de la región. La aproximación etnográfica a la vida campesina del Chocó y a los circuitos socioeconómicos de la mancha nos permitirán responder esta pregunta, partiendo de la agencia de pequeños productores agrícolas, de comerciantes locales y de consumidores aferrados a lo que reconocen como sabores y saberes propios.

Racimo y ración son dos circuitos agroalimentarios o cadenas de valor que estructuran las rutas de la mancha en Chocó. En sentido estricto, se trata de unidades de medida para la compra y venta de mancha en los principales mercados regionales. La ración es un atado de 64 unidades de la variedad plátano hartón o común. Puede dividirse en medias y cuartas, es decir, atados de 32 y 16 plátanos. El origen de esta medida

Racimo y ración son dos circuitos agroalimentarios o cadenas de valor que estructuran las rutas de la mancha en Chocó. En sentido estricto, se trata de unidades de medida para la compra y venta de mancha en los principales mercados regionales. parece estar en la ración de alimentos suministrada a los esclavizados en los reales de minas del Chocó en el siglo XVIII (Jiménez 2002). El concepto de ración ha permanecido vigente hasta hoy como unidad principal de medida en las cadenas de abastecimiento del plátano hartón. Su uso corriente en los intercambios del día a día aparece a menudo dotado de significados conexos con la seguridad alimentaria. Los requerimientos específicos para el cultivo de esta variedad hacen que lugares como el Medio Atrato y el Baudó se hayan especializado en la producción campesina de hartón y suministren este alimento al resto del departamento a través de circuitos de mercado relativamente estandarizados donde participan distintos tipos de intermediación.

Por su parte, el racimo es el manojito de frutas que produce una mata de colino de cualquier variedad. Si bien el peso y el número de unidades de un racimo son imprecisos, su forma natural se mantiene para el mercado. El racimo es la unidad de venta más común para el resto de variedades de mancha, entre las que se encuentran *bananos, primitivos, guineos y cachacos*, entre otras. En ocasiones, el plátano hartón también se vende por racimo, aunque no es lo común.

En los mercados de Quibdó e Istmina los racimos son vendidos por sus mismos productores campesinos. Ellos sacan al mercado racimos de distintas variedades de mancha, junto con frutas y otros alimentos que siembran en sus fincas poliproductivas. Al ser una medida imprecisa, el precio de los racimos suele ser muy fluctuante; su venta está asociada a relaciones de confianza y lealtad entre productores y consumidores, quienes hacen uso de estrategias como el regateo y el fiado.

Más allá de unidades de medida para la compra y venta, racimo y ración fueron las pistas que seguimos para estudiar dos cadenas diferenciadas de producción, mercado, oferta y suministro de alimentos que entrañan algunos dilemas en los que transcurre la vida de los campesinos productores de mancha. Entre estos dilemas se destacan la imperiosa necesidad de subsistencia de los hogares, la capacidad para manejar los vínculos familiares y comunales en el trabajo agrícola, la influencia de la agricultura comercial, y las amenazas, riesgos e incertidumbres que enfrenta esta actividad en una región empobrecida como el departamento del Chocó, en donde los productores tienen pocas posibilidades de acceder a mercados formales y los consumidores son pobres urbanos y rurales.

Con el rompimiento del pacto de cuotas internacionales del café en 1989, las zonas cafeteras del centro de Colombia encontraron una alternativa en el cultivo del plátano. Haciendo uso de la infraestructura física, tecnológica y financiera dejada por el *boom* cafetero (Belalcázar *et al.* 1990), los campesinos de Antioquia, el norte del Valle y el Viejo Caldas rápidamente se impusieron como los principales proveedores de plátano en el país, y desplazaron a los productores chocoanos que no pudieron competir en los mercados de las grandes ciudades (DANE 2016).

Frente a los escenarios de crisis que dejó la interrupción de las rutas de comercio platanero entre el Chocó, la costa caribe y el Valle del Cauca a finales de la década de los ochenta, nuestra investigación se enfoca en el fortalecimiento del mercado interno regional en Chocó, a partir de las articulaciones y proximidades entre los circuitos de racimo y ración. No se trata solamente de una complementariedad en la dieta final de los consumidores que acceden a distintas formas y sabores de la mancha, sino también de una articulación de dos cadenas de valor diferenciadas que permite la producción continua de pequeños agricultores

afrocolombianos e indígenas y su participación como agentes activos del mercado regional. En Chocó, las relaciones de provisión y suministro y el emprendimiento agrario aún descansan en el conocimiento y los valores de localización, disponibilidad y diversidad alimentaria. La vida campesina de esta región y la vitalidad de sus sistemas agrícolas transcurren en un vaivén constante entre el racimo y la ración.

La mancha en Colombia y en Chocó

Plátanos y bananos, en sus múltiples variedades, son un alimento básico a nivel mundial cultivado en las regiones tropicales de África, Asia y América Latina. Esta producción ha crecido de forma sostenida desde la década de los sesenta, hasta llegar a más de 32 millones de toneladas en 2012 y se mantuvo en cerca de 30 millones hasta 2017. En la economía global del género *Musa*, Colombia goza de un papel destacado. Para el año 2014, el país se ubicó como el cuarto productor después de los países africanos de Uganda, Camerún y Ghana (Baquero 2017, 104). Esa visibilidad de Colombia a nivel mundial es atribuible al amplio consumo interno y a la producción de banano Cavendish –variedad de mayor exportación a nivel mundial– en las plantaciones del Urabá antioqueño y del Magdalena. Los bananeros de Urabá no solo exportan plátanos dulces; también cumplen una función de intermediarios para la exportación de plátanos de cocina: ellos compran esta fruta a pequeños productores e imponen el precio de acuerdo con las fluctuaciones del mercado (Baquero 2017, 121).

En contraste con el predominio del modelo corporativo de plantación bananera en el mercado internacional, son muchas las regiones de vocación platanera en Colombia donde productores campesinos cultivan diversas variedades de *Musa* spp. para el consumo interno y los mercados locales. De hecho, el nivel de producción de plátano para consumo interno ha aumentado significativamente en los últimos años y es un cultivo central en la mayor parte de los sistemas productivos de subsistencia en el país (Usaid 2009). De acuerdo con el Censo Nacional Agropecuario del 2016, un 22,3% de los grupos de cultivo sembrados en la zona rural de Colombia corresponde a plátanos y tubérculos, asociados a la producción campesina (DANE 2016, 236). Dentro de esta categoría –que abarca todas las variedades de plátano de cultivos no agroindustriales, la yuca, la papa y otros tubérculos–, el plátano ocupa el 47,9% del área

sembrada, lo cual significa que predomina sobre los demás cultivos. Y es que la producción de plátano y banano es una fuente de empleo e ingresos para muchas familias campesinas: el plátano se puede vender al comercio nacional e internacional, pero también puede ser consumido por la familia o por los animales de corral en caso de que no se venda. Es decir, es un cultivo central para la seguridad alimentaria de la Colombia urbana y rural (Baquero 2017, 123).

Al analizar la historia reciente del Chocó, es claro el papel que han desempeñado la mancha y los sistemas de producción campesinos en la configuración de esta región. Por ejemplo, cuando en la década de los ochenta la producción aurífera de pequeños mineros chochoanos alcanzó picos históricos, el sector agrícola campesino también supo articularse a este auge, dinamizando y potencializando la economía regional en su conjunto a través de la producción de alimentos, principalmente de plátano. Durante esta década, el porcentaje de crecimiento del producto interno bruto (PIB) departamental del Chocó se situó por encima del promedio nacional (Bonet 2007); este auge no solo se explica por la producción de metales para exportación, sino también, y principalmente, por la producción campesina de plátano que se incrementó de 104 000 a 525 200 toneladas y cuya área de cultivo pasó de 13 000 a 44 900 hectáreas. Esta producción platanera sirvió para abastecer no solo a las zonas mineras del departamento, sino a los puertos comerciales de Buenaventura y Cartagena¹.

Plátanos y bananos, en sus múltiples variedades, son un alimento básico a nivel mundial cultivado en las regiones tropicales de África, Asia y América Latina.

Los anteriores datos evidencian la capacidad de los habitantes de la selva chochoana para la producción masiva de alimentos, que intervienen en mercados distintos a la extracción de recursos naturales. Hasta ahora, la academia ha documentado muy bien las interacciones de las economías domésticas del Pacífico colombiano con los mercados globales de metales preciosos, maderas, tagua, caucho y cocaína (Leal 2020; Leal y Restrepo 2003; Taussig 2013; Tubb 2020; Whitten 1993), además de su gran potencial en recursos hídricos, biodiversidad y bonos de carbono. Sin embargo, esta estrecha

¹ Ver los informes económicos anuales emitidos por la seccional Quibdó del Banco de la República entre 1969 y 1990, que reposan en la hemeroteca del banco en Bogotá.

relación no debe llevarnos a imaginar el Chocó como un simple enclave-despensa de recursos naturales, cuya configuración regional y la de su campesinado están determinadas exclusivamente por las relaciones centro-periferia, por los mercados extractivistas y por economías marginales limitadas a la subsistencia familiar. Al contrario, es posible vislumbrar una sociedad campesina afrodescendiente e indígena que desde lo local ha sido agente de la construcción de circuitos de relaciones internas regionales. Por su parte, la mancha, sus variedades, sus tecnologías de producción, sus rutas de comercialización, sus sabores y sus maneras de cocción se nos revelan como un factor de articulación de esa región, no solo en lo económico, a través de los mercados y el abastecimiento, sino en lo social y lo cultural.

Entre el racimo y la ración se centra en la producción campesina, el intercambio, el abastecimiento y el consumo de múltiples variedades locales o acriolladas de mancha, las cuales constituyen la base alimentaria del Chocó afrodescendiente, indígena y mestizo. Las cadenas del racimo y la ración nos permiten vislumbrar profunda e íntimamente la experiencia de vida de campesinos afrodescendientes e indígenas que habitan el bosque húmedo chocoano. Al explorar estas rutas nos proponemos trazar particularidades y articulaciones de sistemas de producción local dentro de redes más grandes que abarcan sectores económicos, ecologías, regiones geopolíticas y procesos históricos. Asimismo, dentro de esta lógica, aportamos información económica y cultural detallada que hace de la vida campesina un proceso social material en permanente producción y transformación (Roseberry 1989).

Historias de diversificación y homogeneización

La historia de la mancha en el mundo atlántico ha discurrido por dos cauces que hoy se intersectan en Chocó. El primero es el largo proceso de su diversificación biológica como alimento iniciado en los bosques húmedos de África centro-occidental al menos hace 3 000 años (Langhe 2010; Rossel 1998). El segundo, el más reciente de su homogeneización genética en las plantaciones tecnificadas de banano en el Caribe desde finales del siglo XIX (Soluri 2013; Wilson 1947). La abundancia y la diversidad de plátanos y bananos comestibles que se observa en los mercados campesinos de Quibdó e Istmina contrastan con la simplificación de esa diversidad genética en los cultivos comerciales

de banano en Urabá y el Bajo Atrato. Sabemos que la producción de bananos de exportación en enclaves tecnificados redujo la diversidad biológica de las *Musa* y que este hecho tuvo graves consecuencias para los equilibrios ecológicos de las regiones productoras (Soluri 2013). Es así que los circuitos de provisión o suministro de comida del Chocó trazan también una historia ambiental de los procesos biológicos de las *Musa*, las cadenas de comercialización y sus transformaciones, así como las crisis pasadas y presentes, las suficiencias de las poblaciones para afrontarlas y la tensión entre diversidad biológica y mercado.

A través de siglos de observación paciente los humanos han seleccionado y ajustado los rasgos deseables para la clonación y los patrones de consumo del género *Musa*. Las islas del Sudeste Asiático y de la Melanesia occidental son reconocidas como los centros de domesticación originaria de estas hierbas gigantes (Li y Ge 2017); sin embargo, cuando en el siglo XV los portugueses introdujeron esta especie a las islas Canarias, lo hicieron desde las costas de Guinea y el Congo en África. Para entonces, los africanos de la costa centro-occidental ya habían apropiado, experimentado e innovado con este cultivo, transformándolo según las necesidades y las condiciones históricas de los trópicos de Guinea Ecuatorial. De ese modo dieron origen a una rica diversidad de nuevos tipos más parecidos a los plátanos que comemos hoy en día (Carney y Rosomoff 2009, 36).

Las musáceas debieron llegar a la costa este de África a través de las redes de migración del océano Índico en algún momento de la Antigüedad. Gracias al cruce de evidencias lingüísticas (Rossel 1998) y arqueológicas (Mbida *et al.* 2003), y al análisis de la variación morfológica actual de la especie (Langhe 2010), sabemos que la mancha cruzó el continente hacia el oeste y se comenzó a cultivar en los bosques del África centro-occidental –entre lo que hoy es el sudeste de Nigeria y Gabón– hace por lo menos 3 000 años (Blench 2009). Desde su arribo al trópico húmedo africano, el cultivo contribuyó significativamente al crecimiento y la expansión de poblaciones de habla bantú, facilitó nuevos tipos de intercambio comercial, así como la centralización política en la cuenca del río Congo y en las vertientes que dan forma a los grandes lagos en el este del continente

La abundancia y diversidad de plátanos y bananos comestibles que se observa en los mercados campesinos de Quibdó e Istmina contrastan con la simplificación de esa diversidad genética en los cultivos comerciales de banano en Urabá y el Bajo Atrato.

(Blench 2009; Carney y Rosomoff 2009, 36). Algunos estudios destacan más de cien variedades de *Musa* spp. en esta área (Adheka *et al.* 2018; Langhe *et al.* 1994), lo cual refleja la relevancia histórica de este cultivo para los habitantes de esta región a lo largo de tres milenios.

El periplo de la mancha por el mundo atlántico se inauguró a finales del siglo xv. Las plantas viajaron al lado de las víctimas del comercio esclavista y les ayudaron a sobrevivir en las duras condiciones ambientales y socioeconómicas a las que fueron obligadas a habitar. Esta expansión inició en las mismas costas de África, cuando cautivos de habla bantú, provenientes del reino del Congo y traídos por portugueses vía São Tomé, introdujeron el plátano en el golfo de Benín y la Costa de Oro en la primera década del siglo xvi (Blench 2009; La Fleur 2012, 71). El hecho de que las lenguas akan hayan incorporado vocablos kikongo para referirse al plátano parece reforzar esta hipótesis (Rossel 1998). Estos congolese experimentaron con variedades que se adaptan a climas más secos y fuertes vientos oceánicos. En pocas décadas, el cultivo del plátano dominó en las aldeas alrededor del puerto comercial de Elmina y fue la base alimenticia que permitió

El periplo de la mancha por el mundo Atlántico se inauguró a finales del siglo XV. Las plantas viajaron al lado de las víctimas del comercio esclavista y les ayudaron a humanizar los nuevos paisajes del horror que fueron obligados a habitar.

intensificar la economía esclavista en África Occidental y el tráfico masivo de cautivos hacia América desde esa parte del continente (La Fleur 2012, 68-90). Hoy, Ghana aún repunta entre los principales productores de plátano en el mundo (Dzomeku *et al.* 2011).

En América, el conocimiento sobre el cultivo y consumo de esta especie herbácea también se debe a la gente que provino de África centro-occidental. Como productos básicos de la dieta de los africanos, la apertura del comercio trasatlántico de esclavizados impulsó la llegada de distintas variedades de mancha desde el trópico de África a los bosques secos y húmedos del Nuevo Continente. No hay evidencia cierta de que la *Musa* spp. haya crecido en este lado del Atlántico antes de los viajes de Colón. Sabemos que, en 1516, el

fraile Tomás de Berlanga, sacerdote misionero católico de la Orden de Predicadores, desembarcó en la isla La Española (actualmente Haití y República Dominicana) y plantó los rizomas del alimento traído de las costas de Guinea. En 1560, un informe oficial español destacó que la producción de “dominicos” alrededor de Santo Domingo había crecido

a 200 000 árboles cultivados por africanos esclavizados (Langdon 1993). Por su parte, en la década de 1570, el productor de azúcar portugués Gabriel Soares de Sousa atribuyó a Cabo Verde y São Tomé el mérito de haber proporcionado a Bahía (Brasil) ganado, caña de azúcar, arroz, jengibre, cocoteros, ñames y plátano africanos (Watkins 2015, 22). Durante los siguientes siglos de trata trasatlántica, los y las africanas siguieron introduciendo rizomas y experimentando con distintas variedades de *Musa* spp. en los diversos ecosistemas del trópico americano (Carney y Rosomoff 2009, 113-117).

Las matas de plátanos y bananos aparecen frecuentemente en pinturas y dibujos que representan la trata esclavista y la vida de los africanos en América (figura 1). Tanto en los barcos negreros como en plantaciones, minas y haciendas del Caribe y del interior de Hispanoamérica y Brasil, las variedades de *Musa* spp. constituían un elemento básico de la dieta de los esclavos (Mintz 2010; Slenes 1999). En su texto *Fogón de negros*, Germán Patiño Ossa (2006) destaca el

Figura 1. *Habitação de negros*, de Johann Moritz Rugendas (1822-1825)

Fuente: imagen de dominio público, en https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Habita%C3%A7%C3%A3o_de_Negros._Rugendas.jpg



plátano como “el pan de cada día” en la cocina de la región esclavista del Gran Cauca, donde se comía asado, frito o hervido, y era el ingrediente fundamental de sancochos y sopas (97, 123). El nombre vernacular de *guineo* dado a algunas variedades de *Musa* spp. en el Nuevo Mundo es un rastro de la procedencia africana de este alimento.

Las minas de oro de Chocó se cuentan entre los principales destinos de la diáspora africana desde finales del siglo xvii. El alto crecimiento demográfico de esclavizados en esta región durante el siglo xviii (Sharp 1976, 21-22; Colmenares 1979, 50-63) solo fue posible gracias a la importación permanente de africanos bozales. Entre estos se destacaron hablantes de las familias lingüísticas akán, embarcados en la Costa de Oro; ewe y algunos yorubas, embarcados en el golfo

Las representaciones exotizantes y racistas del banano, el trópico y la gente negra también jugaron su parte. Esto se conecta al hecho de que poblaciones negras y de color son las que históricamente han llegado a trabajar en las plantaciones bananeras (Bourgeois 1989).

de Benín; hablantes de la familia igbo, embarcados en el golfo de Biáfara, y hablantes de la familia Bantú, embarcados en las costas de Angola y el Congo (De Granda 1989). Para estos siglos todos estos pueblos ya estaban familiarizados con el cultivo masivo del plátano, bien fuera por tradición histórica o por adopción reciente. En el último tercio del siglo xviii y comienzos del xix, era evidente la amplia dispersión de colinos en las riberas del Chocó (Barragán 2021; Jiménez 2002; Werner-Cantor 2000). Al igual que ocurrió en África, la mancha fue la base alimenticia que le permitió a la gente negra resistir las difíciles condiciones de la esclavitud, ser autosuficientes para buscar su libertad y poblar la selva del Pacífico colombiano (Aprile-Gnisset 1993; Leal 2020).

En contraste con la expansión de las *Musa* spp. en los huertos de los esclavizados de América tropical, las técnicas de este cultivo fueron relativamente desconocidas por los esclavistas y empresarios de plantación durante mucho tiempo. De hecho, en las primeras décadas del siglo xix, cuando las bananas comenzaron a ser introducidas en Nueva York y Boston por barcos bananeros procedentes de Jamaica y Cuba, variedades como la banana roja cubana (el mismo plátano dominico salahondra que mencionamos en esta investigación) eran cultivadas por pequeños productores que intercalaban los bananos con café, cacao y otros frutales. En 1899 se creó la United Fruit Company,

que competiría exitosamente con otras empresas capitalistas por el cultivo, transporte y comercialización del género *Musa*, e impondría en los mercados de exportación la variedad dulce Gros Michel y luego la Cavendish, en detrimento de la diversidad biológica del género en la América tropical (Holt 1991).

Desde el texto clásico de Charles Wilson sobre el “oro verde” (1947) hasta la reciente recopilación de “crónicas bananeras” de Roberto Herrscher (2021), son muchos los trabajos escritos que se han interesado por el rol de los plátanos de postre y las corporaciones transnacionales en la historia de la agricultura de plantación en América tropical. La consolidación del monopolio vertical bananero a comienzos del siglo xx no fue fácil. Respondió a una historia de arreglos económicos, políticos y socioculturales entre las empresas estadounidenses, los Gobiernos nacionales del Caribe, los empresarios locales, los trabajadores y sus familias, los agentes de aduanas y supermercados, y los consumidores y sus hábitos alimenticios en el norte (Striffler y Moberg 2003; Legrand 2006; Bucheli 2013; Putnam 2013). Otros estudios han enfatizado los actores y formas de vida no humana que también intervinieron en la configuración de los paisajes del monocultivo bananero, tales como las matas de banano, los hongos patógenos sigatoka y mal de Panamá, agroquímicos, fertilizantes, huracanes, inundaciones y suelos que pierden su fertilidad (Prieto 2018; Soluri 2013). Ninguno de estos actores fue un agente pasivo. Todos ellos se movilizaron para hacer que la homogeneización biológica de la mancha en las plantaciones capitalistas fuera posible.

Las representaciones exotizantes y racistas del banano, el trópico y la gente negra también realizaron su parte. Esto se conecta al hecho de que poblaciones negras y de color son las que históricamente han llegado a trabajar en las plantaciones bananeras (Bourgeois 1989). Ejemplo de ello son las migraciones laborales de familias jamaquinas a las costas de Centroamérica a comienzos del siglo xx (Putnam 2013) o en Colombia, la migración hacia el Urabá antioqueño desde el Chocó y el litoral caribe en la segunda mitad del siglo pasado (Parsons 1996). Estos hombres y mujeres negros y mulatos han sido víctimas de conflictos laborales y de tierras asociados al negocio agroindustrial del banano (Comisión



Carguero

de la Verdad y Forensic Architecture 2021-2022). Un negocio que ha simbolizado el creciente poder de los supermercados en las cadenas comerciales mundiales y una amplia gama de injusticias presentes en el comercio internacional hoy en día.

El espectro del determinismo georracial decimonónico parece estar en la base misma de la historia de las plantaciones bananeras y

En estas historias cruzadas de diversificación y homogeneización, la presencia de al menos 34 variedades de bananos y plátanos en las economías campesinas del Chocó representa una conexión histórica con África tropical y un refugio de autonomía frente al poderío del mercado global.

del consumo de la mancha en la cadena global de alimentos. Ciertamente, el desarrollo de la plantación y la innovación tecnológica del cultivo del banano descansan sobre la representación humboldtiana de una naturaleza pródiga en el trópico, donde los humanos locales son perezosos y casi no necesitan trabajar para gozar de sus beneficios. Esta imagen se complementa con el término peyorativo de “república bananera”, acuñado por las multinacionales y Gobiernos del norte para referirse a países pobres, productores de bienes de consumo “exótico”, atrapados en su dependencia de mercados extranjeros y gobernados por dictaduras supuestamente manipuladas por las corporaciones extranjeras (Soluri 2013; Bucheli 2013).

La sujeción del cultivo de la *Musa* spp. a las demandas del mercado internacional redujo la diversidad biológica y, en consecuencia, las plantaciones de variedades mejoradas comenzaron a avanzar sobre el paisaje de la América tropical, desde Guatemala hasta Ecuador. Así, en las cadenas globales del mercado, las variedades de mancha semisilvestres provenientes de bosques húmedos se han considerado productos ligeros, despreciables y poco competitivos, asociados a la subsistencia marginal de las poblaciones locales que aprovechan los descansos y las márgenes de los ríos.

En estas historias cruzadas de diversificación y homogeneización, la presencia de al menos 34 variedades de bananos y plátanos en las economías campesinas del Chocó representa una conexión histórica con África tropical y un refugio de autonomía agroalimentaria frente al poderío del mercado global. Los campesinos negros e indígenas del Chocó –así como los consumidores locales– se empeñan en hacer de la mancha un dominio diverso. Esta agrobiodiversidad se mantuvo y se

enriqueció gracias a la memoria de saberes etnobotánicos conservada por cautivos africanos durante sus viajes trasatlánticos (Arocha 2004; Carney y Rosomoff 2009). Estos conocimientos se mantienen, se reproducen y se transforman dentro del amplio sistema animista de afrodescendientes e indígenas de la región que los hermanan con la naturaleza, y cuya raíz es rastreada por Jaime Arocha en África Central (Arocha 2009, 2019). A través del estudio de la cultura material chocó, Marta Luz Machado (2011) da pistas para imaginar cómo este sistema espiritual surgió en el diálogo entre pueblos africanos e indígenas poco tiempo después del contacto. En estos flujos de comunicación intercultural también debieron transitar los conocimientos para sembrar, cosechar y cocinar el plátano centro-africano: el *patá*, como se le denomina en lengua embera, o el *pratá* o *apatá*, como es conocido en São Tomé, Fernando Po, Nigeria y Benín (Rossel 1998: 129). La agencia de las y los africanos transformó el paisaje cultural de la selva chocona y de toda la América tropical, como se deduce de la expansión de la *Musa* spp. en esta porción del continente.

A la luz de esta historia ambiental que enfatiza los procesos biológicos y culturales de bananos y plátanos enmarcados en la diáspora africana y los impactos de la modernización agraria, la diversidad de variedades de este cultivo en el Chocó nos lleva a preguntarnos por las encrucijadas, conflictos y alternativas del campesinado chocono: ¿cómo estos campesinos encaran la tensión entre diversidad biológica, encadenamientos productivos y soberanía alimentaria?

Orientaciones conceptuales

De acuerdo con Marc Edelman (2014, 973-974), los orígenes del concepto de *soberanía alimentaria* se remontan a un programa del Gobierno mexicano de principios de la década de los ochenta que influyó en los movimientos campesinos centroamericanos. En un editorial del *Boletín Nyéléni* publicado en 1996, el movimiento social de La Vía Campesina retomó este concepto y lo reivindicó como una bandera global y un derecho de los pueblos:

La soberanía alimentaria hace hincapié en la producción, distribución y consumo ecológicamente apropiados, la justicia socioeconómica y los sistemas alimentarios locales como formas

de abordar el hambre y la pobreza. Defiende el comercio y la inversión al servicio de las aspiraciones colectivas de la sociedad. Promueve el control comunitario de los recursos productivos y el acceso a la tierra para los pequeños productores, la agroecología, la biodiversidad y los conocimientos locales de los campesinos, las mujeres, los pueblos indígenas y los trabajadores, la protección social y la justicia climática. (Citado en Edelman 2014, 967).

Este concepto se opone al régimen de producción masiva de alimentos y su propuesta de resolver la crisis alimentaria de países pobres por medio de la dependencia de mercados internacionales y la descampesinización del sector rural (McMichael 2014). Quienes reivindican la soberanía alimentaria buscan que los pueblos resuelvan sus problemas de abastecimiento de manera autónoma, fortaleciendo la capacidad productiva de su población rural y produciendo alimentos de acuerdo a sus necesidades particulares y preferencias culturales. Ahora bien, en el caso de nuestro trabajo en Chocó cabe preguntarnos si la entidad “soberana” es la nación, la región, la localidad o la gente. Como en este caso se trata de agricultores familiares y de sistemas alimentarios locales y regionales, la gente, la unidad familiar y la localidad son la entidad soberana. Sin embargo, una región definida como un ecosistema alimentario local que basa sus límites en parámetros ecológicos también podría ser una entidad soberana (Field y Bell 2013, 59). En muchas partes, la provisión de comida fresca, asequible y saludable está forjando paisajes alimentarios contra la escasez, la inseguridad y la contaminación, así como contra la pérdida de diversidad y autonomía alimentarias² (Nally 2010, 37; Smith 2011, 3). La creciente atención a las relaciones entre los consumidores urbanos y los espacios y paisajes donde se producen los alimentos ha permitido conceptualizar la localidad y lo local como una suerte de entretejido de espacios rurales y urbanos enclavados en formaciones regionales, en términos de la conectividad, las redes, los vínculos y las relaciones

² Por autonomía alimentaria entendemos “la capacidad de los pequeños productores de decidir sobre sus propios sistemas de producción para su sustento sin depender de otros e independientemente de las políticas nacionales alimentarias” (Camacho 2017, 124).

(Jongerden, Swagemakers y Barthel 2014; Bestor 2014). Los circuitos agroalimentarios largos o cortos trazan conexiones urbano-rurales que marcan las trayectorias específicas de los cambios políticos, económicos y sociales en diferentes regiones.

Por otra parte, y atendiendo al hecho de que el aprovisionamiento local de alimentos bajo los principios de la soberanía alimentaria ha estado subordinado a las presiones de la revolución agroindustrial y la agroexportación (McMichael 2014, 409), en esta investigación exploramos las tensiones entre estrategias diversificadas de policultivo y estrategias proclives a la tecnificación, intensificación y empresarización del monocultivo del plátano y del banano. No se trata de pensar mecánicamente que un circuito agroalimentario corto y diversificado en términos ecológicos es inherentemente bueno, justo, solidario y sostenible frente a otro basado en el monocultivo, la simplificación ecológica y cadenas más largas (Born y Purcell 2006, 197). En buena medida nuestro propósito es mostrar la manera en que ambas estrategias se superponen en un contexto de tensión y competencia a veces excluyente entre una y otra, en situaciones de degradación ambiental y desigualdad en medio de las cuales ocurren la provisión y el suministro de alimentos.

Para responder a la pregunta sobre qué hace posible y cómo se mantiene el sistema de aprovisionamiento de la mancha en una situación de tensión entre diversidad biológica, encadenamientos productivos y soberanía alimentaria, hemos orientado nuestra mirada a través de tres campos conceptuales: 1) la discusión sobre las particularidades y los retos de la vida campesina en el bosque húmedo del Chocó; 2) la inserción de la vida campesina en las rutas de la mancha o sus cadenas de valor, las cuales dan forma a la región del Chocó mediante la interdependencia económica entre espacios rurales y urbanos, entre las distintas cuencas fluviales, y entre sujetos productores, comerciantes y consumidores; y 3) el papel



de la vida campesina y las cadenas regionales de valor en las disputas históricas por garantizar la soberanía alimentaria del Chocó desde la agrodiversidad, analizando esto con un enfoque de ecología política.

La vida campesina en Chocó

A diferencia de otras regiones de Colombia, en el Chocó de las últimas dos décadas no cobró fuerza la lucha por el reconocimiento del campesinado como colectivo de derechos, sino el fortalecimiento de las identidades étnicas afrodescendientes e indígenas. Sin embargo, eso no significa que las representaciones sociales de lo campesino, la vida campesina y la categoría misma de campesino sean totalmente ajenas a las comunidades rurales de este departamento. De hecho, fueron las organizaciones campesinas de la década de los ochenta las que dieron origen a los consejos comunitarios afrodescendientes que hoy administran los territorios colectivos de comunidades negras titulados en el Atrato, el San Juan y el Baudó de acuerdo a la Ley 70 de 1993. Grupos eclesiales de la Diócesis de Quibdó trabajaron en la organización de cooperativas de campesinos para la comercialización

El crecimiento urbano de ciudades como Quibdó e Istmina a causa de la crisis de las zonas rurales ha significado un nuevo mercado de habitantes urbanos que buscan la frescura, asequibilidad y salubridad de alimentos básicos en el contexto de un circuito agroalimentario corto y localizado.

de la madera, el arroz, el plátano y el pescado (Restrepo 2013). Como se menciona en el capítulo “Marabaya, cultivo asociado y producción de racimo en Mungidó”, el Segundo Foro Campesino por la Defensa de los Recursos Naturales de 1987 es un hito histórico en la propuesta de titulación y administración de 800 000 hectáreas de territorio en el Medio Atrato. Se conoció como el Acuerdo de Buchadó.

La categoría *campesino* fue un marcador identitario importante previo a la etnización del movimiento campesino negro chocono. Si bien este trabajo no tiene como objetivo profundizar en tal categoría de campesino, o en las interacciones que existen entre esta y otras categorías sociales como las de mestizo, indígena, indio, negro y afrodescendiente, una mirada interseccional está presente en las representaciones de lo campesino y en las prácticas y modos de vida de sujetos rurales afros e indígenas, como es la producción de alimentos. En

ese sentido, más que una categoría diferencial asociada a un grupo de población con derechos y reclamos identitarios diferenciados o contrapuestos, *campesino* puede verse desde un enfoque relacional que da cuenta de la complejidad del poblamiento rural contemporáneo, y de la diversidad de las formas de supervivencia de comunidades rurales, sus continuidades y permanencias históricas (Palerm 2008, 255). En esa heterogeneidad del mundo rural hay distintos grupos sociales rurales, algunos de los cuales reivindican una identidad étnica, como es el caso de afros e indígenas. Más que un mero grupo de estatus, campesino es una categoría híbrida enraizada al mismo tiempo en la estructura económica y en el orden de estatus de la sociedad. Por tanto, las vías emprendidas por los movimientos campesinos tienen que ver tanto con las luchas por la distribución como con aquellas por el reconocimiento (Fraser 2008, 92).

Durante la década de los noventa, justo después de un auge agrícola y minero en el Chocó y junto a las reivindicaciones étnicas diferenciales impulsadas por la nueva carta constitucional de 1991, el agroecólogo baudoseño Luis Emilio Arenas acuñó la expresión *mosaico rural* para referirse al ordenamiento espacial y productivo de las comunidades del Pacífico³. Este, al igual que otros conceptos como el de *sistemas tradicionales de producción*, surgió en esa misma década. Profesionales de las ciencias sociales y naturales hablaban de estos sistemas

3 Existen categorías que demarcan las coberturas vegetales del territorio, y las relaciones de apropiación y de trabajo de los espacios productivos del bosque húmedo del Pacífico. Estas categorías tienen que ver con arreglos de producción agrícola basados en la rotación de cultivos, con el barbecho o descanso de la tierra, y con las actividades de recolección y extracción de recursos del bosque. La primera categoría es la de *rastrajo*, o espacio rozado, adecuado para la siembra de plátano, arroz, maíz y caña, entre otros. En ocasiones, este puede ser también el espacio de vivienda. Alternando con el *rastrajo* se encuentran los *montes biches* o zonas de descanso, donde la vegetación comienza a recuperarse después de que el suelo se ha aprovechado con algún cultivo y en donde la descomposición vegetal y el trabajo de las hormigas arrieras va generando abonos orgánicos útiles para diversos sembrados. En los *montes biches* se encuentran los frutales de coco, mango, marañón, limón, chontaduro, banano, borjón y milpesos, entre muchos otros. Entretanto, los *montes bravos* están asociados a zonas recónditas, en lo profundo del interfluvio. Este tipo de espacios se ubica hacia las cabeceras de los ríos y la serranía del Baudó; allí predominan la cacería, y la extracción de madera y de plantas medicinales (Arocha 2002, 98).

como formaciones económico-sociales en las que: 1) se combinan, en el tiempo y el espacio, diversos sectores productivos como la agricultura, la pesca, la minería artesanal, la extracción forestal, la horticultura, la caza y la elaboración de productos artesanales; 2) la actividad doméstica es inseparable de la actividad productiva; 3) dominan los policultivos; 4) la unidad productiva es discontinua;

El estudio de las cadenas de valor de los productos básicos refleja las relaciones históricas y geográficas concretas que se expresan continuamente en la producción, el comercio y el consumo.

5) los barbechos (rastreros en descanso) desempeñan un papel importante como proveedores de recursos biológicos y en la recuperación de suelos y bosques; 6) la tecnología es principalmente manual; 7) los saberes productivos y tecnológicos se transmiten por tradición, e incorporan el trabajo doméstico y las formas asociativas de trabajo como la minga, la mano cambiada, el al partir, etc.; 8) la explotación campesina es a la vez una unidad de producción y una unidad de consumo; 9) la producción tiene un carácter mercantil porque parte de ella va al mercado; 10) la economía campesina se encuentra subordinada a la economía en su conjunto; 11) la unidad campesina está ubicada en terrenos de difícil acceso y mecanización; y 12) los medios de producción son propiedad de la unidad familiar (Arocha 1999b; Meza 2010; Sánchez y Leal 1995, 31; Varela 2013; West [1957] 2000).

En el litoral pacífico colombiano y el Chocó, en los espacios a los que Jacques Aprile-Gnisset (1993) denominó de *la colonización del plátano*, los campesinos negros e indígenas se dedican al cultivo de tubérculos, arroz, maíz, frutales y distintas variedades de mancha, mediante sistemas de agricultura itinerante. El proceso de obtener alimentos por medio de la roza, la tumba, el pudre y el descanso del suelo es acorde con las características del bosque húmedo, y se ha llevado a cabo conjuntamente con la cacería de zaínos, dantas y paujiles, entre otros, y con la pesca, especialmente en el litoral y durante las temporadas de subienda desde el Bajo Atrato. La actividad maderera, la recolección, la minería y otras actividades tienen un carácter complementario. La fortaleza de este sistema radica en su diversificación, que permite la multiopcionalidad sobre una amplia gama de recursos alimentarios durante todo el año, así como el sorteo de crisis acaecidas por factores ambientales y económicos (Meza 2010; Varela 2013). Si bien no resulta ser altamente productiva en relación con la economía de mercado,

sí es muy rentable para la alimentación de las comunidades y para la conservación de la biodiversidad. En la medida en que el sistema pierde su diversidad, la soberanía alimentaria de las comunidades se deteriora (Arocha 1999b; Sánchez y Leal 1995, 74-80).

La anterior situación se ha transformado de manera acelerada durante las últimas décadas. La destrucción del bosque húmedo y la vulneración de los derechos de las comunidades son consecuencia de una serie de factores, entre los cuales se incluyen: la presencia de actores armados y el desplazamiento masivo; la irrupción de la minería con retroexcavadoras y otras actividades extractivas; y el avance de cultivos madereros, de palma aceitera y de coca, con la consecuente y devastadora fumigación con glifosato de territorios enteros. Estos hechos determinaron que el final de la década de los noventa y la década del 2000 fueran momentos devastadores para la economía platanera del Chocó: las hectáreas cosechadas pasaron de 44 900 en 1990 a 16 245 en 1999, y a 10 305 en 2010. De igual manera, la producción cayó de 525 200 a 60 932 toneladas, y tres cuartas partes de esta se concentró en los municipios de Unguía y Riosucio (Agronet. Ministerio de Agricultura 2017). Estos datos concuerdan con una tendencia de despoblamiento del área rural del Chocó: mientras en 1993 la población rural en Chocó era del 63 %, en 2005 pasó al 50 %.

Pese a que hoy se registra un deterioro visible de la vida de la gente negra e indígena del litoral pacífico, esas poblaciones siguen reinventándose a partir de estrategias diversificadas que les permiten explorar alternativas de sobrevivencia. Paradójicamente, el crecimiento urbano de ciudades como Quibdó e Istmina a causa de la crisis de las zonas rurales ha significado una nueva demanda de habitantes urbanos que buscan la frescura, asequibilidad y salubridad de alimentos básicos en el contexto de un circuito agroalimentario corto y localizado. Este estudio se enfoca en cómo los campesinos han orientado su producción hacia estos nuevos mercados locales frente al creciente aislamiento del mercado nacional.

Cadenas de valor y articulación regional

En este libro describiremos las rutas de la mancha en Chocó, desde su cultivo en las fincas ribereñas hasta su consumo en los hogares urbanos

o rurales de este departamento. La literatura en ciencias sociales ha llamado a las rutas de una mercancía *cadena de valor*, definidas como una red de procesos laborales, de producción y comercialización que le agregan valor en cada eslabón, y cuyo resultado final es un producto acabado listo para el consumo en un mercado específico (Hopkins y Wallerstein 1986, 159). Estas cadenas se diferencian por su escala y el grado de transformación de los productos. Pueden ser cortas y articular espacios regionales, como la cadena de la mancha que se siembra en los ríos del Chocó y es preparada en su forma verde en las cocinas de Quibdó e Istmina; o pueden ser largas y articular sistemas transnacionales, como la de los bananos que se siembran en Urabá, son madurados de manera controlada y terminan siendo un ingrediente esencial de la repostería industrial en Estados Unidos. Este trabajo se enfoca en las rutas cortas de la mancha, y se pregunta por cómo los pequeños encadenamientos entre productores rurales, transportadores, revendedores, comerciantes urbanos y consumidores locales articulan y dan vida a la idea del Chocó como una región singular e interconectada. Esta articulación regional también es la base de procesos de identidad que le agregan valor al producto, y que hacen que un comprador en los mercados de Istmina o Quibdó diferencie y esté dispuesto a pagar más por “la mancha nuestra” que por el plátano traído del Eje Cafetero y Antioquia, o por el banano sobrante de Urabá.

La aproximación a las cadenas de valor nos pone de frente a la pregunta conceptual sobre cómo se asigna *valor* a un producto. Dos procesos intervienen aquí. Por un lado, los mercados globales que buscan estandarizar el valor universal de las mercancías imponiendo relaciones desiguales de poder político y económico. Por otro lado, la lógica del aprovisionamiento regional en la que el valor no puede desprenderse de su contexto cultural y del marco de relaciones sociales en el que se inscribe. Si bien este estudio se enfoca en las cadenas cortas de la mancha y la agencia de los productores regionales, no ignoramos que estos encadenamientos ocurren en el contexto desigual de sistemas más amplios de la economía mundo. Los circuitos regionales de aprovisionamiento alimentario en el Chocó históricamente han competido, han sido excluidos o han aspirado a ser parte de encadenamientos nacionales y globales de mayor escala. El marginamiento y constreñimiento de los circuitos de la mancha chocoana ilustra cómo

los encadenamientos de gran escala permiten o regulan procesos de acumulación a través de intercambios desiguales, a costa de unos sectores subordinados y estancados en formas de producción de bajo valor añadido, según el esquema de valor estandarizado del mercado global. Ello pone de relieve modos de *inclusión* y *exclusión* en las cadenas de producción (Werner y Bair 2011), a través de procesos de conexión y desconexión, auges y crisis, inversión y desinversión, y despojo. Marion Werner y Jennifer Bair (2011, 989-993) proponen el concepto de *desarticulaciones* para analizar cómo las *geografías desiguales* –conexas con procesos de acumulación, desposesión y desarraigo– viabilizan las cadenas globales de valor que vinculan y desvinculan lugares y personas, y reproducen diferencias y jerarquías sociales a partir de categorías como la clase y la raza.

Por otra parte, está la perspectiva del aprovisionamiento según la cual, para comprender la lógica real de un sistema económico y la generación de valor, se impone el principio metodológico de articular el análisis de la producción y el consumo con el análisis de la circulación de los bienes (Narotzky 2007, 21-23). Esta perspectiva se basa en la conexión de episodios de producción y consumo que se caracterizan –o se diferencian– por las relaciones sociales específicas implicadas en proveer el valor final. Los modos de provisión se distinguen por las diversas formas de producir el bien que incorpora el valor que ha de obtenerse al final de cada episodio y por las relaciones sociales que gobiernan el acceso a los frutos del trabajo (Warde 1992, 19-20, citado en Narotzky 2007, 23). La cadena de valor de la mancha denota diversas actividades, procesos y actores que están vinculados para producir dicho alimento, desde los insumos iniciales, los medios y los saberes básicos para la agricultura, pasando por el trabajo individual, familiar o en asociaciones, el transporte fluvial y terrestre, la distribución y la intermediación comercial, hasta estrategias de mercadeo en el voz a voz, la reventa al por menor en los mercados de Quibdó e



Forma de transporte de la mancha

Istmina, y los patrones de aprovisionamiento y consumo en los hogares (Brewer 2011, 310). Desde la perspectiva del aprovisionamiento, el valor de una cadena no responde a esquemas universales del mercado, sino a entornos socioculturales específicos.

El estudio de las cadenas de valor de los productos básicos refleja las relaciones históricas y geográficas concretas que se expresan continuamente en la producción, el comercio y el consumo. La construcción de una región como Chocó pasa por el lugar marginal que este espacio ocupa en la estructura global de relaciones socioeconómicas y políticas, pero también por la red de interdependencias internas entre distintos agentes locales rurales y urbanos que dan vida a las cadenas de provisión de alimentos. El sentimiento de identidad regional y la valoración local de un producto como la mancha se asocian con distintos grados de consciencia de estos dos procesos históricos. Las geografías de los sistemas regionales de provisión de comida y, en este caso, de un alimento crucial en la dieta chochoana nos permiten analizar la forma

en que actores y actividades se conectan o se desconectan a través del espacio, en la configuración de particulares encadenamientos de valor, a partir de la producción doméstica de alimentos básicos. Tal configuración presenta dos formas entrelazadas de aprovisionamiento, la cadena del racimo y la de la ración, que coexisten, pero que, al ser distintas, interactúan para generar opciones diferenciadas de alimentos básicos que implican reproducir estructuras sociales específicas.

Llama la atención el proceso histórico que ha moldeado la vida y los circuitos de la mancha en el Chocó. Hasta la década de los noventa, la producción platanera de las cuencas del Baudó y del Atrato se conectaba con los mercados del Valle del Cauca y el Caribe colombiano. Tal vez los circuitos comerciales más notables eran los que existían entre las provincias del Sinú (Lorica y Cereté), el Atrato (Quibdó) y el puerto de Cartagena, y la cuenca del Baudó, Buenaventura y Cali. Esta articulación fluvio-marítima de los litorales a través de la cadena del plátano (tubérculos y otros alimentos) se ha transformado, como

*Comunidad de Los Chenchos,
a orillas del río San Juan*



quiera que actualmente el plátano chocoano se consume exclusivamente en el departamento mismo y no se comercializa por fuera de este. La perspectiva del aprovisionamiento es central en el análisis de las conexiones y desconexiones de una región, de unos actores, unos entornos y unas actividades locales con respecto a la emergencia y declive de cadenas de alimentos. Del mismo modo, esta perspectiva nos permite problematizar los mecanismos que producen diferenciaciones entre campesinos, incluso en una misma región, y ayuda a identificar los impactos que esas conexiones y desconexiones generan en la sociedad y en la producción del espacio y de nuevas geografías en momentos históricos concretos. En la perspectiva del aprovisionamiento, los cambios en el extremo de la producción de la cadena afectarán el contenido de la mercancía, mientras que cambios en el extremo del consumo de la cadena incidirán en su interpretación o significado (Narotzky 2007).

Ecología política y agrobiodiversidad

El análisis de las vidas campesinas del Chocó y las cadenas de aprovisionamiento de la mancha nos permite explorar la intersección entre la ecología política y la diversidad biocultural en el contexto particular del Chocó. Eric Wolf (1972) fue uno de los primeros

La coevolución entre el lenguaje, la cultura y los recursos, es decir, la diversidad biocultural, no se limita a las actividades agrícolas, sino a una relación más amplia entre algunas comunidades y su entorno natural (Maffi 2005). en utilizar la expresión *ecología política* para resaltar la importancia del análisis político y social en las relaciones entre los humanos y el medio ambiente. Años después, Piers Blaikie (1985) empleó este marco de pensamiento como una forma de incorporar los cuestionamientos provenientes de la economía, la ciencia política y la ecología. De esta manera, este enfoque ganó importancia como una forma de enmendar la ceguera ambiental de la economía política y el carácter apolítico de la ecología cultural (Biersack 2006). Así mismo, ha servido de marco de análisis para abordar temas tales como la degradación de los ecosistemas, la interacción de comunidades rurales con Gobiernos nacionales y organizaciones ambientalistas en torno a proyectos de conservación del medioambiente, y el impacto de los mercados globales en los sistemas agrícolas tradicionales, entre otros.

Lo local en esta investigación se aborda a través del estudio de las variedades del género *Musa* producidas, comercializadas y consumidas por los habitantes de distintos puntos de la geografía chocoana. Tradicionalmente, los repertorios alimenticios de las comunidades rurales de América Latina han estado íntimamente relacionados con la producción en sistemas agrícolas de pequeña escala, en los que la mayoría de la cosecha se destina para suplir las necesidades del hogar (Camacho 2006). Estos sistemas requieren de una comprensión espacio-temporal de las variaciones ambientales que inciden sobre ellos, con el fin de dar un manejo adecuado a los recursos bióticos y abióticos disponibles. Este conocimiento, de la mano con la diversidad de especies utilizadas por los agricultores para distintos fines, se conoce como agrobiodiversidad (Brookfield y Padoch 1994). No obstante, la coevolución entre el lenguaje, la cultura y los recursos, es decir, la diversidad biocultural, no se limita a las actividades agrícolas, sino a una relación más amplia entre algunas comunidades y su entorno natural (Maffi 2005). Esta diversidad le atribuye a un sistema la posibilidad de ampliar su repertorio de respuestas para afrontar transformaciones socioambientales por causas naturales o antropogénicas, y aumenta así su capacidad de resiliencia (Raygorodetsky 2014, 38).

Señalar la vigencia de los sistemas agrícolas campesinos y las cadenas de valor de la mancha no supone apuntalar la idea de los habitantes de la selva como nobles salvajes. Más bien, evidencia una trayectoria histórica de construcción y destrucción de la vida en el trópico húmedo, en donde la producción epistémica, geopolítica e histórica de la marginalidad endémica se sustenta en la borradora, la negación, la desautorización y la descalificación moral que justifica lazos sociales de sumisión y cuerpos de extracción (Mbembe 2016, 90). El Chocó es hoy un escenario de conflictos sociales con fuertes disputas ambientales y ecológicas. Inundaciones, sujeción a las cadenas de intermediación, plagas, vendavales, narcotráfico y fumigaciones aéreas con glifosato, minería mecanizada, extracción maderera, y agroindustria de banano y palma hacen parte de las transformaciones socioeconómicas y ambientales que enfrentan los cultivadores de *Musa* spp. que viven en la selva chocoana. Las rutas de la mancha son caminos que pasan por estos escenarios, a la vez que dan cuenta de una configuración regional en donde la autonomía productiva y la soberanía alimentaria siguen vigentes.

Estructura del libro

Este libro se divide en seis capítulos que se enfocan en las formas de producción del racimo y la ración, las rutas de la mancha y la vida campesina en el Chocó. El capítulo primero es una aproximación a los sistemas locales de clasificación y valoración de la mancha en el departamento. A partir de la revisión documental, la elaboración de inventarios, las entrevistas, los recorridos en el monte y en las calles y el material fotográfico, describimos el sistema mediante el cual los chochoanos clasifican las distintas variedades de colino que siembran y comen. Al enfocarnos también en los mercados urbanos, mostramos cómo la actividad comercial agrupa estas variedades en las cadenas cortas de producción y suministro de alimentos del racimo y la ración. La caracterización de estas dos cadenas en los mercados de Quibdó e Istmina nos hizo preguntarnos por la vida campesina de productores de mancha asociados a cada una de estas cadenas. Los capítulos 2 a 5 buscarán responder esta pregunta.

Los capítulos segundo y tercero se enfocan en dos zonas de producción de plátano hartón vinculadas a las cadenas de la ración en los ríos Bojayá (afluente del Atrato) y Baudó. Aquí se exploran los escenarios de crisis en los ríos Bojayá y Baudó después del rompimiento del vínculo comercial platanero con la costa caribe y el Valle del Cauca a finales de la década de los ochenta. Profundizamos sobre los retos, paradigmas y contradicciones de la vida de campesinos afrodescendientes e indígenas asociados a esta cadena, y los periplos que una ración de hartón debe atravesar para llegar a los mercados de Quibdó e Istmina. El capítulo 2, sobre Bojayá, pone en evidencia las paradojas de la modernización y el mejoramiento de la productividad agraria que riñe, en muchas ocasiones, con el cultivo asociado y diversificado, en una zona que es despensa de plátano hartón para Quibdó, y que ha sido intervenida por los programas de reconstrucción, reasentamiento y emprendimiento, luego de las experiencias violentas del pasado. El capítulo 3, dedicado al Baudó, se refiere a las cadenas de intermediación que forman corredores de articulación vial y ribereña, y mantienen una producción de muy bajo valor agregado atrapada en el dominio establecido por intermediarios que articulan las conexiones entre los productores y los mercados.

Los capítulos cuarto y quinto profundizan en la centralidad de la organización familiar para la producción y comercialización del racimo en el río Munguidó, afluente del Atrato, y en Las Mojarras, a orillas del San Juan. Exploramos tanto la vitalidad como las encrucijadas que enfrentan los sistemas poliproductivos en Chocó, así como su conexión a los mercados regionales. La comunidad de Güinandó, sobre el río Munguidó, que provee de alimentos a Quibdó (capítulo 4), y la comunidad de Los Chenchos, en el sector de Las Mojarras, que provee a Istmina (capítulo 5), son dos lugares de producción diversificada o cultivo asociado, en donde el corte, el transporte y la venta por racimo son predominantes en grupos familiares que establecen relaciones de complementariedad, alianzas, principios y reglamentos para llevar a cabo la producción agrícola y para controlar nichos de mercado en las ciudades del departamento.

Finalmente, el capítulo sexto detalla un escenario de consumo de mancha en un centro urbano del Chocó, como es Andagoya. Este poblado tiene la particularidad de haber sido por más de sesenta años el campamento de una compañía minera internacional que fue declarada en bancarrota en la década de los ochenta. En la actualidad, nuevas prácticas de minería tecnificada continúan generando transformaciones socioambientales que restringen la capacidad de sus pobladores para producir alimentos. En este contexto, analizamos el retorno progresivo de algunos extrabajadores de la compañía minera a la vida campesina del Chocó y el rol de las cadenas del racimo y la ración para garantizar no solo el suministro de los hogares, sino su acceso a una dieta diversificada y apegada a sabores propios.

Este libro es producto de una investigación etnográfica desarrollada en varias localidades del departamento del Chocó entre 2017 y 2018. El trabajo fue financiado por el Instituto Colombiano de Antropología e Historia como parte del interés general por caracterizar la vida campesina contemporánea en varias regiones del país. En el equipo investigador, Carlos Andrés



Pescado y plátano hartón fritos

Meza y Daniel Varela coordinaron el diseño del proyecto, el trabajo de campo, la sistematización y la elaboración de los informes para componer los capítulos finales. En Quibdó y en los ríos Bojayá, Baudó y Munguadó, Meza hizo trabajo de campo junto con Miguel Muñoz, Liliana Gracia, María Luisa Jaramillo y Claudia Ortiz. Las salidas que Meza coordinó con estudiantes del curso de Técnicas Etnográficas de la Universidad Externado de Colombia produjeron material fotográfico: Lina Moreno, William Velazco, Ana María Cortázar, Julieta Penagos y Laura Otálora tomaron fotos que fueron incluidas en los capítulos 1 y 4. Daniel Varela, Antonio Olmos y Ana María Garrido realizaron el trabajo de campo en Istmina, Las Mojarras y Andagoya, sobre el río San Juan. Olmos se enfocó en la documentación del caso de Las Mojarras y el mercado de Istmina, mientras Garrido profundizó en el caso del consumo en Andagoya y el sistema vernáculo de clasificación botánica de la mancha. Ella adelantó este trabajo como parte de su tesis para la Maestría en Antropología Ambiental en la Universidad de Kent-Canterbury, en Inglaterra.

A continuación, un mapa del Chocó con los principales lugares de la investigación:



Figura 2. Mapa del Chocó con los lugares de la investigación
Fuente: elaboración propia. Cartografía base: IGAC



1. La mancha: variedades, valoraciones y mercados

Este capítulo aborda el sistema de clasificación y mercadeo de distintas variedades de mancha que opera entre los productores campesinos y los consumidores del Chocó. Dicho sistema no solo hace una taxonomía local del género *Musa*, sino que les permite a los chocoanos crear escalas de valoración de estas distintas variedades. Si bien las escalas pueden ser subjetivas, también dependen de los contextos sociales de producción, consumo y comercialización de la mancha. Normalmente se centran en criterios como los requerimientos técnicos para la producción, su abundancia o escasez, o sus características nutritivas y de gusto al paladar. La separación entre las cadenas del racimo y la ración ocurre principalmente en los contextos de los mercados urbanos de Quibdó e Istmina, y se basa en el sistema de clasificación y valoración de variedades que opera tanto en las fincas productivas como en las cocinas familiares del Chocó. No es posible explicar cómo racimo y ración ordenan la producción y consumo de mancha sin antes detenerse en el complejo sistema taxonómico desarrollado por los chocoanos para clasificar su agrobiodiversidad.

Las cadenas comerciales de la mancha que se han intensificado en los mercados de Quibdó e Istmina en las últimas décadas ponen de relieve una paradoja: la creciente demanda de alimentos en unas ciudades cuya explosión demográfica ha estado signada por el conflicto social y armado, frente al vaciamiento de las zonas rurales aledañas, el deterioro del entorno y el envejecimiento de su población. Entre 1993 y 2005, Quibdó e Istmina pasaron de tener 79 000 a 101 000 habitantes, la primera, y de 10 000 a 18 000, la segunda (DANE 1993, 2005). Estos nuevos habitantes urbanos no solo buscan abastecerse de alimentos,

sino hacerlo de acuerdo con las dietas y sabores propios de su cultura. Es aquí donde la cadena agrodiversa del racimo se ha posicionado en las últimas décadas como alternativa a la monotonía de las raciones de plátano hartón y ha creado nuevos nichos de mercado para los campesinos cultivadores de fincas pluriproductivas antaño enfocadas en la subsistencia familiar.

El dominio de la mancha y sus tipos

Antes de iniciar nuestro trabajo de campo, pensábamos que en Chocó *plátano* funcionaba como un término genérico amplio a la hora de referirnos a las diferentes variedades comestibles del género *Musa*. El primer día de trabajo de campo en Andagoya le mencionamos a nuestro anfitrión, Félix Trammel, que nos interesaba conocer un poco más sobre el cultivo y consumo de distintos plátanos en esa localidad. Al oír esto, nos miró extrañado y nos respondió que estábamos en el lugar equivocado, ya que en Andagoya no se cultivaba plátano. Preocupados, miramos a nuestro alrededor y por fortuna identificamos en el patio de su casa dos plantas de colino que para nosotros hacían parte del dominio cultural de “los plátanos”. “¿Qué son esas?”, preguntamos. Félix volteó su cabeza, miró hacia el patio y rápidamente respondió: “Eso no es plátano, eso es banano y primitivo”. Así nos dimos cuenta de que plátano era solo un fragmento del dominio cultural de nuestro interés, y que seguir utilizando esta categoría como genérica nos traería confusiones en el terreno, al dejar por fuera un gran número de variedades emparentadas. Después de hablar con más personas, entendimos que *mancha* es el término utilizado localmente para referirse en Chocó a este amplio conjunto de alimentos.

Bajo la denominación local de mancha los chocoanos unifican la multiplicidad de siembras de herbáceas del género *Musa*, que pueden crecer entre los 2 y los 5 metros de altura, con un tallo que no es leñoso como el de árboles y arbustos, y que hace que las plantas sean bastante susceptibles al embate de los vientos (Grossman 1998). Cuando la planta se desarrolla, produce una flor de tonalidades rojizas y violetas que pende del racimo de frutas comestibles. En ese momento, del rizoma original se desprenden dos o tres colinos (puyones de aguja) que brotan de la tierra y que se identifican como las plantas hijas.

Los chocoanos identifican al menos 34 variedades de manchas comestibles, según los datos recolectados en nuestro trabajo de campo. Las peculiaridades de cada variedad son reconocidas dentro de la arquitectura básica asociada a la apariencia externa, y al papel ecológico, agronómico y cultural de lo que denominamos mancha. La pregunta por las variedades estuvo presente en todos los espacios de indagación de nuestra etnografía, tanto en los escenarios de producción y de consumo como de comercialización. En general, les solicitamos a las personas con las que entrábamos en contacto que listaran, describieran y, si era posible, nos mostraran y nos dieran a probar todas las variedades de mancha que conocían, que habían producido, que habían vendido o que habían consumido a lo largo de su vida. Podemos decir que este ejercicio de listas libres se realizó y validó con más de 150 personas en las cuencas de los ríos Atrato y San Juan, según el escenario de indagación etnográfico: las fincas productivas, los mercados urbanos y rurales, o las cocinas de hogares y restaurantes.

Este universo amplio de indagación nos permitió encontrar un alto grado de consenso cultural referente a los nombres y el conocimiento generalizado de las variedades. Plátano hartón, primitivo, banano y cachaco o popocho fueron las variedades que encuestados y encuestadas siempre referenciaban en los primeros lugares. Estas variedades funcionan como prototipos cuyos nombres dan vida a subgrupos dentro del sistema de clasificación que explicaremos a continuación. Otras variedades, como dominico, tahití, soldado, caleña, quinientos, guineos y felipita, casi nunca faltaban en el repertorio de los entrevistados. Pudimos notar que el número de variedades listadas crecía exponencialmente con la edad de los informantes y con su vinculación a tareas agrícolas. Son las personas mayores, con una larga trayectoria en la vida agraria, quienes han estado en contacto con más variedades y quienes tienen el conocimiento necesario para distinguirlas. De igual forma, indagamos por los distintos nombres que recibe una misma variedad. Así decantamos nuestro conteo final a 34 variedades diferenciables desde la perspectiva local.

Preocupados, miramos a nuestro alrededor y por fortuna identificamos en el patio de su casa dos plantas de colino que para nosotros hacían parte del dominio cultural de “los plátanos”. “¿Qué son esas?”, preguntamos. Félix volteó su cabeza, miró hacia el patio y rápidamente respondió: “Eso no es plátano, eso es banano y primitivo”.

Como es de esperar, aquellas personas que saben más sobre cierto dominio cultural, es decir, los denominados expertos, tienden a enumerar un mayor número de elementos en los ejercicios de listas libres. Entre estos expertos se destacan María Nicolasa Valderrama en Andagoya (región del San Juan) y José Rentería en Munguidó (región del Atrato). Además de trabajar en una de las escuelas de Andagoya y de definirse a sí misma como ama de casa, Nicolasa también ha asistido a su marido en varias tareas propias del trabajo en las fincas. Por su parte, José es un reconocido agricultor del río Munguidó, afluente del Atrato, quien surte regularmente el mercado de Quibdó con distintos tipos de mancha provenientes de sus diez fincas en producción. Con Nicolasa y José hicimos un trabajo a profundidad, no solo incitándolos a recordar el mayor número de variedades de mancha que conocían, sino comprendiendo las lógicas que utilizaban para clasificar y agrupar tanto las variedades que ellos mismos recordaron como las que nosotros habíamos recogido en el resto de entrevistas.

Nicolasa y José, de manera independiente, nos explicaron que las diferentes variedades de mancha se organizan en grupos a los que ella denomina *familias* o *especies*. Es importante mencionar que no se estaban refiriendo a definiciones botánicas de estos conceptos, sino a formas culturales particulares de categorizar estas variedades. El sistema de clasificación tradicional del dominio de la mancha que presentamos a continuación corresponde a la descripción y diferenciación conceptual de las variedades provista por Nicolasa y José, más la triangulación de la información suministrada por otros informantes y registrada en encuestas de consumo, de mercado y de producción, y la observación en terreno.

Mancha es una categoría acotada y claramente definida, lo que la convierte en un dominio cultural independiente, es decir, en una *forma de vida* (Berlin, Breedlove y Raven 1974, 30). Diríamos, siguiendo a estos autores, que dentro de este dominio existen, según nuestros informantes, 8 taxones genéricos que son

mutuamente excluyentes (plátano, dominico, guineo, banano, primitivo, cachaco o popocho, enano y felipita). A su vez, hay 34 taxones



Patacones y queso frito

específicos asociados a los 8 taxones genéricos. Popocho o cachaco, felipita y enano son taxones genéricos monotípicos, al no tener asociado ningún taxón específico. Algunos taxones específicos pueden ser analizados como lexemas secundarios, es decir, que uno de sus constituyentes lingüísticos hace referencia a un taxón inmediatamente superior (Berlin, Breedlove y Raven 1974, 28). Por ejemplo, uno de los componentes del taxón específico banano mocho hace referencia al taxón genérico banano, del cual hace parte esta variedad. Las sociedades agrícolas tradicionales tienden a tener un gran número de lexemas secundarios, dada la gran diversidad de especies domesticadas que deben ser correctamente identificadas.

La mayoría de los nombres de los taxones específicos se refieren a dimensiones semánticas del color y la forma de estas variedades. De esta manera, la palabra salahondra es usada en varios taxones específicos para denotar el color morado de la cáscara del fruto. Paralelamente, la palabra mocho se utiliza para indicar una rareza en la punta del fruto de algunas variedades. La organización mediante taxones genéricos y específicos en el Chocó usualmente se lleva a cabo a través de la comparación de los frutos. Sin embargo, algunos informantes utilizaron características de los tallos y las hojas para diferenciar ciertas variedades, por ejemplo, el grupo de los enanos.

Figura 3. Clasificación del dominio de la mancha (familia o subgrupo) según algunos informantes del departamento de Chocó



Hartón



Dominico rabilargo



Banano goromiche



Guineo colorado

Nombre de la familia o subgrupo:

Plátanos*

Dominicos*

Bananos

Guineos

Nombres de las variedades que pertenecen a la familia o subgrupo:

- Plátano hartón (prototipo)
- Tahití
- Cuatro racimos o mello
- Soldado
- Caleña
- Plátano salahondra
- Plátano mocho
- Plátano boa
- Plátano negro
- Plátano quinientos

- Dominico hartón (prototipo)
- Dominico rabilargo
- Dominico blanco, culimocho o sapo
- Dominico salahondra
- Dominico quinientos

- Banano blanco (prototipo)
- Banano goromiche
- Banano pajarito
- Banano mocho
- Banano enano
- Banano variedad o coco
- Banano primitivo o blandito
- Banano plátano

- Guineo real (prototipo) o mapora
- Manzano, muslo de mujer blanco, guineo blanco o guineón
- Guineo colorado, muslo de mujer colorado o mambule

*El dominio de los plátanos solo fue referenciado como una familia o subgrupo en la cuenca del río San Juan, a diferencia del Atrato, donde las variedades aquí agrupadas como plátanos se describieron como independientes. Por su parte, la familia de los dominicos solo fue reportada en el Atrato. En el San Juan, el dominico prototipo se referenció como parte de la familia de los plátanos.

Continuación figura 3. Clasificación del dominio de la mancha según algunos informantes del departamento de Chocó



Primitivo

Nombre de la familia o subgrupo: Primitivo*

Nombres de las variedades que pertenecen a la familia o subgrupo:

- Primitivo (prototipo)
- Primitivo mocho
- Primitivo enano
- Primitivo salahondra
- Primitivo panameño



*Popocho/
cachaco*

Popocho, cachaco, cuatro fillos o cuatro esquinas

- Popocho, popocho blanco, cachaco, cuatro fillos o cuatro esquinas (prototipo)



Felipita

Felipita

- Felipita (prototipo)



*Enano o
bananilla*

Enano o bananilla

- Enano (prototipo)

Fuente: listados libres realizados en Quibdó, Istmina, Andagoya, Munguidó, Bojayá, Las Mojarras, Pie de Pató, Puerto Meluk y Catrú.

Los circuitos del racimo y la ración en los mercados de Quibdó e Istmina

El sistema vernáculo de clasificación de la mancha anteriormente descrito ha dado vida a los dos tipos de rutas para la comercialización que son el eje de este libro: la cadenas de la ración, en las que se distribuye el plátano hartón, y las del racimo, que mueven el resto de variedades. Estas cadenas conectan los lugares de producción con los centros de abasto en plazas de mercado, tiendas, puestos ambulantes de comida, restaurantes, puertos y hogares de Quibdó e Istmina.

En términos generales, la mancha en Chocó sigue siendo una mercancía abundante y barata que se deprecia desde que se corta de la mata. El pago por el producto a duras penas cubre los costos del combustible en los desplazamientos, sin contar con el hecho de tener que lidiar con las crecientes de los ríos, el secamiento de los caños, los intermediarios, el sol, la lluvia y la sobreoferta que abarata el producto hasta el punto de que hay que regalarlo. Todo esto hace que el intercambio mercantil de bananos y plátanos sea un juego en el que se arriesga mucho y se gana poco.

Los cultivadores tienen dos opciones para sobrellevar las dificultades del mercado platanero. La primera, aprovechar el dinamismo de la cadena de la mancha para comerciar con otros productos más rentables de su misma finca, como frutales, yuca, maíz, aliños, pollos de corral o pescado de criadero, entre otros. Esta estrategia está íntimamente ligada a la cadena del racimo y a la finca tradicional pluriproduktiva de terrenos rotativos. En este caso, la precariedad del mercado se soporta con la agrodiversidad del cultivo asociado, la cual permite ofrecer no solo variedad de mancha –que sigue siendo la principal excusa para que el comprador se acerque a las plazas–, sino de otros productos agrícolas que se venden mejor.

La segunda opción es especializarse en la producción de plátano hartón (la variedad más comercializada y más valorada) aprendiendo y adoptando nuevas técnicas de producción, en aras de buscar mejores rendimientos y más rentabilidad. Esta opción se liga a la cadena de la ración, caracterizada por una especialización de los cultivadores y la participación creciente de intermediarios, en detrimento de la agrodiversidad y de los conocimientos propios.

El puerto de Quibdó es el principal punto de llegada de racimos y raciones a esa ciudad. Se encuentra en la carrera Primera, a orillas del río Atrato, y se extiende por varias cuadras. Los puestos estacionarios van desde la galería hasta el malecón. Los botes descargan libremente, de acuerdo con la llegada. Aparentemente, nadie controla el ingreso ni hay autoridades vigilando el descargue y la comercialización. En Istmina, la plaza de mercado sobre la calle del Comercio funciona como un puerto seco, donde los camiones, chivas y camionetas que vienen a diario desde Puerto Meluk en el Baudó descargan las raciones de plátano y racimos de banano y primitivo. Además, los sábados, días de mercado, los botes que llegan desde las veredas agrícolas sobre el río San Juan entran hasta el mercado por la quebrada San Pablo, colindante con la parte trasera de la edificación.

El predominio del verde en el paisaje de los mercados de Quibdó e Istmina se debe a la cantidad de mancha que se vende en estos puestos, algunos especializados únicamente en la venta de plátano y otros que exhiben una diversidad de productos como el lulo, el árbol del pan, el almiranjó, el ñame morado, la yuca y cítricos, entre otros. Todo esto se da en el Chocó. El chontaduro es también apetecido en estas ciudades, pero se dice que, debido a una plaga, las palmas ya no dan frutos. “Eso era maleza aquí y ya no hay ni uno”, explica una vendedora del mercado de Quibdó que cree que una plaga, un cucarrón, fue el que acabó con el chontaduro.

Imagínese: yo llegué a sacar 2 toneladas de chontaduro semanalmente de mi finca, eso en una época se producía muchísimo y hoy casi no se encuentran palmas en producción, las que hay ya no dan nada. Una libra de chontaduro vale 20 000 pesos en el mercado hoy. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Güinandó, diciembre de 2017)

Los mercados de Quibdó e Istmina tienen su propio orden pese al aparente caos que se percibe en la hilera de puestos por los que el transeúnte debe pasar y pese a la basura que todos los días va a parar al río Atrato o a la quebrada San Pablo. Estos sitios son percibidos como lugares sucios, pero donde se



consiguen plátano y banano fresco, y como espacios donde circulan y confluyen diversas personas. Allí se dan cita los dueños de los botes y los camiones, los ayudantes, los cargadores, los productores de pequeña escala, los compradores de hogares, los compradores distribuidores y los vendedores de los puestos. Desde estos sitios se distribuye la mancha que llega a otros puestos de venta en estas dos ciudades.

La dinámica comercial y social de los mercados de Quibdó e Istmina permite apreciar la clara distinción entre las cadenas de la ración y del racimo. En su fase como mercancía, el hartón que viaja en raciones atadas de 64 plátanos pasa por varias manos: primero, por las de los agricultores que lo bajan desde los afluentes hasta las bocas y puntos de venta sobre el Atrato o a Puerto Meluk sobre el Baudó. Luego, por las de los tripulantes de los bongos que suben por todo el Atrato comprando raciones en puntos ya establecidos dentro de la lógica de funcionamiento de la cadena, o de los camiones, chivas y camionetas que hacen a diario la ruta entre Puerto Meluk sobre el río Baudó y el mercado de Istmina.

En el puerto de Quibdó, el plátano lo mueven los cargueros pagados por los revendedores mayoristas y minoristas que lo venden a los consumidores finales. Un bongo que remonta el Atrato desde Riosucio hasta Quibdó demora cinco días en el acopio, transporte y venta del plátano que campesinos afrodescendientes cultivan en Bojayá, Riosucio y Curvaradó. En el Bajo Atrato hay boteros revendedores que compran a los productores a medida que van subiendo a Quibdó. En Istmina, los camiones hacen a diario el recorrido entre Puerto Meluk sobre el río Baudó y el mercado de este centro urbano. Principalmente indígenas emberas cultivan plátano en los afluentes del río Baudó como Torreidó y Catrú. Ellos venden sus raciones en Puerto Meluk a comerciantes que pueden ser los mismos dueños del camión, o pueden ser independientes y pagar a los transportadores el flete hacia Istmina. Durante el viaje, estos compradores siguen abasteciéndose de racimos que los productores sacan a vender a la carretera en puntos como La Pepé.

En Quibdó, un botero afirma traer plátano de Curvaradó cada quince días. Dice que si sale del caño de donde saca plátano hacia las diez de la mañana, a las siete de la noche está llegando a Quibdó. No hacen paradas de descanso, pues no hay tiempo que perder: el plátano

debe llegar verde y fresco. Su valor reside en que conserve la mancha o el líquido lechoso y pegajoso que un comprador puede apreciar al tapiar (abrir) un plátano. Durante el viaje, el ayudante se encarga de cuidar la carga para que llegue en buen estado y se pueda vender bien. Si hace sol, el ayudante debe cubrir las raciones de hartón con hojas de bijao y tiene que regarles agua permanentemente. Los tres miembros de la tripulación se rotan los turnos para que uno de ellos vaya a descansar mientras prosigue el viaje hasta Quibdó. El plátano es un negocio que no da espera: una carrera contrarreloj. Recogiendo desde Riosucio hasta Quibdó, demora un día y medio, pero en verano hay que ser cuidadoso porque el río se seca mucho en algunas partes y el gasto de combustible es mayor.

En la cadena del racimo se mueven las otras variedades distintas al hartón, como los bananos, guineos, primitivos, muslo de mujer, felipitos, popochos y dominicos. Los productores y compradores denominan *marabaya* a todas estas variedades de *Musa spp.* que se producen en las zonas rurales del Chocó y que se diferencian del hartón. Además, la categoría marabaya incluye otra gran variedad de frutales y tubérculos que se cultivan asociados a la mancha y que se transportan en conjunto hacia estos mercados.

Figura 4. Bote platanero acopiando hartón en el río Bojayá

Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.



Antes de la década de los ochenta, las variedades de mancha que se distribuyen en racimo no hacían parte de los mercados urbanos. El abastecimiento de estos alimentos en centros poblados como Quibdó e Istmina dependía de la producción doméstica en los patios o de los vínculos familiares, de amistad y compadrazgo con los cultivadores de la zona rural. Los mercados estaban concentrados en la cadena del plátano hartón comercializada a partir de la ración como unidad de medida. La fuerza que tiene la cadena del racimo en las dinámicas de mercado urbanas del Chocó es relativamente nueva y está supeditada, como ya hemos mencionado, al crecimiento urbano de Quibdó e Istmina y a la progresiva intermediación del mercado en la tradicional relación del campo y el poblado.

En Quibdó, el desembarque de racimos se hace en un punto distinto del desembarco del hartón. Lo mismo ocurre en Istmina, donde el racimo y los otros productos de marabaya llegan los sábados en botes desde el San Juan y entran hasta el mercado por la quebrada San Pablo.

Figura 5. Puerto de la marabaya en Quibdó
Fuente: fotografía de William Velasco.



La cadena del racimo se caracteriza por que sus variedades se venden de forma distinta al hartón: los gajos no llegan ni se exhiben separados del racimo, sino que permanecen conformando las manos que componen los racimos, los cuales son muy variables en tamaño.

En Quibdó, los boteros exhiben los racimos en las escalinatas que conectan al río con la carrera Primera. Sus botes de marabaya son mucho más pequeños que los bongos de los navegantes bojayaseños y riosuceños que surcan el Atrato. De igual manera, la mayor parte de los racimos de marabaya que llegan a Istmina lo hacen en botes medianos y pequeños, provenientes de veredas sobre el río San Juan y sus afluentes. Además de cargar entre 20 y 60 racimos variados de mancha, estos botes también llegan a Quibdó e Istmina cargados de tubérculos y frutales que se venden junto con la marabaya. Andan con motores de 15 y 20 caballos de fuerza, desde los ríos Munguidó, Arquía, Murri, Beté, Buey Tanguí y Bojayá, en el Atrato, y veredas como Las Mojarras, Profundó, Dipurdú, San Miguel y el río Tamaná en la región del San Juan.

En el circuito del racimo es más claro que la organización económica está sustentada en grupos familiares y mecanismos de reciprocidad o de redistribución, lo que sugiere que sigue reflejando la continuidad dinámica de formas no mercantiles de obtención y transferencia de recursos que coexisten o se combinan con las relaciones comerciales. La venta de racimo también se caracteriza por relaciones largamente establecidas con clientes en el puerto, muchos de los cuales nacieron y se criaron en el mismo río de donde proviene la carga, y por la reciprocidad familiar consistente en regalos de comida a la parentela del pueblo. En la mayoría de los casos, son los mismos productores de racimo los que se encargan de transportar su producto hasta los mercados de Quibdó e Istmina. También son ellos los que lo venden a los consumidores finales en los puestos de mercado.

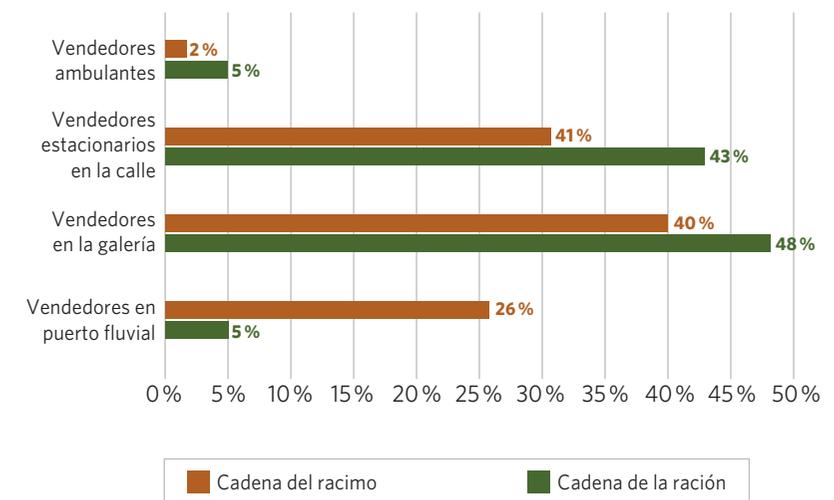


Figura 6. Bote munguidoseño con cosecha para Quibdó. Nótese la diversidad de productos asociados a la cadena del racimo
Fuente: fotografía de María Luisa Jaramillo.

El racimo y la ración ordenando los mercados de Quibdó e Istmina

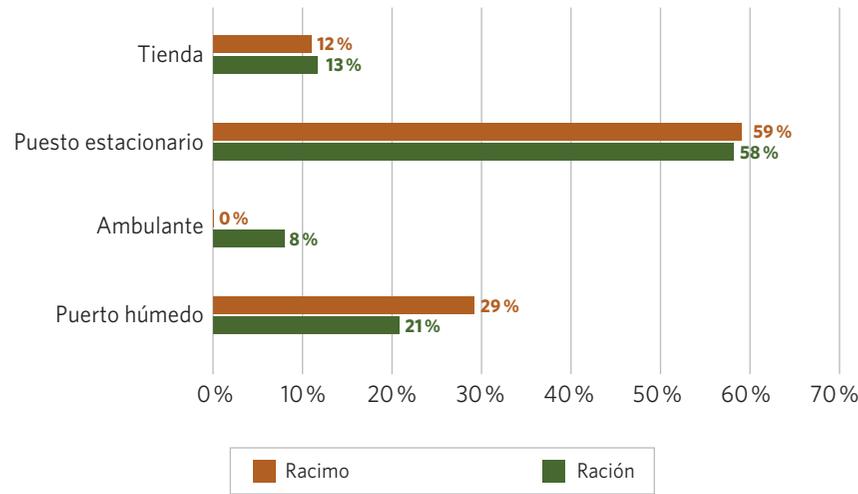
Para caracterizar la dinámica social y económica de los mercados de Quibdó e Istmina y a sus principales actores, realizamos una encuesta entre los vendedores de estos mercados. Para ello, tuvimos en cuenta tanto a vendedores que realizan su trabajo dentro de las plazas de mercado o galerías, como a los que comercializan mancha en los puertos, desembarcaderos y sitios de descargue, en puestos estacionarios sobre la calle, en tiendas, y a vendedores ambulantes que movilizan su mercancía en carretillas (figuras 7 y 8). En Quibdó, realizamos la encuesta a una muestra de 30 vendedores, mientras que en Istmina la aplicamos a la totalidad de los 40 que pudimos identificar durante las estancias de trabajo de campo. Los resultados de esta encuesta nos ayudan a perfilar y diferenciar aún más las dinámicas comerciales del racimo y la ración.

Figura 7. Distribución de los vendedores del mercado de Istmina vinculados a las cadenas del racimo y la ración, según lugares de venta en la ciudad



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Figura 8. Distribución de los vendedores del mercado de Quibdó vinculados a las cadenas del racimo y la ración, según lugares de venta en la ciudad



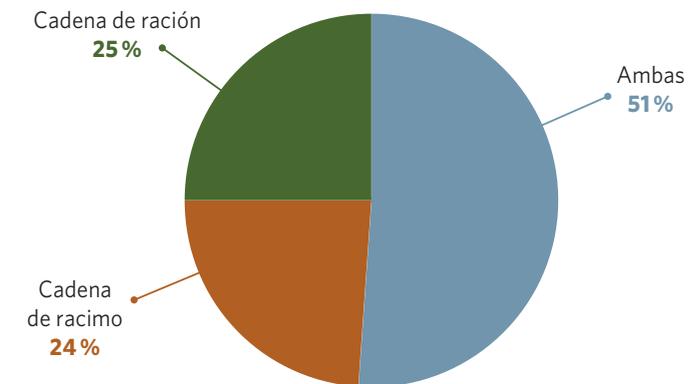
Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

La figura 9 muestra la distribución unificada de los encuestados en los mercados de Quibdó e Istmina según su vinculación a ambas cadenas de producción y comercio. Tal como se puede observar, el 51% de los vendedores de Istmina y Quibdó participan simultáneamente en las dos cadenas. Esto muestra que la ración y el racimo no son lógicas productivas totalmente excluyentes ni existen por separado. Antes bien, coexisten y se combinan para articular y estabilizar la inserción campesina en el mercado regional y el aprovisionamiento de alimentos.

Las figuras 10 y 11 nos dan indicios de la dinámica histórica de vinculación de individuos al oficio de comerciantes en los mercados de Quibdó e Istmina. En las dos ciudades se observa que a mediados de la década de los noventa se incrementó exponencialmente la frecuencia de reclutamiento de nuevos individuos para el oficio de comerciantes de mancha. Estas fechas coinciden con dos fenómenos descritos en la introducción de este texto. Primero, la desconexión del Chocó de los mercados plataneros del interior del país, vía los puertos de Cartagena y Buenaventura, y la orientación de su mercado hacia las ciudades regionales de Quibdó e Istmina. Segundo, la irrupción del conflicto armado, y el crecimiento urbano acelerado y la explosión demográfica de Quibdó e Istmina. Estos dos fenómenos terminaron fortaleciendo la dinámica de mercado de la mancha en las dos ciudades chocoanas

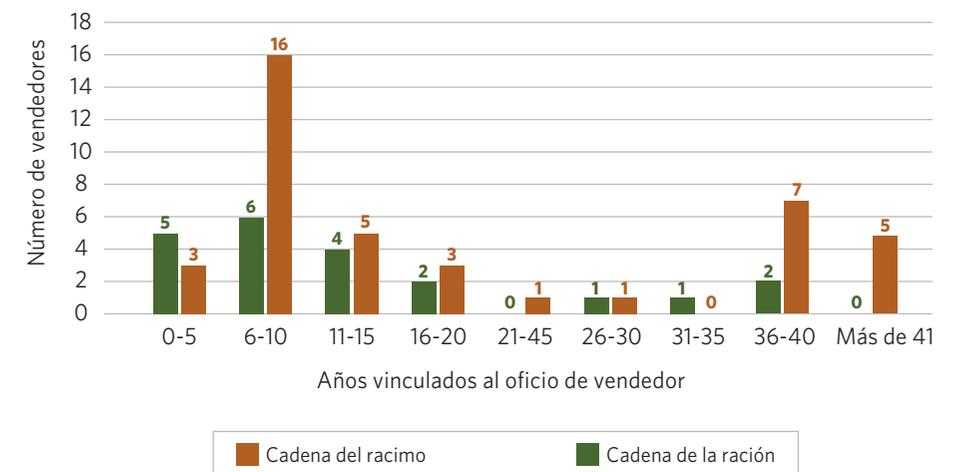
con la inclusión de la cadena del racimo. Encontramos, en varios de los casos, gente de mediana y avanzada edad de la zona rural que hace 15 o 20 años se arruinó a raíz del desplazamiento forzado y se dedicó a la venta ambulante urbana. La mayoría de las mujeres y los hombres encuestados tienen edades que van de 41 a 80 años y llevan entre 6 y 20 años vendiendo mancha.

Figura 9. Distribución de vendedores de los mercados de Quibdó e Istmina según su vinculación a las cadenas de la mancha



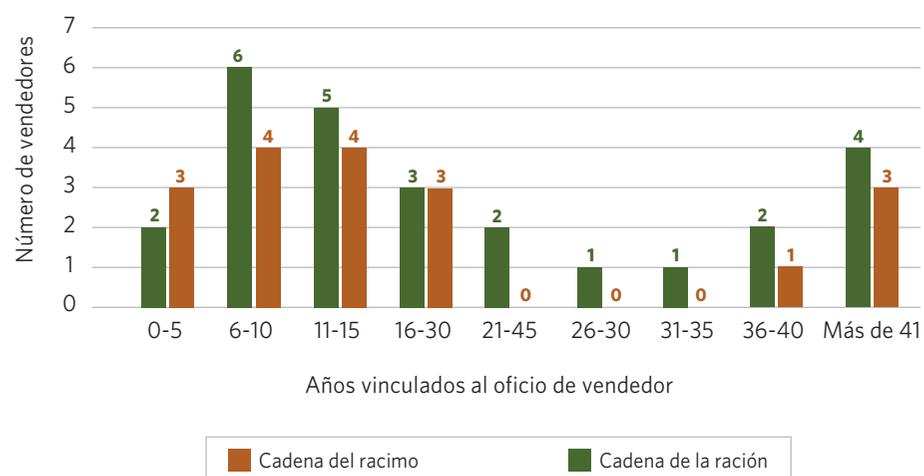
Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Figura 10. Número de vendedores vinculados a las cadenas de la ración y el racimo según años vinculados al oficio (mercados de Istmina)



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Figura 11. Número de vendedores vinculados a las cadenas de la ración y el racimo según años vinculados al oficio (mercado de Quibdó)



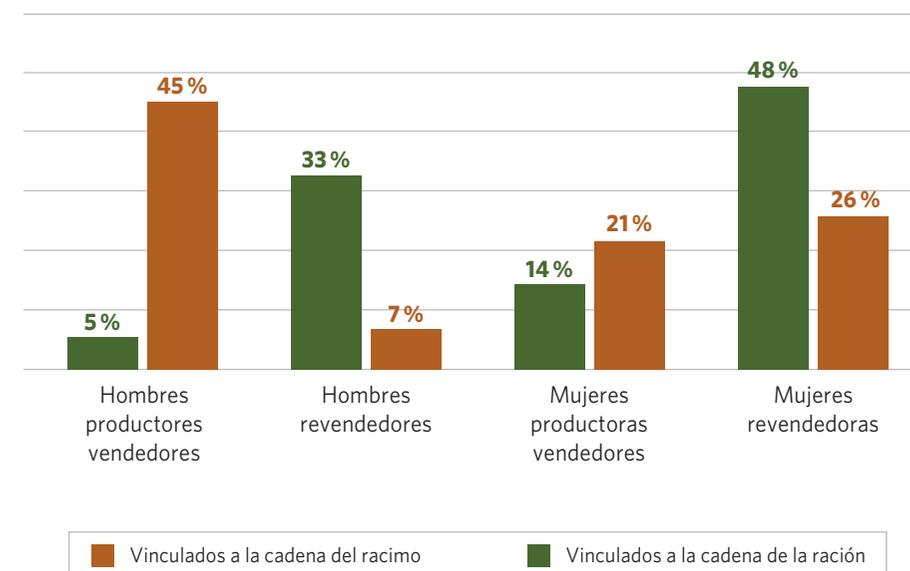
Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Por otra parte, es interesante observar algunas de las características de los individuos comerciantes de la mancha, tanto en la cadena del racimo como en la de la ración. El caso del mercado de Istmina descrito en la figura 12 nos presenta un contraste interesante, el cual se reproduce en lo observado en Quibdó. Mientras la mayor parte de los vendedores de racimo (66%) son al mismo tiempo productores de la mancha que venden, la mayoría de los vendedores de ración (81%) son revendedores. Esto significa que bananos, primitivos, cachacos y otras variedades distintas al hartón son vendidas por los mismos campesinos que cultivan, cosechan y transportan los racimos desde las zonas rurales hasta los mercados urbanos. En contraste, la cadena del plátano hartón se caracteriza por la presencia de intermediarios como los compradores de las raciones en las zonas rurales, los transportadores fluviales y terrestres, y los revendedores finales del plátano hartón en los puestos de venta urbanos.

La figura 12 también nos muestra una diferencia de género entre los vendedores vinculados a las cadenas del racimo y la ración en Istmina. En la cadena del racimo, la mayor parte de los comerciantes pertenece a la categoría *hombres productores-vendedores*,

correspondiente a hombres campesinos que llegan a la ciudad semanalmente a vender sus productos. En contraste, en la cadena de la ración sobresale la categoría *mujeres revendedoras*, cuyo oficio diario es la venta de alimentos al detal en puestos del mercado. Esto último coincide con lo observado en Quibdó, donde la venta de frutas y verduras es manejada especialmente por las mujeres cabeza de familia y sus hijas y nietas, al igual que el pescado. Son mujeres quienes distribuyen la mercancía al revenderla a los hombres que llegan con carretas para cargar aguacate, plátano y frutas, y pregonarlo en ciertos sectores de la ciudad. Sin embargo, mientras que en la cadena del racimo es muy probable que haya mujeres productoras, solas o junto con sus cónyuges y consanguíneos, que participan en las redes de aprovisionamiento informales de la marabaya, la producción en la cadena de la ración parece ser más dominada por los hombres (boteros o transportadores), y en esta las mujeres solo participan como revendedoras en los puestos estacionarios.

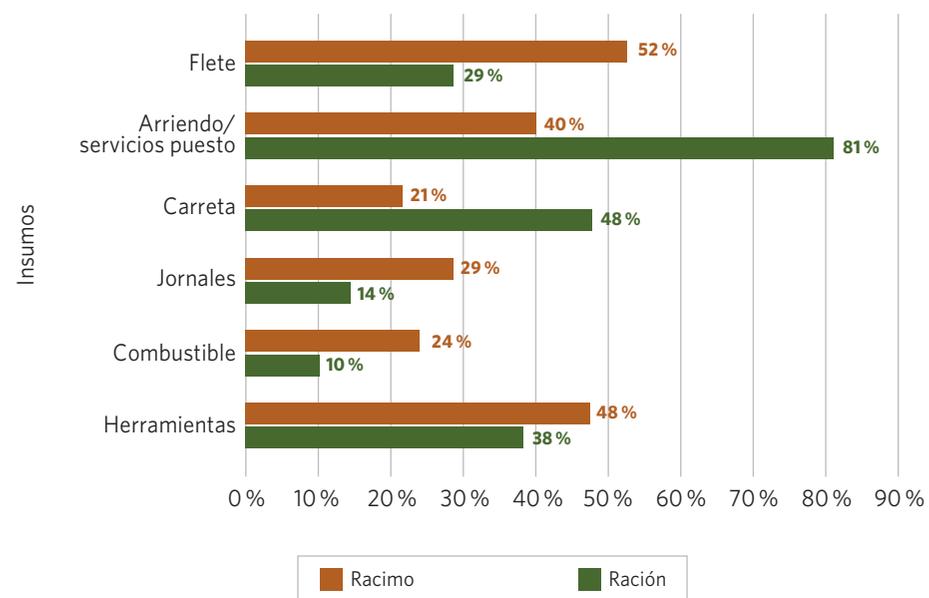
Figura 12. Distribución por tipos de vendedores según su vinculación a las cadenas de la mancha (mercados de Istmina)



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

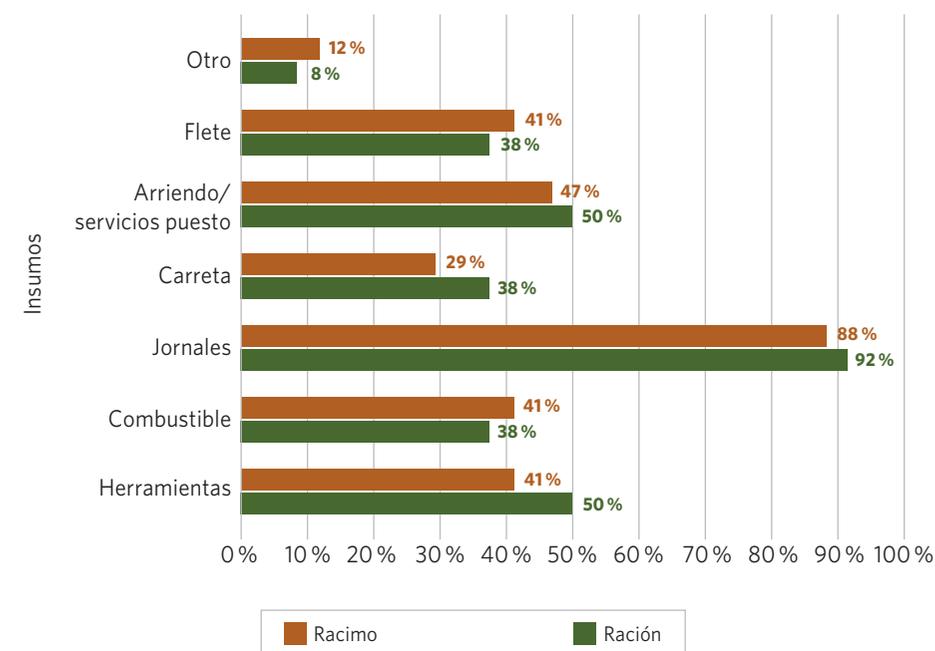
Al contrastar las figuras 13 y 14 sobre insumos en los que invierten los vendedores de mancha en Quibdó e Istmina, es interesante notar que los jornales en Quibdó ocupan el primer puesto, mientras que en Istmina parecen no tener relevancia. Estos jornales corresponden principalmente a cargueros que se encargan de subir las raciones de plátano y los racimos de marabaya desde el desembarcadero a orillas del río Atrato hasta los puestos de venta sobre la carrera Primera. En el puerto, los cargueros y los revendedores esperan a que lleguen los botes. Hay cargueros de todas las edades, pero se ven más los jóvenes entre los 18 y 30 años. El descargue se va haciendo a medida que van llegando los distintos compradores. En la cadena de la ración, el dueño del bote está afuera en las escaleras, observando atentamente el movimiento del bote desde la altura y anotando en una libreta las cantidades de plátano que se van moviendo. Con estas notas cobrará a los tres días pues, como se verá a continuación, los transportadores adscritos a las cadenas de la ración y del racimo fían la mercancía a los revendedores.

Figura 13. Tasa de vendedores sobre totales vinculados a las cadenas del racimo y la ración que invierten en distintos insumos para su actividad económica (mercado de Istmina)



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Figura 14. Tasa de vendedores sobre totales vinculados a las cadenas del racimo y la ración que invierten en distintos insumos para su actividad económica (mercado de Quibdó)

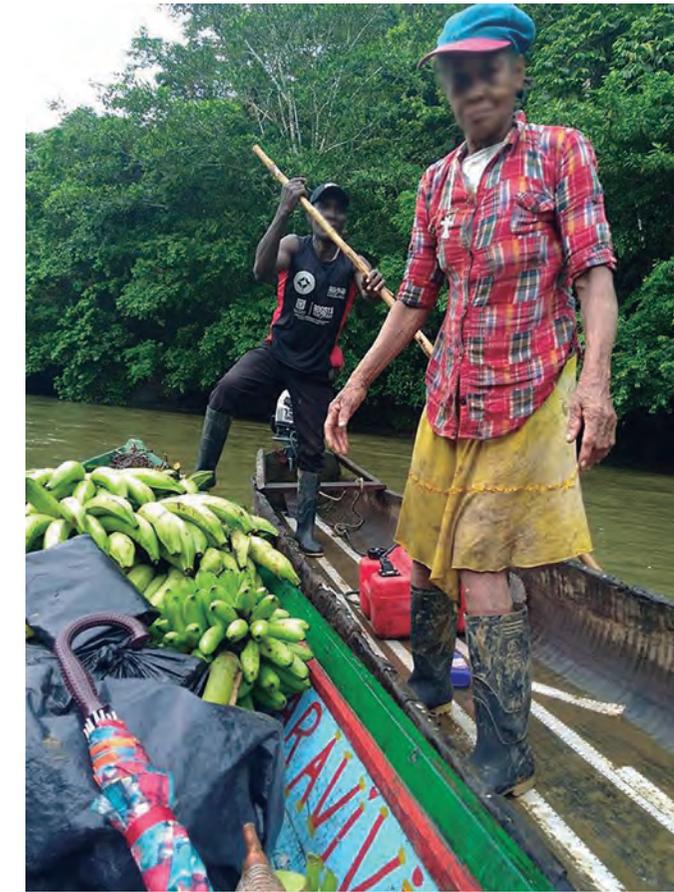


Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

En la cadena de la ración hay más intermediación entre la producción en origen y el consumidor. La trama de relaciones sociales que se ponen de manifiesto en los intercambios cotidianos que se dan en el puerto húmedo, el puerto seco y los puestos de comercio permite diferenciar a productores que transportan y comercializan su producto de intermediarios que compran y transportan plátano a lo largo del Atrato y en Puerto Meluk. En esta cadena de intermediación participan también compradores mayoristas de tiendas y puestos estacionarios que lo venden a los consumidores finales y vendedores de cantidades más pequeñas, muchos de los cuales son ambulantes. Los vendedores de raciones son principalmente transportadores dedicados a la compraventa de importantes cantidades de plátano hartón.

En la cadena del racimo, el agricultor es quien asume las labores de venta en Quibdó e Istmina, con ayuda de sus familiares. La proximidad entre estos mercados urbanos y los ríos de marabaya (como es el caso del río Munguidó y Quibdó, o Las Mojarras e Istmina) también permite a los productores controlar la comercialización, pues los trayectos son relativamente más cortos, se corren menos riesgos en el transporte de los productos agrícolas y es menor el gasto de combustible.

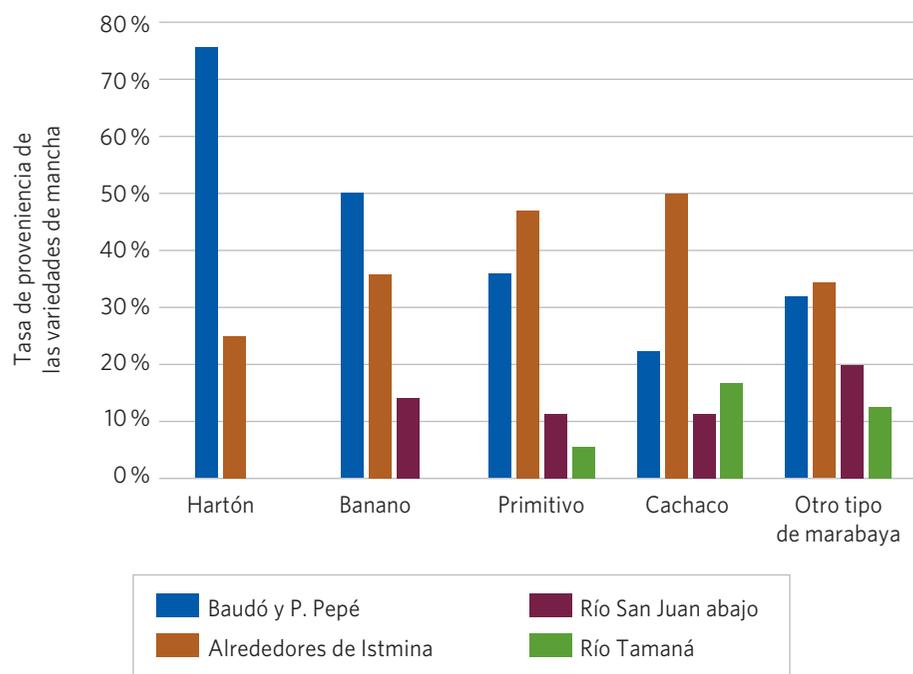
Figura 15. Carguero con racimo de banano
Fuente: fotografía de William Hernández.



Figuras 16 y 17. Puesto estacionario en la carrera Primera y transporte de marabaya de Munguidó a Quibdó
Fuente: fotografías de María Luisa Jaramillo.

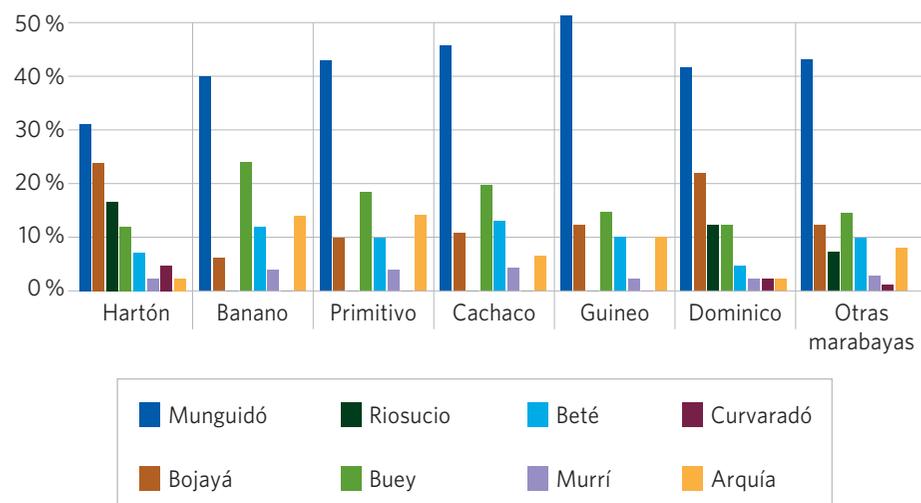
Las figuras 18 y 19 detallan las procedencias de las variedades de mancha que se venden en los mercados de Quibdó e Istmina. Mientras en Istmina la producción de hartón se concentra en un gran sitio de producción especializado como es el río Baudó y su centro de acopio, Puerto Meluk, en Quibdó la producción de raciones de plátano se distribuye en varios afluentes del Atrato como Munguidó, Bojayá y Riosucio, donde es recogido por los botes cargueros que viajan a la capital. Por otro lado, mientras en el mercado de Quibdó Munguidó se destaca como el principal centro de producción de otro tipo de variedades que se comercializan en racimo, en Istmina la producción diversificada de racimos se da en distintas veredas del San Juan y sus afluentes, como es el caso del sector de Las Mojarras, muy cerca del centro urbano.

Figura 18. Distribución de la procedencia de las variedades de mancha que llegan al mercado de Istmina



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Figura 19. Distribución de la procedencia de las variedades de mancha que llegan al mercado de Quibdó



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

Precios y valoraciones en el mercado de Quibdó

Pedro Julio Cuesta es un revendedor de la carrera Primera que compra la ración de plátano de Riosucio, Bojayá y Curvaradó entre 25 000 y 28 000 pesos, y la vende entre 32 000 y 40 000 pesos (precios del 2017). Suele reconocer la frescura del plátano en la mancha o líquido que le sale cuando se abre. Este reconocimiento de la calidad de la mercancía es una forma que tiene el comprador de regatear el precio con el productor y el transportador. Entre los vendedores se dice que el plátano riosuceño es seco y “caliente”, y que por eso tiene menos mancha que el bojayaseño.

El puesto de venta del banano rechazo del Urabá sobre el costado oriental de la carrera Primera (figura 20) se abastece con banano que llega desde Medellín. Los camiones que arriban a Quibdó con este rechazo de la producción bananera de plantación recorren 269 km entre Bajirá y Medellín, y de ahí bajan el banano en gajo hacia Quibdó.

Figura 20. Venta de banano rechazo proveniente de Bajirá en la carrera Primera
Fuente: fotografía de Andrés Meza.



El banano picado bajireño permanece aún verde cuando llega nuevamente al Medio Atrato. No se pone amarillento en cuanto le da el sol, como sí le sucedía al plátano hartón-dominico que desde el 2014 llegaba a Quibdó en camiones provenientes del municipio de Belalcázar (Risaralda). Productores y comercializadores de este lugar, en donde la producción de plátano hoy es bastante tecnificada y articulada a las cadenas nacionales de suministro de alimentos, intentaron competir con el plátano chocoano, pero no lo lograron. En el mercado quibdoense, el más mínimo indicio de maduración deprecia totalmente el plátano y el banano, y los chocoanos no compran plátanos pintones. El banano bajireño permanece verdoso y eso le permite competir en precio con el banano goromiche de Munguidó. Veinte *desplazados* –como llaman al voleja urabeño– cuestan 2 000 pesos en el mercado (precios del 2017). Es la gente de menor poder adquisitivo –personas de la zona norte que van a abastecerse en Quibdó y revendedores en los estigmatizados barrios de este sector de la ciudad– la que va al mercado a comprar el rechazo, junto con felipitos y popochos de los ríos de marabaya. Estos revendedores dinamizan los circuitos de abastecimiento a nivel barrial. Sin embargo, entre los encuestados, todos señalaron la pésima calidad de este rechazo que llega por carretera y que ninguno de ellos compra para revender. Los consumidores denigran de este banano de Urabá llamándolo “veneno”, pues consideran que se trata de un alimento tóxico, por la cantidad de agroquímicos empleados. De hecho, en las conversaciones que establecimos con varias personas en las que tocamos el tema del banano urabeño, que llega por la capital antioqueña, nos introdujeron en otras cuestiones, como la rivalidad política y administrativa entre Antioquia y Chocó⁴.

El plátano que viene de Risaralda es traído en camiones desde el municipio de Belalcázar; sin embargo, este solo se vende en “revuelterías”,

4 Belén de Bajirá ha sido objeto de un diferendo limítrofe entre Antioquia y Chocó desde que, en el año 2000, la Asamblea Departamental del Chocó resolvió, mediante Ordenanza 011 de 2000, declararlo municipio del Chocó. En 2017 el Gobierno de Juan Manuel Santos dirimió el conflicto a favor de los chocoanos, con la entrega de 100 000 hectáreas al Chocó en el marco de un paro cívico del departamento que puso en jaque a dicho Gobierno.



Figura 21. Revendedores ambulantes
Fuente: fotografía de Lina Moreno.

o tiendas de verduras y frutas administradas por *paisas*⁵ sobre la calle 20 con carrera Tercera, poco antes de llegar al mercado. Allí se vende papa, zanahoria, manzana y cebolla cabezona que llega de zonas templadas y frías del interior del país. Quienes atienden son principalmente mestizos y los negocios son abastecidos por camiones que vienen de Risaralda o de Medellín. A diferencia del plátano chocoano que se vende de acuerdo con el tamaño de la ración o el racimo, el plátano de Risaralda y el banano de Urabá se venden por peso. En las tiendas de paisas el plátano pintón aún se vende bien porque a los blancos les gusta más el plátano maduro y lo pagan mejor. En el mercado sobre el

5 En Chocó, *paisa* funciona como categoría de identificación sociorracial. Corresponde al grupo de colombianos blanco-mestizos provenientes en su mayor parte del departamento de Antioquia y el vecino Eje Cafetero y, en menor medida, de otras regiones del interior del país.

río, el plátano pintón se deprecia muy rápido. Así, es común observar a personas en los botes y en el mercado que todo el día ejercen la labor de separar el plátano verde del que ya se ha pintoneado.

Un domingo por la tarde en el mercado de Quibdó, al comienzo de nuestra investigación, nos quedamos observando los botes que llegan subiendo por el Atrato. Todos vienen de la cuenca baja del río y arriban al puerto de la marabaya (racimo) o al puerto del hartón (ración). En el primero, los botes que arriban son más pequeños y están repletos de los productos más variados: borajós, limones, lulos, piñas y, por supuesto, hartones, dominicos, primitivos y popochos. En la proa de un bote que ya lleva varias horas desocupándose, se lee la frase “Dejalo Así”, nombre que identifica a la embarcación. En su interior, el motorista es quien dirige la venta. Un joven ayudante que viaja con él se encarga de sacar los racimos para exhibirlos en las escalinatas y de cortar las manos que escojan los clientes. Las vendedoras de la carrera Primera son las que más bajan a comprar. Pero la venta a esa hora, las 4:30 p.m.,

Figura 22. Chiva en mercado de Istmina.

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



ha decaído. Una mujer se fija en un racimo grande de banano que se ve medio pintón y ya parece ser el rechazo de la venta. Con confianza entra en el bote y comienza a apartar algunos dedos maduros y rajados. Los arroja al río. “Te doy 3 000, no te doy más por este racimo”, le dice al joven cortador. El muchacho va a decirle al motorista. Enterado de la oferta, el hombre se vuelve hacia ella y le dice que como mínimo se lo deja en 4 000. La mujer ríe, deniega e insiste. Finalmente, persuade al motorista. “Andá a buscar un costal”, ordena la mujer a otro hombre que ha llegado para ofrecerse a cargar. El tipo desaparece y regresa con un costal. Juntos comienzan a desgajar el enorme racimo que se ha madurado lo suficiente como para no poderlo cargar y lo introducen en el saco. Aunque a esta hora el mercado está casi vacío, en unas horas subirán botes cargados a pernoctar en el río para ser los primeros en vender en la madrugada del lunes.

En la red de mercado del plátano por el Atrato, el precio de compra fluctúa por las condiciones climáticas, la dinámica del transporte fluvial y la maduración, una vez que el cultivo se convierte en mercancía. La lluvia llena los ríos y activa el corte de mancha. En consecuencia, llega mucha mancha a Quibdó. En el puerto, la confluencia de botes produce el “achicamiento” o la sobreoferta que lleva a la caída drástica del precio. Un común denominador entre los productores de ración y racimo son las quejas por los precios bajos y las dificultades de comercialización.

En momentos de abundancia, la ración (64 plátanos) se vende entre 25 000 y 28 000 pesos, la media (32 plátanos) en 14 000 pesos y la cuarta (16 plátanos) en 8 000 pesos (precios del 2017). En las fiestas de San Pacho y diciembre hay más afluencia de personas en Quibdó y se vende más mancha. En época de lluvias, los ríos y caños están llenos y llega más mancha al puerto, mientras que durante sequía escasea. Durante los paros armados y cívicos, hay carencia y se pone más caro. Un bongo desde Riosucio puede demorarse hasta dos días en llegar a Quibdó, suponiendo que esté equipado con dos motores 40 HP⁶ y repleto con 1500 raciones de plátano, que es lo que le cabe. Todos estos factores inciden notablemente en el sistema de precios, el cual oscila bastante (tabla 2).

⁶ Caballos de fuerza de los motores.

Tabla 1. Precios en la compra y venta de mancha en el mercado de Quibdó (al año 2017)

Mancha hartón	
Compra	Venta
<ul style="list-style-type: none"> La ración oscila entre \$15 000 y \$32 000. El precio promedio de compra es \$25.000. 	<ul style="list-style-type: none"> La ración (64 plátanos) oscila entre \$25 000 y \$40 000. El precio promedio es \$32 000. El precio de venta de la ración madurada oscila entre \$15 000 y \$25 000. El promedio es \$17 000. La media ración oscila entre \$15 000 y \$22 000. El promedio es \$17 000. El precio de venta de la media ración madurada oscila entre \$7 000 y \$10.000. El promedio es \$8 500. La cuarta (16 plátanos) oscila entre \$6 000 y \$12 000. El promedio es \$9 200. El precio de venta de la cuarta madurada oscila entre \$3 000 y \$8 000. El promedio es \$4 700.
Mancha marabaya	
Compra	Venta
<ul style="list-style-type: none"> El racimo de banano puede variar entre \$5 000 y \$12 000, principalmente, de acuerdo con el tamaño (además de otros factores). El racimo de primitivo varía entre \$4 000 y \$6 000. En promedio, está en \$5 200. El racimo de popocho está entre \$3 000 y \$4 000. 	<ul style="list-style-type: none"> La venta del racimo de banano oscila entre \$9 000 y \$25 000. El promedio es \$14 500. La venta del racimo de primitivo oscila entre \$6 000 y \$12 000. El promedio es \$8 200. La venta del racimo de popocho oscila entre \$3 000 y \$7 000. El promedio es \$5 200.

Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

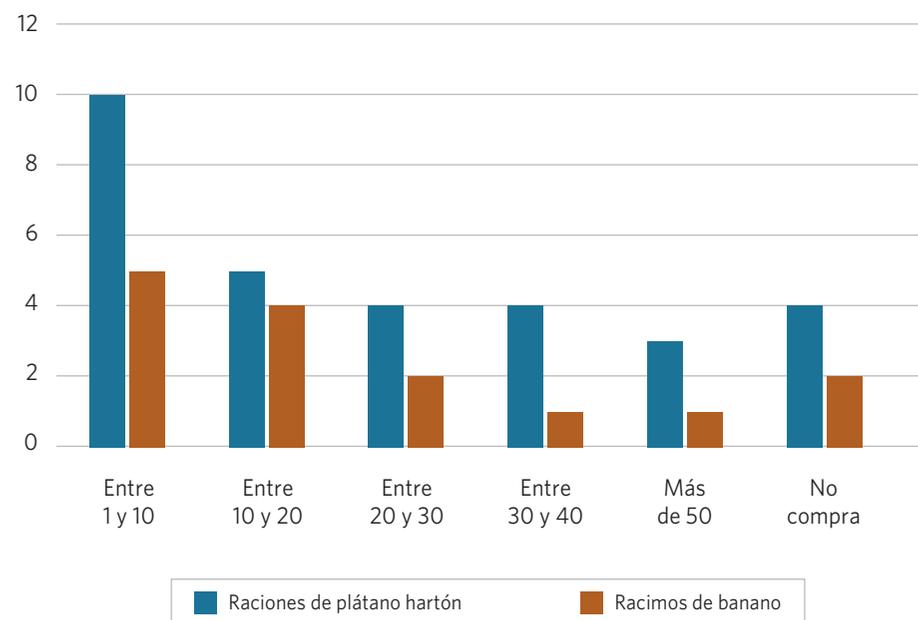
Los momentos de venta en el puerto son de seis a once de la mañana y de cuatro a seis de la tarde. En el puerto de la marabaya los munguidoseños tienen sus clientes fijos y eso se respeta, así como el orden de llegada de las embarcaciones. A veces la plaza está *bola, bola* y a veces está *apretada*. Bola, bola quiere decir que se mueve bastante lo que llega del río y *apretada* significa que hay sobreoferta. Ahí es donde se aseguran boteros productores, como el señor José Omir Rentería Palomeque, quien ya tiene sus clientes fijos y al llegar a puerto no “luchará” para vender la carga. José separa las entregas que cada quince días envía a las revendedoras de Quibdó de los encargos que lleva para su familia. La mayoría de las veces las revendedoras no pueden pagar el mismo día ni en el mismo momento en el que se les entrega la mercancía. Pero José aguarda uno o dos días en su casa de Bahía Solano (barrio ubicado sobre la margen occidental del Atrato, frente al malecón de Quibdó) y luego pasa por los puestos de las mujeres a cobrarles. José cuenta que, para vender más rápido, ellas le aplican secretos o rezos a la mancha y a todos los demás productos, y que de este modo atraen y amarran a la clientela. Como todos los vendedores de puestos estacionarios, ellas pagan la celaduría o cuidado del puesto en la noche.

José cuenta que, para vender más rápido, las revendedoras le aplican secretos o rezos a la mancha y a todos los demás productos, y que de este modo atraen y amarran a la clientela.

La figura 23 informa sobre las cantidades compradas por los revendedores del mercado. Se puede apreciar que, de los 30 encuestados en la muestra de Quibdó, priman los vendedores minoristas.

Cuando están secos los ríos es más difícil transportar el plátano y llega en menor cantidad; en este momento el precio sube. El tamaño del plátano también es un criterio importante en la asignación del precio de compra, el cual sube cuando los ríos están secos y baja cuando hay demasiada producción. Otros factores, como los paros (que disminuyen el transporte) y las festividades de San Pacho y de diciembre aumentan la demanda y también el precio. El precio de compra baja cuando hay mucho plátano saliendo; allí se concentran los botes en el puerto de Quibdó y van vendiendo más barato para no perderlo. Es cuando el plátano se “achicha” o pudre.

Figura 23. Cantidades compradas de plátano y banano por revendedores



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

La descripción de la dinámica comercial de la mancha en las plazas de Quibdó e Istmina nos permitió ser conscientes de la diferenciación y complementariedad entre las cadenas del racimo y la ración. La venta del plátano hartón se distinguía de la de otras variedades de mancha por los puntos y la frecuencia de los desembarcos; la riqueza y diversidad de productos agrícolas que llegaban en los botes junto al racimo y no junto a la ración; el perfil de los vendedores según su género, lugar de residencia y rol como productores agrícolas o revendedores; las zonas de cultivo y procedencia de plátanos y marabaya, y, finalmente, la dinámica de precios propia de cada producto. Las variaciones observadas en la comercialización del racimo y la ración sugerían distintos circuitos de producción y transporte y, posiblemente, distintos contextos y dificultades de la vida campesina en Chocó. Para conocer esto, nos montamos en los mismos botes y camiones que transportaban la mancha, y seguimos de vuelta la ruta de estas dos cadenas desde Quibdó e Istmina hacia cuatro zonas de producción: los ríos Bojayá y Baudó, productores de ración, y las comunidades de Güinadó (río Munguidó) y Los Chenchos (sector Las Mojarras en el río San Juan), productoras de racimo (ver figura 2). Los capítulos 2, 3, 4 y 5 de este libro dan cuenta de cada uno de estos periplos.

Cosechando yuca en Las Mojarras





2. Mejora y modernización en la cadena de la ración de plátano hartón en el río Bojayá

Bojayá es un nombre reconocido en el contexto global de la violencia y el despojo de tierras por la masacre sucedida el 2 de mayo del 2002 en la iglesia del antiguo pueblo de Bellavista, cuando guerrilleros de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC) lanzaron un cilindro bomba durante un enfrentamiento con paramilitares de las Autodefensas Unidas de Colombia, lo que dejó un saldo de entre ochenta y cien personas muertas que se encontraban refugiadas en el templo. El evento se inscribe en la historia de un paisaje disputado por el crecimiento del monocultivo de palma aceitera y banano: la expansión del modelo agroindustrial del Urabá hacia el Medio y Bajo Atrato que se materializaría a medida que los paramilitares les fueron arrebatando el control del territorio a las FARC. Veinte años después de la masacre, Bojayá figura como uno de los espacios geográficos centrales en el circuito comercial del plátano hartón por el río Atrato, cuyo epicentro es Quibdó. Un circuito que se intensificó luego de que tanta gente desterrada tuviera que quedarse a vivir apretada en la capital del departamento y antes de que muchos pudieran regresar a Bellavista.

Como en otros ríos del Chocó, en el Bojayá la gente embera se asienta en las partes altas, cercanas a la serranía, mientras que las zonas bajas –próximas a las desembocaduras– están pobladas por comunidades negras. El río Bojayá nace en la serranía del Baudó y desemboca en la parte media del río Atrato por el costado occidental, en sentido sur-norte. Las cuatro primeras comunidades que se encuentran subiendo por su cauce son La Loma, Bocas de Cuia, Piedra Candela y Pogue,

que están constituidas como consejos comunitarios locales adscritos al Consejo Comunitario Mayor de la Asociación Campesina Integral del Atrato (Cocomacia). Este consejo administra un territorio colectivo de 645 000 hectáreas dividido en nueve zonas. En la memoria del poblamiento actual, los mayores resaltan una oleada migratoria de gente negra desde el Alto Baudó que atravesó la serranía y bajó por el río Bojayá hace un siglo y medio aproximadamente. Las familias Romaña y Potes, del Alto Baudó, y los Mena, de San Francisco de Ichó y de Tutunendo, fueron quienes fundaron La Loma en 1902. Dos años después, en 1905, se fundó Piedra Candela y, en 1933, las familias Palacios, Asprilla, Murillo y Romaña –procedentes del Baudó y Arquía (el Atrato antioqueño)– crearon la comunidad de Pogue. A La Loma, la más grande de las cuatro comunidades, habitada por unas 1500 personas, le siguen en tamaño Piedra Candela, Pogue y Bocas de Cuia. En Pogue reside el grupo de cantadoras de albaos lideradas por Oneida Orejuela, “la Mocha”, compositora principal del grupo Las Musas de Pogue.

La región del Medio Atrato ha mantenido una relación de larga data con el Caribe, dentro de la cual se destaca el intenso comercio del banano entre los años sesenta y noventa del siglo pasado. Ese era un circuito comercial tal vez muy distinto al que se formó más recientemente en torno a Quibdó, en medio del desarraigo. Con la intención de indagar por esa historia un poco silenciada por la violencia, realizamos trabajo de campo en Bojayá, concentrándonos en el corregimiento de La Loma, el casco urbano más grande por encima de la cabecera municipal que es la Nueva Bellavista. Allí estuvo Miguel Muñoz en dos ocasiones: la primera con Liliana Gracia en agosto de 2017 y la segunda con María Luisa Jaramillo y Claudia Ortiz en marzo de 2018.

Figura 24. Mapa del Medio Atrato
Fuente: elaboración propia. Cartografía base: IGAC.



De los tiempos del banano y la borradura de la violencia

La Loma tiene cuatro calles transversales al río que llegan hasta el Colegio Agropecuario de La Loma y cuatro carreras que se extienden desde la cancha de cemento hasta la cancha de pasto, al otro extremo. En otras callejuelas que conducen a los puertos, habitan emberas que han migrado de sus comunidades para asentarse en el pueblo. La Loma tiene dos puertos, uno viejo y otro nuevo. Hace unos diez años el río Bojayá cambió su cauce y esto acarrió modificaciones en la estructura espacial del pueblo y en las formas de acceso, conexión y transporte. Bajando por el camino de la iglesia se encuentra una calle curva con un barrio completamente abandonado: un montón de casitas de madera con desgastados anuncios de venta de gasolina pintados en la fachada y puertas cerradas con cadena y candado son la evidencia del desuso físico proveniente de las transformaciones en la estructura espacial. Con el cambio del cauce, todos estos negocios cerraron, pues ya no llegaban hasta allí botes para cargar con gasolina.

Al avanzar por la calle del viejo puerto en dirección hacia el río, se camina por un largo muelle de madera con sus barandas y techos pintados de rojo. Después aparece una enorme playa por la que antes pasaba directamente el río, que ahora se ve unos 70 metros al fondo. En aquel lugar, el Bojayá usualmente tiene una corriente suave y no es de gran profundidad. Las personas de La Loma suelen ir allí para refrescarse o tomar un baño, pues en sus mejores días el agua corre limpia, con el color de un claro verde esmeralda. Esta playa, donde se ven algunos botes encallados en la arena, también es un lugar de construcción de embarcaciones plataneras, como pudimos apreciar durante una última visita. En ese entonces varios hombres trabajaban en el bongo de Ángel Romaña, un botero famoso de La Loma.

En el nuevo puerto la corriente es más fuerte, hay más profundidad y el cauce es más ancho. Dos casas grandes que surten gasolina sirven como aparcadero a los motoristas. Al frente se ve la desembocadura del río Cuia. Subiendo por este afluente, se encuentra la comunidad de Bocas de Cuia, a unos veinticinco minutos en motor. Durante el día muchas personas se mueven por el puerto nuevo, especialmente temprano en la mañana, cuando los viajeros salen a

buscar un transporte que los saque al Atrato y los agricultores se van a trabajar en sus parcelas. De lunes a sábado, la actividad del pueblo empieza alrededor de las siete 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 ir a sus parcelas a realizar las labores del campo.

La energía eléctrica en La Loma es producida por una planta comunitaria que funciona con ACPM; sin embargo, algunas personas, especialmente los dueños de algunos negocios (como tiendas o residencias), tienen plantas particulares, que encienden de vez en cuando. La electricidad solo funciona desde las doce del mediodía hasta las diez de la noche entre semana. Los viernes y durante los fines de semana, la luz va hasta las doce de la noche porque son días de ocio y fiesta para la comunidad. Dependiendo del día, la hora y lo que esté pendiente, las personas se pueden dedicar a sacar plátano, a sembrar madera, a desmontar los colinos, a desmachar⁷ los plataneros y a sacar esquejes para proyectar nuevos cultivos. La mayoría de los hombres mayores tienen a su cargo a otros más jóvenes, entre quienes distribuyen este tipo de tareas en sus diferentes cultivos o parcelas. Al mediodía, los hombres que estaban en el campo regresan a sus casas, almuerzan, reposan el calor del mediodía y la fatiga del trabajo; y cuando cae la tarde, a eso de las cuatro, hay reuniones de trabajo, de negocios, de asuntos organizativos o de la asociación, mientras los más jóvenes, que regresaron del campo o de terminar sus labores de construcción, se reúnen en la cancha de asfalto a jugar fútbol. Cuando los hombres están en el campo, las mujeres se encargan de las labores del hogar, que incluyen hacer aseo, cocinar, llenar los tanques de agua, lavar la ropa y cuidar a los niños. Algunas de ellas realizan otras tareas, como atender las tiendas y los negocios, preparar comidas para vender, organizar el culto, estar en las guarderías y preparar biche⁸.

Sobre la historia de La Loma, Federico Potes cuenta que la gente vivía en las riberas del río Cuia (afluente del Bojayá que desemboca

⁷ Consiste en dejar cada planta con su hijo y su nieto, o sea, la unidad de producción completa para garantizar que el número y tamaño de los racimos por hectárea sea óptimo y que la plantación se mantenga como un cultivo perenne.

⁸ Destilado del Pacífico derivado de la transformación artesanal de la caña de azúcar que realizan las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región.

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. Varias de las personas mayores del pueblo continúan trabajando en el campo, pero buena parte del tiempo lo pasan en sus casas, donde hacen botellas curadas⁹, tallan madera y preparan pasteles¹⁰. Los niños, por su parte, van al 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; y, cuando terminan las tareas, se van a la calle a jugar en la cancha, en las graderías, entre las calles y entre los matorrales, donde van a coger fruta de los palos que estén cargados.

El plátano hartón es el eje de la vida lomeña, puesto que es el renglón principal de la economía, es el sostén de los hogares, la base de la vida organizativa y parte fundamental de la dieta en la región. En Bojayá la producción y comercialización masiva de plátano hartón es la forma predominante de subsistencia, es la actividad principal de cultivo a la que se dedican los agricultores de la zona y esto, a su vez, genera la creación de agrupaciones como la Asociación de Productores de Plátano y Cacao del Medio Atrato (Aplameda), que buscan organizar todas las fases económicas que implica la vida platanera, así como fortalecer los lazos comunitarios en relación con una actividad económica común. El plátano además es consumido cotidianamente entre los habitantes de La Loma y está presente al menos en una de las comidas del día. Históricamente, las variedades de *Musa* spp., como el banano en el pasado y el plátano hartón en la actualidad, son el núcleo de la vida de la gente en Bojayá al ofrecerle una vocación económica y social a la región.

Alberto Chaverra, mayor de 99 años de edad, recuerda vívidamente la época en la que las lanchas bananeras subían desde Cartagena

⁹ Las artes de curandería, mediante la elaboración de botellas balsámicas y curadas contra las mordeduras de culebra y el *encierra del cuerpo* por maleficios, *tramas* o para adquirir vigor, constituyen uno de los saberes que guarda relación estrecha con el manejo del bosque, el reconocimiento de intrincadas asociaciones de plantas, los ciclos lunares y la producción de alcohol (Meza 2013, 142).

¹⁰ Preparación con base de arroz, aliños y carne de res, cerdo y pollo envuelta en hoja de plátano a la manera de un tamal.

remontando el Atrato y el Bojayá, para comprar banano cada 15 días. Sentado sobre un pequeño taburete casi a nivel del suelo, conversamos con él mientras tallaba un trozo de madera fina de carrá para hacer un cucharón para la cocina. Alberto se jacta de haber sido el rey del banano en Bojayá porque llegó a tener hasta 30 peones en su finca, encargados de ayudarlo en el cuidado, el corte y la carga del banano en la parcela, y en su transporte hasta el lugar donde se acopiaba para llevarlo luego a las lanchas. Llegaba a cortar entre 300 y 400 racimos para venderles a los lancheros de Cartagena y no hubo nadie –excepto José Virgilio de Cuia– que igualara esa producción.

Auroro, un avezado maderero del Atrato, recuerda que en esos tiempos se armaba siempre un relajo porque todo el mundo iba con el afán de vender sus racimos. A la vieja Bellavista y hasta La Loma llegaban lancheros a recoger el banano que las personas bajaban por el río a palanca, durante tres días, en botes cargados de hasta 100 racimos. Los lancheros seleccionaban con la mirada el banano que no estuviera pecoso o manchado. Uno de ellos era un tal Witica, comerciante gringo que poseía varias embarcaciones; su esposa cartagenera era la encargada de pagarle a cada agricultor por sus racimos. En aquellos días también se intercambiaba el banano por manteca, jabón y otras cosas que llevaban los comerciantes de Cartagena a Bojayá. Entre tanto, los trabajadores de Witica cargaban la lancha y zarpaban de nuevo con rumbo a Cartagena y Panamá. En los días de carga, lancheros y agricultores se encontraban en casetas sobre la orilla del Bojayá y se ponían a beber trago, a bailar y a departir toda la noche. Al siguiente día, las lanchas se iban y cada quien regresaba a su comunidad. Esa era una época en la que el banano se vendía por racimos y las embarcaciones empleaban velamen, a la usanza de la navegación de cabotaje.

Hasta acá venían unas lanchas a las que les decían “dos palos” porque usaban dos palos arriba de la cubierta, así como la Pinta, la Niña y la Santa María cuando el descubrimiento de América, con velas.

El plátano hartón es el eje de la vida lomeña, puesto que es el renglón principal de la economía, es el sostén de los hogares, la base de la vida organizativa y parte fundamental de la dieta en la región. En Bojayá la producción y comercialización masiva de plátano hartón es la forma predominante de subsistencia, es la actividad principal de cultivo a la que se dedican los agricultores de la zona.

La gente venía aquí a la cabecera del pueblo. Entonces eso ahí era hondo: allí anclaban y recibían su banano. Los señores que lo compraban se llamaban Witica, Justin y había otro que ya no me acuerdo. Ellos mismos recibían el banano y rechazaban el que estaba picado de zagaño.¹¹ Venían con su estilo de más allá, o sea que todo estuviera limpio, sin figuritas ni pecas. “This banana is all right”, decía Witica, y con eso aceptaban el racimo. Recuerdo que entraba con mi papá [a la parcela], él cortaba hasta los 200 racimos, tenía tres canoas, tres embarcaciones y la semilla del banano que esos señores compraban por bultos para llevar a Cartagena. (Entrevista con Auroro Valencia, Bojayá, marzo de 2018)

Según recuerda Auroro, el trabajo en los tiempos del banano era más difícil que en la actualidad. Se requería de gran esfuerzo y destreza para bajar la mancha a palanca durante varios días por el río, cargando los racimos desde las parcelas al puerto viejo de La Loma y lidiando con todos los imprevistos del viaje durante el día y la noche, a lo largo de las tres jornadas de trayecto a palanca hasta las bocas del Atrato, donde las lanchas recogían el banano. Cada champa bajaba cargada con más o menos 100 racimos de banano: un boga palanqueaba en la proa y un timonel llevaba el curso desde atrás. Recios aguaceros acompañaban cada trayecto, haciendo crecer el río en cuestión de minutos. Con el río crecido y la lluvia corrida que enceguecía a los navegantes, una champa tomaba mucha velocidad y se tornaba peligrosa. En tiempo seco, los riesgos y las dificultades no menguaban. El tránsito se hacía especialmente duro, lento y peligroso por la cantidad de ramas y piedras con que podían chocar y hundirse las champas junto con toda la carga. Todo esto sin contar con los golpes secos en lechos poco profundos que terminaban por rajarse la embarcación. Al igual que hoy, en esa época era necesario mantener el banano verde para que se vendiera bien.

La época del banano que unió al Atrato y al Caribe en un intercambio comercial obedecía a la demanda de mercados locales como el de Cartagena o Colón (Panamá), que aún no se abastecían de la producción

¹¹ El zagaño (*Trigona* sp.) es un insecto plaga que ataca al banano y al guineo.

de las zonas bananeras del Magdalena y el Urabá, cuyos productos eran destinados en su totalidad para la exportación. Los propietarios de las lanchas estaban conectados con el comercio internacional como surtidores de grandes exportadoras bananeras. Este era el caso de Uniban, una de las principales comercializadoras de banano del país con sede en el Urabá antioqueño. A finales de los sesenta, Uniban exportaba desde Turbo sus primeras 18 000 cajas de banano producidas por pequeños agricultores y finqueros que se abstuvieron de renovar contrato con la compañía Frutera de Sevilla, filial de la United Fruit Company en el Urabá antioqueño (SENA 2006). Uniban estuvo comprando banano en el Medio y el Bajo Atrato hasta los años noventa. Pero las grandes lanchas dejaron de subir porque grupos armados comenzaron a extorsionar a los lancheros, impidiéndoles el tránsito normal por el Atrato. Ángel Romaña, botero de La Loma, recuerda que varias veces lo detuvieron para cobrarle vacunas. En uno de sus viajes de vuelta a Bojayá desde Quibdó, fue interceptado por un grupo armado que le robó todas las remesas que cargaba en su bote, entre ellas, costosos motores fuera de borda.

Ya cuando ya se dañó esto, las lanchitas más grandes, las de 1500 racimos, se fueron retirando. Esas lanchas llevaban carga surtida: compraban banano y plátano, metían el plátano en la bodega; allá metían ese plátano y encima de la cubierta y el techo. De aquí llevaron la semilla del banano y el plátano a Cartagena que en realidad no valía nada. Existía el Lleras, un billetico que se ocupaba mucho en esas relaciones. El arroz también se compraba mucho aquí. Mi papá era uno de los que sembraba 5 o 6 latas, y vendía hasta 180 bultos. (Entrevista con Auroro Valencia, Bojayá, marzo de 2018)

Eladio Potes, agricultor de La Loma y dueño de una de las posadas del pueblo, nos contó que en la época de sus padres la gente no sembraba el plátano, sino que apenas dejaba los esquejes sobre el suelo y que allí germinaban con todos sus retoños. Los agricultores no acostumbraban desmachar y la roza del terreno la hacían una sola vez, más o menos en el cuarto mes después de haber arrojado los esquejes al suelo para que pegaran. La resiembra de plátano se hacía en periodos de tiempo mucho más distanciados que ahora. Por otra parte, Auroro decía que el trabajo en los tiempos del banano era más difícil.

Las fieras acechaban constantemente en los días destinados a cortarlo y se requería de gran esfuerzo y destreza para bajarlo a palanca durante varios días por el río.

A la par que decayeron los vínculos entre el Atrato y el Caribe, así como las rutas del banano que se inscribían en estos, se consolidó el Urabá antioqueño como el gran enclave bananero, gracias a la

Figuras 25. Parcelas de plátano. La Loma, Bojayá, marzo de 2018



Fuente: fotografía de María Luisa Jaramillo.

construcción de la carretera Medellín-Turbo, la presencia inicial de la United Fruit Company y la tecnificación del cultivo para producir un banano tipo exportación. Bojayá se desarticuló del comercio nacional del banano y del plátano, y quedó Quibdó como único mercado posible. La cadena productiva del banano y su siembra extensiva fueron progresivamente reemplazadas por plátano hartón.

La época de la violencia bipartidista entre liberales y conservadores finalizó a principios de la década de los sesenta, y para ese entonces el Gobierno y la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) crearon programas de reactivación económica y de mitigación de los impactos de la guerra en todo el país, incluida la región del Urabá chocoano. Se incentivó la producción de cultivos como el banano y el cacao, fomentados con ayuda internacional y gubernamental. Eladio, quien fue concejal de Bojayá y cuyo padre fue beneficiario de dichos programas en La Loma, recuerda que la inyección de capital para el fomento del agro en la región vino acompañada de grandes lanchas y barcos. Pero la agudización de la guerra del Urabá entre guerrillas insurgentes y ejércitos paramilitares, y su expansión hacia el Bajo Atrato en los ochenta y noventa acabaron con esos proyectos. El comercio de banano se vio absolutamente interrumpido, mientras que el de cacao nunca llegó a ser constante ni rentable. Fue para ese entonces que se volvió exclusivo el cultivo intensivo de plátano y el comercio con Quibdó, en un escenario de guerra.

El recuerdo de la guerra en Bojayá aparece como un relato fantástico en el que adquieren sentido experiencias pasadas dentro de una historicidad de la violencia. Auroro Valencia y Alberto Chaverra, los más ancianos de La Loma, son artífices de este relato:

En La Violencia de 1948, el año que mataron a Gaitán, ocurrió que aquí en Bojayá pasaron tres aviones negros. Venían como de luto, pasando bien bajitico. La gente que ni conocía de eso se tiró al monte de miedo: creían que venían a matarlos a todos, pero no era eso, era que ellos andaban buscando a la gente que había matado a Gaitán. (Entrevista con Auroro Valencia, Bojayá, marzo de 2018)

El destierro masivo de 4 000 personas en el Bajo Atrato hacia el año de 1997 fue el episodio de horror que instauró la guerra en el río, en la que se inscribe la masacre de 2002. A finales de los noventa, en el Atrato

eran frecuentes los bloqueos y saqueos a los botes, las restricciones alimentarias, los asesinatos selectivos, el cobro de vacunas, el desplazamiento forzado de comunidades enteras y la muerte de cientos de civiles, incluyendo ancianos y niños. Así recuerda Auroro la toma de Bellavista la vieja y los constantes enfrentamientos que se daban en La Loma entre los grupos armados:

Figura 26. Mercado de Quibdó, marzo de 2018



Fuente: fotografía de María Luisa Jaramillo.

¡Pin pum pum!... hasta las tierras cimbraban. Ya en la noche se formó el desastre, tres días ahí echando plomo en Bellavista entre los soldados y la guerrilla. Tres días. En esos días el Estado o el Gobierno como que no estaba, yo no sé, dio una cabida, como un espacio para combatir en medio de la gente y que hicieran lo que quisieran. Entonces pasó lo de la iglesia de Bellavista. Aquí [La Loma] no hubo tantos muertos como en Vigía o en Bellavista [la Vieja], pero sí tuvimos que abandonar el pueblo durante un año. En esa época yo hacía chalupas y estaba trabajando en una, ¿ya? Estaba al borde del río y veo a la guerrilla que estaba al otro lado. Luego se prende la cosa y yo salgo a correr. Cuando salí, a una cuadra me encontré de frente con dos soldados que levantaron el fusil y me dispararon, pero le dieron al poste de la luz. Como atrás de mí venían los guerrilleros disparando, los soldados asustados se aprestaron a contenerlos y entonces fue cuando puede correr hacia mi casa porque ya todo el mundo tenía su casa cerrada. (Entrevista con Auroro Valencia, Bojayá, marzo de 2018)

Cuando se agudizó la guerra a inicios de la década del 2000, el comercio de plátano también se interrumpió, si bien no se frenó del todo. Para los boteros era insoportable tener que pagar vacunas y era preferible no sacar el plátano a vender y que la mancha se perdiera en el monte. El flujo de plátano chocoano, que llegaba en su mayoría por vías fluviales, se redujo por la situación de guerra y esto permitió que aumentara el flujo de camiones que llegaban con banano rechazo del Urabá. Los productores de Risaralda intentaron establecerse como nuevos proveedores, al lado de los actores que controlan el circuito del banano rechazo que llega a Quibdó desde Bajirá, pasando por Medellín. En la última década, especialmente después de la masacre de Bellavista, la ayuda y la cooperación internacional, en cabeza de la United States Agency for International Development (Usaid), la Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo (Swissaid) y la Organización de las Naciones Unidas (ONU), dinamizaron un nuevo ciclo de emprendimiento agrario, al lado de la intervención del Estado con programas de desarrollo a cargo del Banco Agrario, la Gobernación del Chocó, el Ministerio del Interior, la Unidad de Víctimas, el Departamento de la Prosperidad Social y la Agencia de Desarrollo Rural (ADR). No obstante, se trata de intervenciones que poco a poco van borrando las cadenas de

acontecimientos recurrentes cuyos efectos acumulados han producido trastornos y traumas. En estos programas se revelan las dimensiones epistémicas, geopolíticas e históricas de la producción del Estado en el Chocó a partir de su marginalidad constitutiva, de su aislamiento e inviabilidad. Esta imaginaria de larga data que alimenta la poderosa narrativa desarrollista, altamente legitimada, torna incuestionable la remodelación del espacio y su representación en términos del orden urbano modernizador que connotan el pavimento, la vivienda de material y los servicios públicos. Es el testimonio que conecta, que imagina y que desenmascara este orden derivado de la reconfiguración violenta del espacio.

El modelo asociativo y la tecnificación del cultivo

La siembra intensiva de la variedad de hartón en los últimos años ha estado asociada al crecimiento urbano y a la demanda del plátano en Quibdó desde principios de la década del 2000. A partir de entonces, los productores han buscado organizarse para poder comercializar el producto por fuera del Chocó, ya que actualmente el único lugar de comercio del plátano bojayaseño es el puerto de Quibdó, y esto representa muchas desventajas para los productores y comercializadores. Con los años, el aumento de la población y la demanda de nuevas áreas para cultivar, la tierra se ha ido cansando y ya no produce igual que antes. De ahí que las nuevas generaciones de cultivadores incorporen otras formas de trabajo en el colino y, en general, en la comercialización del plátano. En contraste con el modelo de cultivo asociado y rotativo de marabaya, este cultivo intensivo de plátano hartón ha requerido el desmache continuo de las matas y resiembras más frecuentes, el apuntalamiento sistemático de las matas para evitar que los vendavales las tumben, y el uso de abonos y fumigantes, todo con el ánimo de mejorar la productividad. Sin embargo, técnicas como abonar los cultivos no son más que tiempo y dinero perdidos para los mayores, quienes saben bien que lluvias y crecientes diluyen los químicos que se aplican en la base de la mata.

Aplameda es el principal instrumento modernizante en términos de la tecnificación del cultivo del plátano y del emprendimiento asociativo de los productores. La sede principal de Aplameda sobre el río Bojayá se encuentra en La Loma. Esta asociación se fundó en el

año 2004, con el objetivo de mejorar las condiciones de producción y comercialización del plátano para los campesinos bojayaseños. Hoy agrupa a 517 familias productoras de plátano que lo venden a los botes plataneros para ser transportado y vendido en Quibdó. Con recursos de cooperación internacional y con el apoyo de la Gobernación del departamento, Aplameda ha comprado tierras para iniciar la siembra y producción de plátano hartón, siguiendo en cierto sentido el modelo de plantación existente en el Urabá antioqueño, el cual consiste en la eliminación de vegetación de la selva, el apuntalamiento de las plantas para contrarrestar el torcimiento por el peso de la fruta, la irrigación artificial, el uso intensivo de pesticidas, y el cubrimiento de los racimos de plátanos con bolsas de polietileno para protegerlos del viento, de los ataques de insectos y pájaros, y para mantener la temperatura óptima.

Figura 27. Cultivos de plátano a orillas del río Bojayá
Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.



Aplameda busca fortalecer a los productores de plátano del río Bojayá a través de la organización del cultivo en parcelas, de los centros de acopio del producto, del transporte acuático que se requiere para movilizarlo y del establecimiento de cadenas y aliados comerciales. En este momento lo venden a los botes plataneros que suben hasta el puerto de Quibdó. Sin embargo, el objetivo es que este plátano sea

La aparición de los motores fuera de borda, la cantidad de proyectos financiados mediante asociaciones y programas de desarrollo, y el influjo del contiguo modelo agroindustrial del Urabá antioqueño han incidido en la monetarización de la vida campesina en Bojayá.

vendido a un aliado comercial y exportado. Para lograr esto, deben cumplir con los criterios de calidad que tienen los compradores y que en el medio local no son relevantes. En este sentido, la dirección de la asociación ha realizado diversas capacitaciones sobre temas de producción y de administración de la producción, así como sobre los estándares de calidad de un producto para que pueda ser exportado fuera del departamento y del país.

La aparición de los motores fuera de borda, la cantidad de proyectos financiados mediante asociaciones y programas de desarrollo, y el influjo del contiguo modelo agroindustrial del Urabá antioqueño han incidido en la monetarización de la vida campesina en Bojayá. Ahora hay más dinero circulando, a la par que más gastos. Los costos del transporte implican la compra de motores, gasolina, aceite, repuestos y grandes botes. Parceleros y boteros deben pagarles a jornaleros y ayudantes, y los primeros incorporan plaguicidas y fertilizantes entre sus insumos. Estos nuevos gastos conllevan una lógica productivista orientada al éxito comercial para suplir el costo de los insumos y que queden utilidades.

Las nuevas técnicas de cultivo y la modernización del transporte requieren de una inyección de capital inicial con el que la mayoría de las personas no cuenta. Es necesario endeudarse mediante créditos, pero para hacerlo hay que poseer propiedades a título personal, por fuera de los terrenos colectivos de los consejos comunitarios, que permitan respaldar el préstamo. El Banco Agrario, que es la entidad financiera a la que más acuden los campesinos, funciona con préstamos a interés que los deudores deben pagar divididos en cuotas trimestrales o semestrales. Además, el banco realiza auditorías para cerciorarse de que el dinero haya sido invertido en los proyectos para los cuales

el productor adquirió el crédito. Dichos créditos responden a las iniciativas productivas que promueve el Estado para el sector agrario.

Robinson, quien es uno de los cultivadores de plátano de La Loma, ha levantado sus cultivos a partir de préstamos con el Banco Agrario y tiene una tarjeta de crédito para la compra de insumos, debido a que posee propiedades en Quibdó por medio de las cuales respalda sus préstamos. Él paga cumplidamente sus cuotas trimestrales al banco, e invierte su dinero en el crecimiento y rendimiento de sus cultivos. Además, lleva juiciosamente cuadernos de cuentas en donde diariamente escribe los valores del dinero que invirtió, el gasto en insumos y las ganancias que obtuvo en el transcurso de un mes. Robinson comenta que hay que ser muy minucioso con el manejo de las cuentas, pues en una economía tan variable e impredecible como la del plátano es muy fácil descuadrarse, perder dinero y “ahorcarse” en las deudas. Algunas veces, la gente utiliza el dinero prestado por parte del banco para la siembra de cacao o plátano, en materiales para la construcción, en el arreglo de sus casas, o en la compra de otros bienes como motos, motosierras y herramientas en general.

Como un caso sui géneris entre los campesinos de La Loma, Robinson alardea de la minucia con que maneja el dinero, sus cultivos y sus cosas en general. “Es que yo tengo origen en el Urabá”, explica sin ocultar cierto orgullo paisa. Nacido en Murindó, Antioquia, Robinson llegó a La Loma hace treinta años siguiendo un amor, su actual esposa. Se crio y vivió su juventud en Carepa en donde la gente sabe muy bien cómo administrar una finca bananera. Campesinos como Robinson, criados fuera del Chocó, con experiencias de vida y trabajo en plantaciones agroindustriales de otras regiones del país y con cientos de capacitaciones encima, son quienes pueden acceder a los créditos mencionados y mantenerse con relativo éxito.

Sin embargo, es a través de Aplameda como la mayoría de los cultivadores de La Loma acceden a los beneficios de un préstamo o de un proyecto productivo que les permita fomentar sus cultivos. El requisito es pertenecer a Aplameda y ello implica acogerse al modelo de cultivo y comercialización que la asociación ha trazado. Por ejemplo, un proyecto para sembrar cacao, que actualmente cuenta con grandes cantidades de dinero de cooperación internacional y del Estado, ya que es un producto de sustitución de cultivos ilícitos, funciona

de la siguiente manera: primero se presenta el proyecto frente a los miembros de la asociación y quienes estén interesados se unen como beneficiarios; así reciben los insumos que traiga el proyecto, que bien pueden ser semillas, herramientas o dinero. La asociación sigue el desarrollo del proyecto y se encarga de inscribir a los beneficiarios, visitar la parcela de cada persona que será destinada para el cultivo y brindar asistencia técnica.

Pero embolsar los racimos, quemar los terrenos para la roza, amarrar las matas para protegerlas de los vendavales, transportar los racimos en cable guía, lavarlos, desgajarlos y empacarlos, y abonar y matar con químicos son prácticas que no todo el mundo acoge en Bojayá. La principal razón es que son actividades que requieren mucho más tiempo de trabajo y no son necesarias para poder vender el plátano en Quibdó, pues Bojayá no tiene otro mercado que la capital, y ese ya está asegurado. Los productores son bastante conscientes de que, pese a tales esfuerzos, nada de eso ha generado encadenamientos de valor para el plátano bojayaseño. Entonces algunos se preguntan ¿para qué tanta productividad y tantos estándares si en Quibdó el comprador no exige nada de eso? De este modo, no todo mundo confía ciegamente en la doctrina de estos programas de desarrollo rural, en su asistencia técnica, sus créditos, y sus estándares de producción y calidad incluidos. Aunque el modelo que abandera Aplameda ha transformado las condiciones de trabajo en las parcelas, las lógicas productivas, asociativas y sus patrones de consumo, dichos cambios no han afectado de manera radical la estructura del policultivo y una dieta basada en cultivos de pancoger, compuesta por todas las variedades de mancha distintas del plátano hartón, además de otros productos. El modelo tampoco ha reemplazado totalmente las relaciones de trabajo basadas en el parentesco, como el compadrazgo o la mano cambiada.

En Bojayá identificamos algunos problemas asociados al cultivo del plátano, los cuales son importantes para comprender la situación actual del cultivo y las respuestas que han podido dar a ellos los productores.

Figuras 28 y 29. Cable guía y laderos en parcelas de Aplameda
Fuente: fotografías de Liliana Gracia Hincapié.



Tabla 2. Problemas asociados al cultivo tecnificado de plátano

Problemas		Acciones
Plagas	Pájaro	Embolsar.
	Gusano	Ninguna.
Vendavales		Apuntalar, amarrar.
Inundaciones		Adecuación de drenajes, siembras lejos de la orilla del río.
Debilidad organizativa		Aplameda es una respuesta a esta problemática. Ha logrado mantenerse desde el año 2004 con la compra de parcelas y mantiene el objetivo de establecer alianzas comerciales y desarrollar proyectos productivos.
Intermediarios		Los intermediarios son quienes dominan la cadena de comercialización y mayor rédito obtienen con el plátano; sin embargo, también tienen riesgo, puesto que su inversión es más alta. Los productores bojayaseños aún no han podido apropiarse de la cadena comercial para evitar la intermediación.
Ausencia de cadenas comerciales		Los productores deben someterse a vender a los boteros o que el producto se quede en la localidad. Aplameda aún no ha logrado establecer una cadena comercial hacia Quibdó que sea plenamente controlada por los productores.
Falta de mayor tecnificación		Aplameda ha construido cable guías, tanques de lavado y centros de acopio. Sin embargo, no es suficiente. No todos se usan actualmente y solo están en las parcelas de la asociación y no en las fincas familiares. Se necesitan otras innovaciones que permitan que el proceso de producción no dependa exclusivamente de la fuerza humana.
No hay transformación		Hay proyectos, pero aún no se ha implementado nada. La transformación permite una localización mejor dentro de la cadena productiva.
Presencia de grupos armados		Las personas no tienen forma de enfrentar este riesgo, pues pueden ser desplazadas en cualquier momento.

Fuente: elaboración propia.

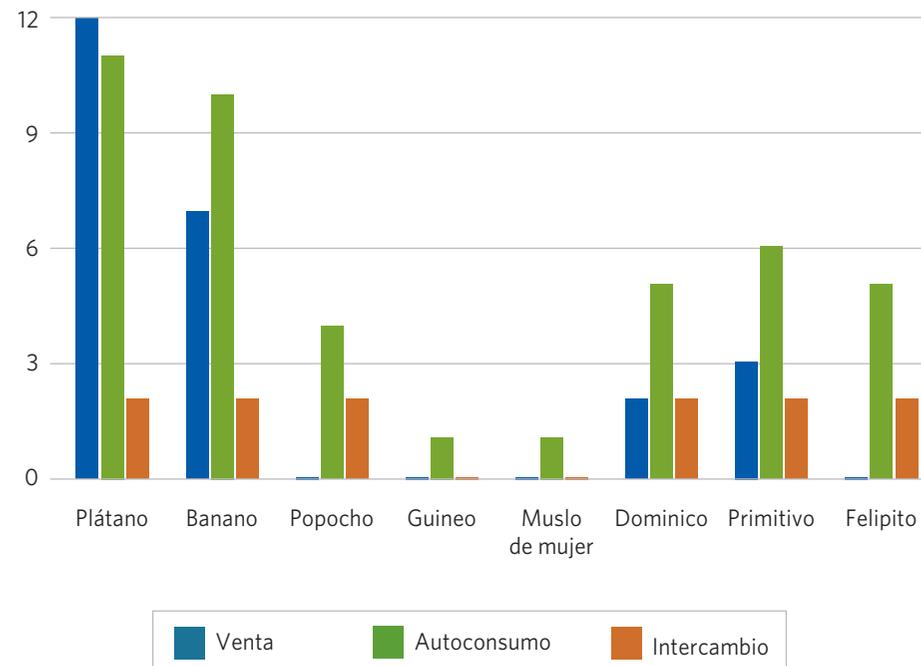
La provisión de comida y los boteros

Detrás de la cadena productiva de las raciones de hartón y como respuesta a las contradicciones en torno a la tecnificación que supuestamente le crea valor al producto, las demás variedades de mancha –aquellas que se venden por racimo en el puerto de Quibdó– se distribuyen en las tiendas y hogares de La Loma y Bellavista como otra fuente de alimentos que provee el monte. La demanda local de comida resuelve, en cierto sentido, los dilemas cotidianos asociados a la tecnificación del cultivo intensivo, y la siembra de manera diversa y discontinua. El impulso modernizador del monocultivo intensivo y extensivo de hartón es una práctica que se sustenta sobre la descalificación explícita o tácita del policultivo, al considerarlo atrasado, ignorante y poco laborioso. Sin embargo, ese circuito agroalimentario sostenido por los saberes del monte es, paradójicamente, el resorte de la comercialización de hartón, aun cuando Aplameda opte por cambiar la forma en que se han hecho las cosas argumentando ideas de progreso que descalifican el conocimiento local. Al lado de la producción tecnificada de plátano hartón en terrenos de la asociación, los cultivadores mantienen sus cultivos de banano, primitivo, popocho y felipita, revueltos con tubérculos como la yuca y el ñame y con frutales como el cacao amarillo, el borojó, el caimito y el coco. También se cultivan bosques maderables y se siembra la caña para la producción de panela y biche. El tamaño de las fincas oscila entre 1 y 3 hectáreas que son trabajadas familiarmente, pero, cuando es necesario, contratan jornales.

La finca de José Reyes Mayo es uno de los ejemplos de parcelas bojayaseñas en las que se mantiene el policultivo. El día que visitamos la finca de este agricultor lomeño, conocedor de botellas curadas, había sobre el playón una champa cargada con plátano en gajos y otro un tanto picado, además de un racimo de banano blanco. Reyes estaba cargando la champa y al vernos llegar con Robinson, quien nos había transportado, se detuvo, nos ayudó a bajar y nos guio por un cañaduzal recién rozado. “¡Qué finca tan bonita, *fami!*”, exclamó Robinson, y agregó que hacía tiempo que no veía una finca tan bien organizada. Del cañaduzal, que Reyes usa para sacar el biche de sus botellas curadas, pasamos a un camino entre el monte que atravesaba dos quebradas y terminaba en un colino. La altura de la yerba y la maleza revelaban que el terreno no se rozaba desde hacía cierto tiempo. Luego de pasar

el colino, llegamos a un espacio de monte abierto donde Reyes tenía un ranchito de madera con un chinchorro guindado para pernoctar durante ciertos periodos de trabajo. En la entrada del rancho había tres tipos de palos, cortados, limpiados y alineados uno junto a otro. Eran uña de gato, hombre grande y canelo. Estas son maderas “calientes” que Reyes utiliza para hacer las bebidas balsámicas¹² que contrarrestan el frío provocado por la permanencia prolongada en la humedad del monte o en el río y la impotencia sexual. Atrás del ranchito había palos de guayaba, caimito, arazá y badea. Por caminos alternos que conducen de nuevo hacia el río, Reyes tenía algunas matas de primitivo y otras tantas de felipita, así como raíces de cúrcuma y jengibre.

Figura 30. Usos de la producción en Bojayá



Fuente: elaboración propia a partir de encuestas realizadas entre julio y agosto de 2017.

¹² Bebida a base de aguardiente de caña y hierbas medicinales y aromáticas.

La caña y el plátano son lo que Reyes comercializa con mayor regularidad. La caña está destinada a la producción de biche para vender en el pueblo y para elaborar botellas curadas. El plátano lo corta y raciona cada quince días; lo vende prácticamente en su totalidad a los boteros de La Loma y deja apenas media ración para su consumo propio. Eventualmente lleva también racimos de banano o primitivo para venderlos en los grandes botes o para pedir el favor de que se los lleven como encargos a dos de sus hijos que viven en Quibdó. Sin embargo, la marabaya va directamente para la cocina de su casa y en ocasiones a la de algunos vecinos y familiares. Esta es una práctica agroalimentaria adherida al estilo de vida de los habitantes de La Loma que sigue siendo bastante común, como quiera que mantiene abastecido al pueblo por medio de una red de parentesco y vecindad.

Algunas personas en La Loma se dedican además a la cría de animales. Es el caso de Eladio Potes, quien en la parte trasera de su casa mantiene una porqueriza con varios cerdos. Cuando alcanzan un peso de unos 250 kilos, Eladio los vende kilo por kilo mediante el voz a voz. El pescado es otro de los componentes importantes de la liga (proteína animal) en Bojayá, y el bocachico es la especie más consumida. En el Atrato, los pescadores de los pequeños pueblos que quedan sobre la orilla pescan bocachico, nicuro y doncella, para luego venderlos a los navegantes que viajan por el río, comerciando entre Bocas de Beté, Bellavista y Vigía del Fuerte. Los productos que abastecen las tiendas son traídos como remesas por los botes plataneros que regresan a La Loma desde Quibdó. Para el consumidor, esto representa la necesidad de conseguir dinero para poder completar una parte significativa de la dieta.

Anteriormente, la gente se transportaba a palanca hasta donde estaban los barcos para vender sus cosechas de banano, en un viaje de varios días, arduo y a menudo accidentado. Luego la gente comenzó a tener motores propios: “primero iniciaron con los 8 HP, después con los 9 HP y ya ahora andamos es puro 40 HP pegado de a 2 motores. Yo andaba con 2 de 40 HP y ahora cambié a 2 de 50 HP”, nos contaba Ángel Romaña, quien ha sido botero toda su vida. Sin embargo, los rendimientos decrecieron cuando cada quien tuvo que encargarse por cuenta propia de la comercialización del plátano, asumiendo el costo del transporte, el mantenimiento de los motores y el tiempo que todo ello requería. Entonces aparecieron los boteros, quienes se convirtieron

en aquellas personas especializadas únicamente en transportar el plátano. Los boteros no están agremiados ni trabajan para ninguna empresa. Son personas que lograron acumular suficiente capital a lo largo de su vida para acceder a un bote grande y también son cultivadores conectados con otros productores de su comunidad con quienes hacen negocio. Engranaje de la movilidad campo-poblado, los boteros de Bojayá son personas reconocidas en sus comunidades porque se encargan de la comercialización y distribución de plátano, y porque regresan a Bojayá cargas, encomiendas y personas.

Ángel Romaña tiene 65 años de edad y 40 de estar trabajando como botero y cultivador. Empezó a transportar el plátano porque su padastro compró un motorcito con el que subía a Quibdó periódicamente. Tiene 9 hijas mujeres y 3 hijos varones. Uno de ellos trabaja con él. De acuerdo con Ángel, en el río Bojayá hay 19 boteros: 3 de La Loma, 8 de Piedra Candela, 4 de Cuia, 3 de Pogue y 1 de Caimanero. Todos se conocen, cada quien tiene su turno y aunque a veces discuten cuando otro botero se les adelanta en la plaza, no son roces graves. Los boteros han tratado de organizarse, pero no ha sido fácil. Han pactado

turnos y fechas para llegar a Quibdó a vender el hartón, pero siempre ha habido alguno que rompe el pacto. Los boteros recogen sobre el río Bojayá; en el Atrato no se recoge nada. Los puntos más importantes de venta son Piedra Candela y La Loma.

Los botes plataneros son más grandes que los botes corrientes de pasajeros y están equipados con potentes motores. En la proa disponen de una caseta para guindar hamacas y proteger a la tripulación del sol y el agua, con algunas bancas de madera y un puesto al final para ubicar los motores y al motorista. De subida hacia Quibdó, el viaje tarda un día entero. De bajada, el viaje es más corto, por lo que el bote sale al amanecer y llega a La Loma cuando cae la tarde. Los boteros prefieren los botes hechos en madera a los de fibra de vidrio porque son más económicos, resistentes y fáciles de reparar. Un bote como el de Ángel cuesta alrededor de 20 millones de pesos, más los dos motores 50 HP de cuatro tiempos.

Para ser botero hay que tener un capital inicial alto, no solo por el elevado costo del bote sino también porque hay que pagar el plátano por adelantado y porque cada viaje implica costos considerables que incluyen la gasolina, el aceite, las bombas, el pago a los empleados y la manutención en Quibdó mientras se vende y cobra el producto. En 2018, Ángel hizo dos viajes al mes y en ellos se gastó aproximadamente 3 millones de pesos en gasolina, más el recambio de aceite, que valía 180 000 pesos, y cada bomba de gasolina, que costaba 60 000 pesos cada una. En el bote mantenía 3 empleados que lo acompañaban y a quienes les pagaba 800 000 pesos por cada viaje.

El bote sale de mañanita y llega entre las ocho y nueve de la noche, dependiendo, y eso porque yo cargo dos motores 50, como son motores cuatro tiempos, gasto 25 bombas de gasolina. Los motores que tengo en este momento trabajan con gasolina pura, pero el aceite se cambia cada cuatro viajes, se cambia el filtro y el aceite y ahí, vuelve y le echa el nuevo. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Cada botero lleva sus cuentas y por lo general hay ganancias, aunque a veces, cuando hay demasiado plátano o este sale malo, se pierde plata. La cantidad de plátano que transporta cada botero varía en cada viaje: pueden transportar desde 500 hasta 1000 raciones por

Figura 31. Carro cargado con cachacos o popochos y primitivos en La Loma

Fuente: fotografía de María Luisa Jaramillo.



trayecto. Cada vez que hacen un viaje sacan su propia cosecha junto con las que les compran a los demás cultivadores. En La Loma, por lo general, se manejan unos precios estándar por ración y ya en Quibdó se vende de acuerdo con la oferta, la demanda y el tiempo.

Toca adelantarle plata a los agricultores porque, para apartar las raciones, ayer no más me tocó avanzar 2,5 millones a la persona que me va a cortar el plátano. El tipo quedó de reunirme doscientos y pico de raciones y yo le di el adelanto, entonces, pago allá de una vez y le compro a todo el que aparezca. Nosotros todos tenemos su clientela. En este momento la ración está a 16 000 pesos allá en La Loma, mientras que acá en Quibdó no tiene precio fijo, se vende a 30 000, 35 000, 25 000 pesos, y si se llena mucho y se achicha, toca sacarlo en 20 000. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Cuando los botes llegan a abastecerse de raciones, también van llegando las personas que van a vender su plátano en champas cargadas. En ese momento, los ayudantes se encargan de contar y separar el plátano en la parte de carga del bote. En una ocasión acompañamos a José Reyes a su finca para recolectar plátano y, al finalizar, cargamos su champa con las raciones que había cortado ese día. De regreso al pueblo, encontramos a Ángel en el proceso de cargar el bote de plátano, ubicado más o menos a cinco calles de La Loma. En ese momento había dos botes pequeños que terminaban de descargar raciones en el bote de Ángel Romaña. Al pasar frente al bote platanero, Reyes le preguntó a Romaña si tenía cupo para llevar el plátano que tenía en su champa. Ángel asintió con la cabeza y luego dos ayudantes que seleccionaban y organizaban el plátano empezaron a descargar el bote de Reyes. Nosotros nos sumamos a la faena y pudimos sentir la estela de la mancha que se pega en las manos y la ropa que queda cubierta. Un tercer ayudante de Romaña, de unos 30 años y con una camisa de cuello totalmente manchada, empezó a llevar la cuenta a una velocidad que nos impresionó. El plátano se suma por pares y de esa manera se sabe fácilmente cuándo se completa una ración, que son 32 pares. Con la sola mirada a un gajo, el ayudante sabía exactamente el número de pares que contenía. Y si el gajo era impar, llevaba la cuenta para el gajo o las unidades siguientes. Horas más tarde, en La Loma, José Reyes nos explicó que Ángel es tío del ayudante que estaba contando.

Cada uno de los boteros tiene su propia finca y parcelas para cultivar plátano, en las que por lo general emplean trabajadores. El plátano con el que se carga el bote antes de salir rumbo a Quibdó es seleccionado y contado en el proceso de carga; este incluye plátano de primera y rechazo, que es el que más compran. En Quibdó, durante nuestro trabajo de campo en 2017 y 2018, normalmente el rechazo se vendió a 20 000, 18 000 o 15 000 pesos, dependiendo de su estado. Los boteros lo colocan en la parte de adelante y el ayudante debe saber ubicarlo cuando lo recibe. Rechazo y maduro se venden primero y más barato, pero hay veces que el rechazo se vende mejor que el maduro. Después de cargar el bote en un día, arrancan a la madrugada siguiente. El tamaño y la cantidad de los botes satisfacen la producción bojayaseña. Su gran capacidad de carga permite a los boteros comprarle a todo aquel que ofrezca.

Los botes transportan primordialmente plátano hartón, pero a veces, y en menor cantidad, viajan con otras variedades de plátano o con banano, yuca o frutas, y maderas que extraen de sus propias fincas para vender.

Yo he traído hasta 1000 raciones y a veces he viajado a mitad de carga. Para que haya viaje la carga mínima son 500 raciones. Hay veces que uno recoge en dos días, pero uno trabaja recogiendo en un solo día. Se trae banano, plátano, yuca y a veces madera, pero más que todo plátano. Hay unos que vienen, compran aquí y llevan para Istmina y para Apartadó. Hubo un tiempo que llevaban a Medellín, pero eso era años atrás, que compraban y llevaban a Medellín. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Champa con plátano hartón



La ruta habitual de la mayoría de los boteros es Bojayá-Quibdó y de regreso, sin embargo, algunos hacen viajes a otros lugares. Los accidentes no son frecuentes, pero suceden.

Tiene que estar uno muy de malas para que un bote se hunda. El mes pasado fue que se hundió uno allí abajo. El río estaba muy seco. Pero así como estamos ahora no pasa nada. Todos los días baja alguien, ¡veeee!, más de uno. Diario baja más de un bote. Eso tiene muchas rutas, unos van para Bojayá, otros para Curvaradó, otros para Riosucio, otros van para Murri, otros para Buey y así. En Vigía no cultivan, uno de allá sale y ellos compran plátano. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Los botes llegan cargados a Quibdó en la noche. A primera hora del día siguiente empiezan a vender hasta que logran descargarlo todo. Por lo general, esta labor toma de uno a dos días, mientras que la cobranza puede tardar de tres a cuatro días. Durante su estancia en Quibdó, los boteros permanecen en el mercado, esperando los pagos que cada quien les va haciendo, conforme van vendiendo. Casi todo se fía y todo se avanza. Así sucede con las remesas y los encargos entre Quibdó y Bojayá.

No hay compradores estables. La mayoría compran fiado y pagan a los tres o cuatro días. Veá, yo a veces voy para la casa, porque tengo una casa acá, aunque siempre he vivido en Bojayá. Aquí en Quibdó tengo familiares a quienes les vendo o les entrego. En estos viajes uno mantiene buenas relaciones, atrae clientes y así, como una familia. Mis clientes son hombres, más que todo, pero también tengo algunas mujeres. Pero yo trabajo más con la ración de hartón y las mujeres que revenden se mueven es con la marabaya. Los hombres son los de las camionetas que se meten a revender por todos los barrios y los que compran cargas grandes. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

A Ángel le compran personas que tienen puestos de venta en el mercado. Gente que llega con camiones de carga para llevar plátano a otros lugares, así como algunos que también compran y se llevan a sus barrios para vender en tiendas o en mesones en la calle. Varios llegan con carretas que maniobran por la ciudad, vendiendo plátano comprado a los boteros en el mercado. Ángel vende por raciones (64 unidades),

medias (32 unidades) y cuartas (16 unidades), pero no por menos. De las 1000 raciones que puede llevar en su bote, 900 son compradas y las otras 100 son cortadas de su propia finca. No suele llevar banano, primitivo o popocho, pero si lo hace, mete unos 50 racimos y toda esa marabaya es de su propia finca.

Ángel vende la media ración entre 10 000 y 15 000 pesos, aunque a veces le toca vender más barato. La cuarta la vende entre 6 000 y 7 000 pesos y la ración, entre 20 000 y 35 000 pesos. Un racimo de banano cuesta 12 000 pesos, uno de primitivo, 8 000, y uno de popocho, entre 8 000 y 10 000 pesos (precios del 2018).

Eso varía porque, como de todas maneras uno viene y a veces escasea, a veces abunda, entonces no es mercado fijo. Hay momentos que uno pierde. A mí me ha tocado perder hasta 7 millones de pesos. Y son solo pérdidas. Es como una lotería. (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Después de saber que los boteros podían llegar a mover tanto capital en el mercado y de regreso a sus comunidades, nos preguntamos cómo era el tema de la seguridad. A lo que Ángel nos respondió:

No, yo muevo plata, la muevo con el compañero y todo el mundo me conoce allá, yo soy de allá y vivo ahí mismo. Cada quien se cuida; allá no atropellan a nadie por eso. En un tiempo sí, pero ya no. En estos momentos, no. Antes sí y a mí me tocó dos veces, bajando de aquí de Quibdó para abajo a Bojayá con la mercancía. Me la robaron y nadie pagó el flete. Pero eso tiene años que pasó y ahorita la cosa está regular. Digo regular, porque bien es difícil, ¿ya? (Entrevista con Ángel Romaña, La Loma, marzo de 2018)

Al terminar su labor en el puerto y tras haber recibido todas las encomiendas y encargos, los boteros avisan a los pasajeros el viaje de regreso y la gente se programa para llegar al puerto al día siguiente, antes de las seis de la mañana. Muchas veces la gente viaja con los boteros hacia Bojayá por economía: mientras que un trayecto en bote platanero cuesta alrededor de 40 000 pesos, en lancha rápida puede llegar a los 80 000 pesos. Por el río, el botero va recibiendo todo tipo de encomiendas. Algunos boteros transportan materiales de construcción y hay quienes comercian con artículos que compran en Quibdó

o que intercambian por plátano. Hay otros que compran queso y lo venden al cambio para luego revendérselo a los tenderos de Bojayá o compran cerdo para picar. Sin embargo, Ángel solo cobra el flete por transportar encargos, personas y encomiendas.

La madrugada del jueves 22 de marzo de 2018 salimos del puerto del mercado de Quibdó rumbo a La Loma en un bote platanero del señor Ángel Romaña. El bote iba cargado de remesas, encomiendas, otros pasajeros y la tripulación. Entre las encomiendas había un motor y muchos bultos de concentrado para cerdos. En cuanto a los pasajeros, había tres familias con niños, otros cuatro jóvenes y nosotros. Una de las señoras que iba viajando con sus niños pequeños dijo que prefería el bote a la lancha rápida porque en este iba más despacio y era más estable, entonces se mareaba menos y se sentía más segura.

Durante el viaje, Ángel iba recostado en una hamaca guindada de los palos que forman la enramada o techo del bote, en la popa. Estaba reposando un pie enfermo mientras sus tres trabajadores iban en la proa, encapotados con impermeables y soportando el aguacero. Propulsado por dos motores 50, el bote surcaba el Atrato a un ritmo constante, estable y adormecedor, bajo una lluvia recia e incesante que solo se apaciguó poco antes de meternos al río Bojayá. Más rápido que las champas y menos veloz que las lanchas, el bote llegó a La Loma a las cuatro de la tarde, luego de diez horas de viaje y tras haber parado en Bocas de Beté y Bella Vista, donde descargaron el motor y algunas otras encomiendas.

Nuestra aproximación al río Bojayá y a los puertos de La Loma y Bellavista nos permitió estudiar de cerca la producción de plátano hartón que se mueve hacia Quibdó en la cadena de la ración. Los vínculos comerciales entre Bojayá y Quibdó se intensificaron en la década de los noventa, tras romperse los lazos comerciales con los mercados de banano y plátano de Cartagena y Colón. A la par que decayeron los vínculos entre el Atrato y el Caribe, se consolidó el Urabá antioqueño como el gran enclave bananero. La cercanía a la agroindustria bananera de Urabá y la influencia de agencias estatales e internacionales para el desarrollo impulsaron la creación en Bojayá de Aplameda como el principal instrumento modernizante del cultivo del plátano y del emprendimiento asociativo de los productores. Hoy, los bojayaseños experimentan con nuevas técnicas de cultivo que racionalizan el proceso y lo orientan hacia una producción estandarizada que busca parecerse más a la que se ofrece en los supermercados de las grandes ciudades. Sin embargo, a los habitantes de Quibdó -el único mercado fijo con el que cuentan los productores de hartón- este producto estandarizado no les gusta porque pierde sabor. Los cultivadores de plátano se acercan con recelo a la utopía desarrollista de la plantación, sin ver claras las posibilidades de otros mercados más allá del Chocó que justifiquen la inversión y el esfuerzo. No abandonan sus parcelas de cultivo asociado, donde siembran variedades de mancha como banano, primitivo y popocho que consumen a diario. Mientras tanto, los boteros siguen transportando las raciones de plátano hacia Quibdó con la premura de mantenerlo siempre fresco para que no se madure, pierda su sabor y se deprecie.

Familia cruzando el río San Juan





3. La producción de ración en el río Baudó: crisis y suficiencias de una región platanera

Quibdó, 24 de julio de 2017. En la terminal de transportes de Quibdó nos encontramos Liliana Gracia, Antonio Olmos, Miguel Muñoz y Andrés Meza para tomar el bus de la empresa Expreso del Pacífico que nos llevaría a Puerto Meluk, la capital del municipio del Medio Baudó. En las representaciones que los chocoanos tienen de las tres provincias del Chocó, el Baudó es la más rural, la menos conectada con el interior del país y la que tiene una fuerte tradición platanera, como lo probaba el hecho de que proveyera de raciones de plátano a Istmina. Por esta razón había que indagar por la ruta del plátano que se producía en aquel río (ver figura 32).

La carretera que destaponó al Baudó

En 2004, la comunicación del Baudó con la provincia de San Juan y con Quibdó se hizo más fluida y regular con la apertura de la vía Istmina-Pi de Pepé hacia Puerto Meluk. Esta era una carretera que las poblaciones del medio Baudó esperaban desde hacía 47 años. Cuando llegó la vía, Meluk era un pueblo de una docena de casas que conectaba con los ríos Curundó y Pepé en una difícil ruta que por décadas los baudoseños habían emprendido remontando caños para llegar a Istmina. El caserío Boca de Trocha fue rebautizado como Puerto Meluk en referencia al empresario sirio-libanés Félix Meluk, quien fue el representante de una concesión del Estado para la explotación y comercialización de caucho en la región más inaccesible del Chocó. Una región en la que

nunca se encontraron depósitos auríferos ni reales de minas, como en el San Juan o en el Atrato. El área de la concesión era un inmenso terreno llamado El Progreso, que se extendía desde el Caraño, en el Atrato, hasta el Alto Baudó.

Después de pasar por Istmina, la carretera se hace angosta y pedregosa, pero el flujo de buses y camiones es constante. A la vera del camino aparecen los pueblos de Pie de Pepé, Berrecuy, Juan de Dios y Curundó de la Banca, donde también se cultiva y vende plátano a la gente de los camiones y las chivas.

Figura 32. Ubicación de Puerto Meluk en el río Baudó
Fuente: elaboración propia. Cartografía base: IGAC.



Después de seis horas de trayecto, llegamos al Medio Baudó a las cuatro de la tarde. A esa hora había poco plátano en el embarcadero. Un par de ayudantes de un bote cargado de hartón esperaban a que el motorista comerciante cerrara el trato con un tipo que manejaba un camión turbo. Los plataneros eran gente embera-dóbida del río Catrú¹³. Cerrado el negocio, los ayudantes comenzaron a echarse las raciones de hartón al hombro. En media hora movieron 25 raciones. Antonio Olmos conversó con el motorista en uno de los restaurantes del puerto. El hombre se llamaba José Leutario Forastero y ese día había recibido 500 000 pesos por haber vendido cada ración en 20 000 pesos. No había cortado todo el plátano hartón que vendió, pues una parte la había comprado a otros productores de Catrú quienes esperaban que, a su regreso, José les llevara la plata de la venta.

José Leutario vende principalmente plátano hartón, pero también trae banano, primitivo y popocho que vende por racimos en los restaurantes del puerto. La de ese día había sido una buena venta, teniendo en cuenta que a veces los compradores de Meluk no pagaban más de 17 000 pesos por cada ración. El pago compensaba la demora de dos días para poder bajar desde Catrú hasta Meluk. En un motor 40, con el bote repleto, son dos horas y media. Pero José Leutario y sus ayudantes se vinieron palanqueando y tuvieron que pernoctar en

13 El pueblo embera ha ampliado sus territorios tradicionales en sucesivas migraciones: por el norte ha alcanzado la provincia del Darién en el litoral pacífico panameño; hacia el sur ocupa las cabeceras de los ríos Naya, Saija, Satinga y Sanquianga hasta la provincia de Esmeraldas, en Ecuador. El pueblo embera se autodenomina de diferentes maneras, de acuerdo con variaciones lingüísticas y adaptaciones al entorno ambiental. Es así como un segmento importante de la población se define como embera-dóbida, en alusión a sus asentamientos que se localizan en las riberas de los ríos, especialmente en los valles medios y bajos. Esta población en su mayoría habita en los ríos del Chocó y en Antioquia en la región media del Atrato. En oposición a la gente del río, aparecen los embera-eyábida, gentes que habitan las estribaciones de la cordillera, gentes de montaña, que fundamentalmente habitan en el occidente de Antioquia y hacia el Alto Sinú y San Jorge. El segmento poblacional embera-chamí tiene su foco desde donde se dispersa en el territorio tradicional de San Antonio de Chamí; de allí migró, en los inicios del siglo xx, a los territorios localizados al sur en dirección al Valle del Cauca, sobre las estribaciones de la cordillera Occidental, lo mismo que a la región del suroeste antioqueño. En la segunda mitad del siglo xx las migraciones tomaron otro rumbo, como las tierras bajas del piedemonte amazónico, el Magdalena Medio y el Urabá. Otro de los grupos que integran este pueblo son los eperara, que se dispersan en el Pacífico al sur de Buenaventura, en la costa caucana y la de Nariño (Ministerio del Interior y Orewa 2013, 17).

Puerto Echeverri. Aunque cuenta con un motor Yamaha punto nueve, no tenía plata para comprar gasolina. Esa noche pernoctaron en una residencia de Meluk y a la mañana siguiente compraron sal, queso, pescado, mecheras y otras cosas antes de retornar a Catrú.

Cuando vino el declive del caucho hacia la década de los cuarenta, Félix Meluk perdió interés en el Baudó. La gente nativa y quienes habían llegado desde Panamá y del oriente chocoano a extraer el látex, por las rutas de los ríos Baudó y Pepé, dejaron atrás este duro oficio. Pasaron décadas para que la carretera de Pereira conectara con Quibdó y con Istmina y, posteriormente, a Istmina con el Baudó en una intersección vial-fluvial que convirtió al caserío en el principal centro urbano de todo el río Baudó, y que sustentó la creación del municipio del Medio Baudó a comienzos de la década del 2000. En el punto de sutura entre la carretera y el río, Puerto Meluk creció inusualmente con el establecimiento del comercio maderero, de abarrotes, de insumos agrarios, de alimentos procesados, de agencias de transporte terrestre y fluvial, y de residencias y hoteles. Para el año 2007, numerosos botes y canoas cargados de plátano confluían con las balsas que transportaban la madera que los baudoseños les vendían a los comerciantes risaraldenses, quienes luego la sacaban en camiones por la trocha. La mejoría de la carretera Istmina-Puerto Meluk desde que comenzó su construcción en 2004 ha sido poca, pese a ser una de las más transitadas del departamento.

Antes de la apertura del tramo La Banca-Puerto Meluk, la gente se metía por el río Curundó y llegaba a La Banca. Con el río seco demoraban hasta tres días arrastrando la lancha para poder salir a Istmina. Cuando la carretera llegó a Meluk, fue como quitarle el corcho a una botella. Maderas, borojó, guayaba, lulo y limón salían por cantidades a las tierras mineras del San Juan. De todos, el producto que aún tiene plaza y salida en cantidad es el plátano hartón cultivado en los afluentes del Medio y el Alto Baudó. Los plataneros bajan en botes repletos de raciones que son vendidas al precio determinado por los transportadores e intermediarios que se mueven regularmente en el eje Istmina-La Ye-Las Ánimas-Quibdó-Tadó-Santa Cecilia-Pereira. Los ires y venires del circuito platanero del Baudó en torno a Puerto Meluk han desfavorecido desde el principio al productor. Una economía campesina de alta incertidumbre, bajo valor agregado y, en la década del 2000, controlada parcialmente por grupos armados es el rezago de los

impactos sociales de una carretera construida sobre los diseños de los caminos proyectados por la concesión cauchera y el desarrollo del proyecto vial panamericano. Este proyecto discontinuo se fue materializando parcialmente durante el siglo pasado con la terminación del eje Pereira-Las Ánimas-Istmina en 1983 y la proyección hacia Nuquí, pasando por el caserío de Las Ánimas en el municipio de Unión Panamericana. La carretera Las Ánimas-Nuquí tiene una longitud aproximada de 123,8 kilómetros, de los cuales 68 se encuentran construidos. Por allí llegó la disidencia guerrillera del Ejército Popular de Liberación (EPL) que se desmovilizó en los noventa. Junto a este grupo armado, el Ejército de Liberación Nacional (ELN) también se instaló en el Baudó después de haber regularizado su presencia en el Medio San Juan, a mediados de los años setenta. En ese entonces, esa guerrilla buscaba una zona que cumpliera con tres objetivos militares: salida al mar, abastecimiento logístico y descanso (Molano 2017, 155). Ya en los 2000 se asentaron los paramilitares y los cultivos de hoja de coca, gracias a que el tramo vial que destaponó al Baudó por Meluk también creó un corredor estratégico de narcotráfico. Hoy la carretera destapada y el crecimiento de Puerto Meluk son señales de la integración marginal de la gente rural embera y negra a un mercado regional en el que los vaivenes de la oferta y la demanda son controlados por intermediarios, transportadores y gente armada que impone las reglas.

“El plátano aquí no vale nada”, nos decía Silvano, miembro de la junta directiva del Consejo Comunitario del Río Baudó y sus Afluentes (Acaba), cuando lo entrevistamos. Para este agricultor y líder comunitario, aunque la carretera atrajo riqueza, nunca ha habido bienestar en el Baudó. Por ahí ha salido mucha madera y ha sido una ruta estratégica de la base de coca y el clorhidrato de cocaína, que por esos días parecía atravesar un declive como consecuencia de la persecución y las fumigaciones aéreas impulsadas por el Estado para erradicar los cultivos ilícitos. Pese a estar despavimentada y en pésimas condiciones, la carretera ha permitido crear nuevos circuitos de intercambio comercial vial-fluvial al articular la zona alta del Baudó y la costa pacífica con Istmina y Pereira. “Todavía estamos en capacidad de producir cualquier cantidad de racimos de banano sin nada de químicos,



pero no tenemos los medios ni las conexiones. La agricultura aquí no está valiendo nada y aún estamos produciendo bastante”, comenta Silvano.

Los intermediarios se ponen de acuerdo para pagar el plátano a un precio que es desfavorable para los cultivadores, quienes además tienen que sortear las adversidades del clima, las distancias y el combustible que hacen de la provisión de plátano en Meluk una actividad precaria e incierta. Treinta años atrás, la Asociación Campesina del Baudó que dio origen al consejo comunitario se creó en torno a un proyecto de producción y comercialización del borojó que los campesinos cultivaron en grandes cantidades y con fines de exportación. Pero los noventa fueron años muy duros: desplazamientos, confinamientos, bloqueos económicos, asesinatos selectivos y restricciones a la navegación hicieron que iniciativas como la del borojó fracasaran. Un programa cacaotero liderado por entidades gubernamentales y la cooperación internacional ha sido la iniciativa más importante para el agro en esa subregión. Este se hizo posible mediante un préstamo del Banco Agrario a través de las alcaldías del Medio y Alto Baudó. Pero la inversión de 1800 millones de pesos prácticamente ha fracasado por la peste que le cae a la variedad de cacao introducida, que es la que mejor pagan en el mercado, pero también requiere de técnicas que no todos los cultivadores están dispuestos a seguir porque no creen en ellas o porque no alcanzan a cubrir los costos. Por otra parte, la crisis del chontaduro también se vive en el Baudó, como en otras zonas del Chocó.

El chontaduro se acabó aquí. Hay unas partes en donde se está produciendo, pero son fincas tecnificadas. No es como un chontaduro natural, sino un chontaduro abonado con químicos. Aquí el chontaduro era fenomenal. Se utilizaba hasta para alimentar los cerdos y uno se daba el lujo de escoger. (Entrevista con Yomelis Córdoba Mosquera, Medio Baudó, julio de 2017)

A la mañana siguiente desayunamos en el restaurante de José Noel Vanegas Perea, quien también es productor y comercializador de plátano. José tiene 34 años y nació en Puerto Meluk, pero sus cultivos están en el río Misará. Ha sembrado plátano desde niño y desde hace 15 años lo vende en el puerto. Como el hartón y el banano se venden mejor que el dominico, el quinientos y el primitivo, José usa estas variedades cultivadas para abastecer su restaurante. Hay otras que conoce pero que ya no cultiva, como el plátano boa, el salahondra o

el tahití, debido a que la falta de comercio desincentiva su siembra y cuidado. Por el contrario, ha introducido el plátano quindiano o hartón-dominico, que hoy se está produciendo en la zona cafetera con mucho éxito comercial. En el puerto, la competencia y los intermediarios a veces dificultan la venta, por lo que José prefiere enviar su mancha a Pizarro. En una lancha alquilada manda el plátano a la costa para vender la ración entre 15 000 y 20 000 pesos (precios del 2018). De ahí no baja el precio. En sus terrenos mete trabajadores y les paga 20 000 pesos el jornal. Invierte en el pago de jornales para garantizar la limpieza, deshoje y corte del plátano, en el combustible y en el pago al motorista para mover su mercancía, y paga también a los cargadores.

Cuando el plátano abunda en Puerto Meluk, el precio puede bajar a 8 000 pesos la ración. Quienes no tienen bote ni motor para sacarlo de los afluentes hasta este polo de cuenca lo venden muy barato a los boteros. Hay una diferencia significativa de los precios del plátano, el banano y el primitivo que se mueven hacia Meluk con respecto a los precios con que estos se comercian en Itzmina. El control de los intermediarios es total. Ellos se ponen de acuerdo para pagar el plátano a un precio que es desfavorable para los cultivadores, quienes además tienen que sortear las adversidades del clima, las distancias y el combustible que hacen de la provisión de plátano en Meluk una actividad precaria e incierta.

—¿Ha habido alguna iniciativa de los plataneros del Baudó de tener un camión propio para exportar el plátano?

—No, que yo sepa. Igual, mi mercado es hacia Pizarro. No saco por la carretera.

—¿Usted cree que aquí en Meluk el comercio del plátano ha sido justo para los productores?

—No, de eso no sé.

—¿Cómo vende? ¿Contado o al fiado?

—De las dos formas. A veces se cambia por pescado. Si uno tiene la seguridad de que le van a comprar a buen precio lo que uno cultiva, uno se mete con toda al monte y se pone a sembrar hasta 20 libras¹⁴ de plátano porque sabe que las va a vender.

¹⁴ En el contexto de la siembra de mancha, una libra equivale a 100 semillas o hijos de colino.

Pero no hay tal seguridad. El flujo de plátano hacia Meluk ha decrecido en comparación con lo que ocurría hace diez años. La gente que vive en el pueblo se autoabastece con plátano común traído de las fincas en donde cultivan yuca, plátano, banano, lulo y papachina, que están camino de La Banca, a quince minutos de Meluk. En los patios crían gallinas, patos y cerdos. El comercio de estos últimos es muy dinámico en el Baudó. El cerdo se vende muy bien y para criarlo los dueños compran racimos de felipita que van a parar a las cocheras.

Con las inundaciones el plátano muere: los vendavales tumban matas y las crecientes las arrancan de las orillas. Las que sobreviven se secan porque el pantano caliente por el sol las va quemando. Obligados por las crisis alimentarias que deja el desabastecimiento generado tras cada inundación, los baudoseños han tenido que comer felipita. Esta es la variedad más resistente a las inundaciones que afectan toda la cuenca del río Baudó. Desde la última gran inundación en septiembre de 2007, cada año hay crecientes. A veces ocurren hasta dos o tres veces por año, con enormes daños en cultivos de pancoger, la ruina de los proyectos agrícolas emprendidos y la pérdida de animales. Dada la vulnerabilidad acumulada de la gente del Baudó, también se ha vuelto habitual la ayuda anual que el Estado nacional brinda a damnificados y la idea de que esta es una cuenca habitada por comunidades en riesgo.

Luis Adolfo Castro es uno de los cultivadores de mancha especializado en abastecer a los porcicultores en Puerto Meluk. Tiene 42 años y cultiva plátano, popocho, felipito y banano para vender a los criaderos de cerdos. En su finca tiene coco, chocolate, almirajó, chirimoya, anón y guanabanilla. Cultiva también ñame, yuca, papachina, arroz, caña y maíz. En una época, Luis fue un comprador-revendedor de plátano, pero ahora solo vende su propia producción pues el mercado ha caído bastante y no es rentable. La última vez que vendió una ración de plátano fue en 18 000 pesos, mucho más barato de lo que se vende en Istmina o en Quibdó y por debajo del precio establecido en el último acuerdo entre los productores. En el mercado del felipito y el popocho para cerdos, el productor no tiene que preocuparse por el problema del plátano madurado y los intermediarios, pero debe tener clientes fijos que compren cantidades considerables de racimos. Luis tiene cuatro fincas y todas producen comida en la Isla del Caño,

una localidad cercana a Meluk. Usualmente saca el producto en canoa, pero cuando tiene bastante, debe alquilar un motor.

Cuando hablamos por primera vez con la junta directiva de Acaba sobre la realización del trabajo de campo para esta investigación, se nos dijo que Pie de Pató era el lugar idóneo para indagar por el funcionamiento del mercado del plátano en el Alto Baudó. Todos coincidían en que el relativo auge platanero durante los primeros años de la carretera no había sido equiparable a la sostenida red comercial con Buenaventura y la costa pacífica que había existido en los setenta y ochenta. También coincidían en que hoy la oferta de plátano en Meluk estaba en manos de la gente embera del río Dubasa, si bien el plátano abundaba en todo el Baudó. Al parecer, los campesinos negros habrían perdido el interés en vender su plátano a los intermediarios de la carretera y solo los indios estaban dispuestos a llenar los camiones de los paisas, rumbo a Istmina. Esta idea tuvo más sentido cuando presenciáramos un altercado en el puerto, poco antes de abordar la panga que nos llevaría a Pie de Pató. La discusión se originó entre un botero proveniente del río Torroidó y dos intermediarios (uno paisa y el otro negro) en torno al precio de una ración de plátano. El botero se negaba a vender la ración en 12 000 pesos, pero los compradores no estaban dispuestos a subirle un solo peso a su oferta. En Meluk ellos ponían el precio. “Por eso es que este río está llevado. Por culpa de ustedes”, les gritó el botero a los compradores mientras se alejaban luego de la infructuosa transacción.



Pie de Pató: espectros de ruina y suficiencias

La antigua concesión para explotación cauchera que tuvo Félix Meluk en el Baudó se llamó Hacienda El Progreso y abarcaba buena parte del Alto Baudó. Después de la guerra de los Mil Días y hasta la década de los treinta, gente del interior se estableció en el Baudó, motivada por el auge del caucho y por la expectativa de que la carretera al mar llegaría pronto. El compromiso del concesionario era desarrollar la ganadería al tiempo que la explotación de caucho y cacao, pero los Meluk se concentraron en lo primero hasta que el negocio entró en declive. Se acabó el auge del caucho y la carretera nunca llegó. Muchos se fueron, pero en el Alto Baudó ya había un asentamiento que funcionaba como epicentro en toda la parte alta del río. El nombre de Puerto Yacup le había sido asignado por el entonces intendente del Chocó, Sofonías Yacup. El asentamiento fue relocalizado en 1938 sobre la margen izquierda del río Baudó, a 80 km de Quibdó, y renombrado como Pie de Pató.

Figura 33. Vendedores de plátano y joven carguero en Puerto Meluk, julio de 2007

Fuente: fotografía de Andrés Meza.



Solo tenía dos calles: la calle de Antonio María Salguero (antiguo representante de los Meluk) y la carrera Primera, con casas de madera de dos pisos y balcón, habitadas inicialmente por interioranos. Hoy ya no queda nada de aquellas casas.

Llegamos a Pie de Pató hacia el mediodía. La idea era realizar encuestas, pero de antemano sabíamos que no iba a ser tan fácil porque allí son muy recelosos para dar información a foráneos, a pesar de estar acostumbrados a ver funcionarios que arriban al municipio en todo tipo de misiones. “Es el desfile de los chalecos”, decía la señora Negra, dueña del hotel donde nos alojamos. La carta de presentación de Acaba no ayudaba mucho y, de hecho, podía hacer que las cosas empeoraran porque en más de una ocasión la gente inició hablando mal del consejo general, señalando los fracasos del pasado y la corrupción del presente.

Pie de Pató ha caído en un relativo olvido desde que la carretera de Puerto Meluk redujo su primacía político-administrativa y comercial sobre el Alto Baudó. Las inundaciones tuvieron mucho que ver con la postración del 2007 a raíz de la cual se levantó un paro cívico de cuatro días en la capital del municipio. Se acabó el arroz que se enviaba a Quibdó y Buenaventura, y el plátano ya no se exporta, aunque abunda. En la cabecera municipal del Alto Baudó hay muchas familias que alternan el trabajo agrícola en las orillas con el comercio local, con la docencia y con otras actividades. Algunos son funcionarios y contratistas de la alcaldía, y además dedican algún tiempo a trabajar en los montes aledaños que son herencia familiar. En otras encuestas que hicimos, notamos que, en los patios de hogares compuestos por hermanos, tíos, sobrinos, abuelos nietos y entenados¹⁵, hay por lo menos una mata de banano o de dominico. Estas familias cortan dos o tres racimos de sus fincas para asegurar la subsistencia, para canjear y también para regalar. Nauca, Platanares, Batatal, Apartadó, Almendró y Las Delicias son comunidades bastante activas en la producción de plátano e, incluso, hay veredas bautizadas con los nombres de Guineo y Dominico Negro que evocan la importancia de la mancha en la región. Pie de Pató ha tenido fama de ser un centro receptor de la mancha que se produce

¹⁵ Significa literalmente “nacido antes”, y se usa para designar a un hijastro que se vincula con el padrastro o la madrastra posterior a su nacimiento. Es el hijo anterior de uno o de ambos miembros de la pareja que es aceptado en la familia.

en la parte alta y que se lleva a la capital del Alto Baudó hasta donde llegan los botes provenientes de Puerto Meluk y Pizarro. El plátano hartón es el que tiene más comercio, mientras que el dominico se reserva para el consumo.

En Pató los productores de plátano llaman “piratas” a los boteros de Pizarro y Buenaventura y a los comerciantes que suben desde Puerto Meluk e Istmina. La denominación misma connota el conflicto inscrito en las relaciones comerciales. Muchas veces estos piratas no compran raciones, sino que las cambian por aceite de cocina y los productores se quejan del control que aquellos tienen sobre las transacciones. La situación contrasta con las condiciones del mercado platanero de hace 40 años, cuando una cooperativa en el Baudó llegó a administrar un bote con capacidad para 2 200 raciones de plátano. A Pie de Pató arribaban canoas con 200 y 500 raciones para cargar esta enorme embarcación que existió en los años setenta, cuando el Baudó se conectaba fuertemente con Buenaventura. Los barcos de Buenaventura que salían por el Baudó llevaban 700 sacos de arroz y miles de raciones de plátano.

Una mata de plátano en tiempo de producción tiene entre ocho y doce hojas, y es esta última la que mejor racimo da. Todo cultivador reconoce a las madres, hijas y nietas dentro del ciclo de la planta y sus frutos. Las variedades de plátano hartón y dominico se dan a los nueve meses y de ahí en adelante cortan cada quince días. El primitivo se da más rápido. Le dicen “pronto alivio” porque no demora tres meses en *jechar* (madurar). Después de hacer la *socola*¹⁶, arrancan los esquejes, los arruman y proyectan la siembra. La limpieza se hace cada tres o cada seis meses, pero en el Baudó no es habitual limpiar el suelo. Alexton Mosquera decía que en el Chocó “la gente no tiene esa cultura que se ve para el Urabá, para el Magdalena, donde sí limpian bien el cultivo”. Además de ser contraproducente para los nutrientes del suelo, una limpieza periódica implicaría el pago de jornales, lo cual es difícil en el Alto Baudó porque un jornal está en 20 000 pesos y no hay un mercado lo suficientemente fuerte como para sustentar estas relaciones de trabajo, que son más bien esporádicas.

¹⁶ Limpieza de un área del bosque húmedo para iniciar un cultivo agrícola. Una descripción detallada del proceso se hace en el capítulo 4.

Alexton tiene cuatro lotes o fincas que le producen plátano dominico y hartón, banano y primitivo. A veces, cuando tiene cómo, mete dos o tres trabajadores. Otras veces, él solo limpia. Para poner al día sus montes requiere de 40 jornales, lo que se traduce en una inversión que oscila entre los 700 000 y los 800 000 pesos, si regatea el valor del jornal. Comenta que hace un par de años el Banco Agrario les prestó a los baudoseños para desarrollar proyectos productivos, pero las fumigaciones echaron a perder los cultivos fundamentados con los préstamos de dinero. Por el régimen colectivo de la tierra familiar, es imposible embargar a un beneficiario que hace parte de un consejo comunitario con título colectivo, como el que posee Acaba desde 1998 y que suma un total de 175 000 hectáreas. De este modo, quien adquiere los compromisos financieros es la entidad territorial y es frecuente que muchos municipios chocoanos pasen a ser acreedores del Banco Agrario, además de tener que sortear el infortunio de las inundaciones y la aspersión de glifosato que hace el Estado para controlar los cultivos ilícitos. Los riesgos, las deudas y la asistencia estatal se concentran en Pie de Pató.

En Pató los productores de plátano llaman “piratas” a los boteros de Pizarro y Buenaventura y a los comerciantes que suben desde Puerto Meluk e Istmina. La denominación misma connota el conflicto inscrito en las relaciones comerciales.

Y es allí donde también aparecen las suficiencias. El plátano, siempre abundante, se convierte en principal objeto de trueque en el pueblo. Con plátano las familias se rebuscan la forma de conseguir carne, arroz y grano. Su cambio por manteca, aceite, jabón, sal y pescado se da más que la venta por racimos o raciones. Para julio de 2017, cuatro raciones de plátano equivalían a 5 libras de pescado mareño que por esa época estaba en 14 000 pesos. Teniendo en cuenta que algunos compradores de las lanchas bajan el precio de una ración hasta los 10 000 pesos, en el trueque que se está presentando hoy en Pie de Pató el plátano adquiere más valor que en la venta. Este valor local del plátano en medio de su depreciación en el mercado tiene sentido por las relaciones que se tejen entre familias, vecinos y con el pequeño comercio de la localidad. Varios hogares que se abastecen con dos o tres racimos de mancha cada semana tienen lo suficiente como para regalar a los parientes y vecinos que no van al monte o que no tienen terrenos para trabajar. En Pie de Pató, el plátano circula bastante de casa en casa. Cada vez que una familia corta, lleva para regalar a sus hermanos o hijos.

Queríamos ver algunas de las fincas de Alexton, pero estaban retiradas del casco urbano y no tenía bote para llevarnos. Sin embargo, nos relacionó con Héctor Hinestroza, quien tenía un colino tan solo unas calles arriba de Pie de Pató. Fuimos esa misma tarde con él y pudimos apreciar cómo en las orillas predominaba el felipito, mientras que más adentro aparecían las siembras de plátano hartón y dominico, con banano y muslo de mujer, que es una variedad de guineo. La mata de banano se distingue de la del plátano porque es más alta y las hojas son más grandes. El hartón crece más desordenado que el dominico. Son los que predominan, pero también hay otras variedades de plátanos como el boa y el soldado, variedades de primitivo y de guineo (también conocido como mapora), y otros más raros, como el enano o bananilla. En la casa de estancia hay apiladas pepas de árbol del pan y racimos de muslo de mujer sobre una barbacoa de *guauda*¹⁷ arriba del fogón. Héctor agarra los montones de muslo de mujer maduros y podridos, espantando una nube de insectos sobre la barbacoa. Nos muestra los racimos más negros. “Así es como se pierde el plátano en el Alto Baudó”, dice con ironía. Acto seguido, arroja los racimos en el solar y comienza a emitir un extraño canturreo que hace salir a los cerdos del monte. Uno a uno, los animales van llegando. Les encanta comer maduro. “Ellos no comen verde, no”, dice.

Con la *rula* (machete) empuñada, Héctor nos señala cada cosa que quiere que veamos. Nos va diciendo que el cacao y el plátano conviven muy bien porque el segundo le da sombrío al primero; que los cedros alternos en el sembrado le dan aún más sombra, pero que, cuando el cacao ya comienza a producir, hay que cortar el plátano. Un cedro sembrado hace año y medio luce esbelto entre las matas de banano. A su lado, una palma de chontaduro que lleva cuatro años de haber sido sembrada aún sigue sin cargar. En un espacio hay varios esquejes que Héctor piensa sembrar mañana muy temprano. Es tiempo de luna floja (menguante) y hay que aprovechar para que los racimos salgan bien grandes. Mañana se adentrará en la finca para sembrar el cúmulo de esquejes que le faltan, y medirá 5 metros de distancia entre uno y otro. Las matas en el colino no se pueden apeñuscar porque una que se caiga con los vientos tumbaría a las otras. Por eso, guardar la distancia evita que los vendavales impacten negativamente el colino.

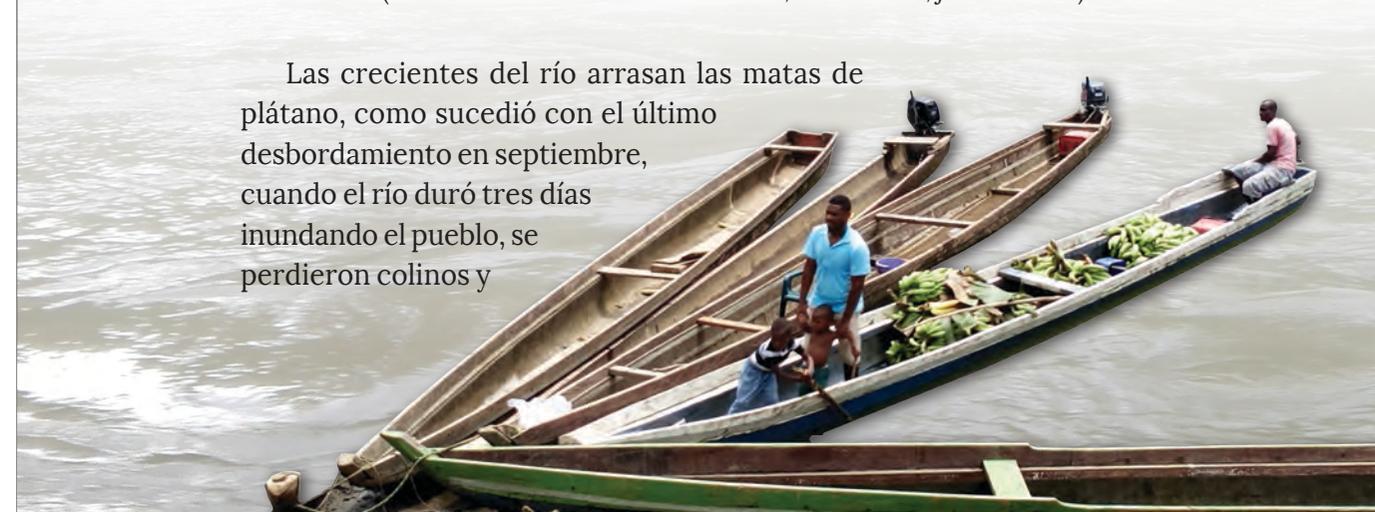
17 Manera local de referirse a la guada.

El viento, la caída de la mata, la creciente y la plaga desvelan al cultivador de plátano, pero no hay nada que pueda hacer. El covatierra es un mamífero roedor y una de las plagas más voraces y difíciles de controlar; simplemente se come el matojo entero.

Como muchos otros agricultores chocoanos, Héctor tiene puestas sus esperanzas en el cultivo de cacao y en la carretera que viene desde La Ye y que hoy llega hasta El Afirmado, pero que debe continuar hacia Tribugá atravesando todo el Alto Baudó. La carretera al mar, esperada por más de un siglo en el Baudó, sigue siendo la esperanza de los agricultores, así como los cultivos de mayor rentabilidad. Héctor ya tiene más de 700 palos de cacao sembrados y cuidados sin ayuda de la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria (Umata) del municipio. “A los empleados no les gusta meterse al monte”, dice. “Cogen es su plata y así es como este río se ha ido muriendo”. Héctor trabaja con la semilla de cacao que viene de fuera y que compró en Quibdó. Todavía no ha tenido que lidiar con plagas, pero el bulto de chocolate que recogió en la última cosecha se le echó a perder porque no tenía a quién vendérselo. Con el plátano no pasa lo mismo. Si no lo vende, se lo come. Pase lo que pase, la mancha siempre tiene salida y Héctor ya proyecta una nueva siembra. “Mañana voy pa encima con eso”, dice. Anteayer sembró junto con su mujer 17 libras de plátano en otro terreno recién socolado. Ese día nos encontrábamos en un terreno diferente, muy cerca del pueblo, en el cual Héctor lleva trabajando desde hace más de 30 años.

En el Baudó el plátano casi no muere. Aquí usted siembra una mata que sigue dando, los hijos siguen dando. En Río Quito y en el Atrato, una mata no resiste dos cortas. Mucha gente se ha ido por largo tiempo a Quibdó y al regresar, en sus patios, todavía están sus matas. El plátano no muere en el Baudó porque no es tierra minera. (Entrevista con Héctor Hinestroza, Pie de Pató, julio de 2017)

Las crecientes del río arrasan las matas de plátano, como sucedió con el último desbordamiento en septiembre, cuando el río duró tres días inundando el pueblo, se perdieron colinos y



los lechones se ahogaron¹⁸. El salahondra y el mocho se conseguían en el río Amporá, pero a casi todos se les han acabado las semillas. Después de una inundación es muy difícil volver a conseguir los esquejes de las variedades menos conocidas, como el mocho o el soldado.

Los dositos, ahora

Al día siguiente de nuestra estancia en Pie de Pató entrevistamos a Floralba Peñaloza. Cuando llegamos a su casa estaba desayunando primitivo con huevos revueltos en la puerta de su casa de madera. Su marido estaba sentado al lado. Con 77 años de edad, Floralba siembra dominico, plátano y yuca. Su nacimiento en la quebrada Tipicay coincidió con la creación de Pie de Pató, en el año de 1938. A ella le toca prácticamente sola porque su esposo tiene 98 años y casi no ve ni escucha. Depende totalmente de ella. “En Pie de Pató el trabajo agrícola es un asunto de gente mayor, pues la juventud de hoy en día ya no está por sembrar”, dice. Aunque no escucha bien, el marido asiente con la cabeza todo lo que Floralba afirma. Como ella, hay otras mujeres mayores solas –algunas sin finca– que compran en 1000 pesos un gajo de banano o en 5000 pesos la cuarta de plátano. Son frecuentes los hogares de parejas solas y envejecidas, cuyos hijos ya mayores se encuentran fuera del Baudó. Los viejos, que son los que siembran, enviaron a los hijos a la ciudad para que estudiaran y hoy ya no tienen quién los ayude.

Y son solo “los dositos, ahora”, como dicen ambos. Ella corta cinco o siete racimos para comer y cuando puede los vende. Para llegar a las siete raciones, tendría que cortar diecisiete racimos y meter trabajadores por contrato, porque no está en capacidad de pagar por jornal. La venta no es tan buen negocio porque los intermediarios imponen los precios y eso desalienta una producción que hoy depende mucho más del pago de jornales que del trabajo familiar. Es fundamental pagar trabajadores para que rocen y limpien, si lo que se quiere es producir para generar excedentes que se vendan bien en el mercado. En ese momento los botes estaban comprando la ración de plátano hartón entre 10 000 y 14 000 pesos.

¹⁸ Cerca de 18 000 personas de 16 comunidades del municipio de Alto Baudó y 3 600 personas de 15 comunidades del municipio de Medio Baudó fueron damnificadas en septiembre de 2016 (“Colombia. Emergencia por inundaciones” 2016).

“Ni los Peñaloza ni los Palomino son de aquí”, responde Floralba a la pregunta por los orígenes. Su abuelo materno vino del Cauca en la época en que el Chocó ni siquiera era intendencia. Estuvo peleando en la guerra de los Mil Días y al final del conflicto se quedó a vivir en el Baudó. Con cierto orgullo, afirma que su abuelo peleó al lado de Carlos Quinto Abadía, un legendario guerrillero baudoseño de principios del siglo pasado. Su madre compró un monte en la quebrada Tipicay cuando ella era aún una niña de doce años, pero quedó endeudada. Todos los días se iba con su machete a limpiar el colino y a sembrar la lata de arroz. Floralba tuvo catorce hijos, de los cuales sobrevivieron diez. Allá está todavía el monte que heredó y con el que sacó a sus hijos adelante, pero hoy apenas está sembrado con algunas matas de plátano y banano porque, como ella misma dice, “me toca sola y estoy rendida”.

Hace 58 años que vive con su segundo esposo, con quien tuvo nueve hijos (tres hombres y seis mujeres). Los otros cinco –cuatro mujeres y un hombre– nacieron de una primera vida marital que terminó con el abandono del hogar por parte del marido. El hombre partió a Urabá a trabajar en las bananeras y dejó a Floralba sola con los muchachos. Prometió enviar dinero, pero nunca lo hizo. Años más tarde, Floralba logró ubicar su paradero en Carepa (Antioquia) y le escribió una carta para pedirle ayuda. Durante una rocería en el monte con sus hijos, “al hombrecito lo ofendió¹⁹ una culebra” y la madre se endeudó para poder curarlo. “El cretino me respondió que si en Pie de Pató no había hombre, que fuera a covar²⁰ a mi papá para que me ayudara con los muchachos. Eso me cayó mal. Mas sin embargo, volví y le escribí para recordarle su responsabilidad. Nunca me ayudó”, recuerda. El hombre trabajó toda su vida en una bananera de Carepa y allá se pensionó. Los hijos de esa primera unión crecieron y se fueron: tres están en Medellín, uno en Barranquilla y otro en Panamá.

La venta no es tan buen negocio porque los intermediarios imponen los precios y eso desalienta una producción que hoy depende mucho más del pago de jornales que del trabajo familiar. Es fundamental pagar trabajadores para que rocen y limpien, si lo que se quiere es producir para generar excedentes que se vendan bien en el mercado.

¹⁹ Esta noción les confiere personalidad a entidades del monte, entre ellas, a las fieras. Como otros términos incluidos en el texto, hay relevancias históricas y ontológicas en las diferencias del léxico chocoano.

²⁰ El verbo covar en el Pacífico y el Caribe continental es acción de escarbar, roturar la tierra y, en el contexto de este relato, significa desenterrar.

Floralba es una de las cultivadoras que utiliza el plátano para cambiarlo por pescado o por carne de cerdo en la tienda de Novelio Rentería. Tiene en su cocina dominica y dominico macho para comer, porque esas variedades poco se venden. “La mata de dominico es más alta que la del plátano hartón y la hoja, más lanceolada”, dice mientras nos enseña los racimos. En Tipicay tenía tahití pero hace unos nueve años que lo dejó morir. “Los mayores decían que se volvía venenoso y nadie lo *ocupaba*²¹”, explica. De la finca también saca popocho, pero solo cuando algún comprador de cerdos le encarga. Floralba creció en una época en la que el popocho era comida exclusivamente de cerdos. No le han podido gustar el popocho ni el felipito, aunque ha tenido que comerlos debido al desabastecimiento de las últimas inundaciones.

Es innegable que hoy la gente consume más variedades de mancha. El felipita y el popocho son dos variedades que antes nadie comía y que ahora son muy comunes en la dieta. Se consumía más salahondra y dominico porque estos eran plátanos suaves, de buen sabor al prepararlos cocidos. Hoy la gente le ha cogido el gusto al banano

verde, que antes no se consumía, mientras que variedades como el soldado o el salahondra se han vuelto más bien raras porque no se cultivan y porque con las inundaciones las semillas se han ido perdiendo. El banano y el primitivo cocido gozan de gran preferencia, incluso en estado maduro. Con la maduración es mejor compartir la fruta que dejar que se eche a perder, pues para los animales ya hay felipita y popocho en cantidad. El acceso y la disponibilidad del plátano como alimento dependen del dinamismo de la red parental y vecinal para asegurar no solo su producción, sino también su circulación en todo el pueblo, desde el trueque en el pequeño comercio local hasta el regalo entre familias y vecinos.

La accesibilidad a las fincas aledañas o contiguas al casco urbano y las interacciones sociales que activan las redes en los barrios facilitan la distribución del plátano y de

21 Palabra derivada del castellano antiguo, que significa “usaba”. Es frecuentemente utilizada por los campesinos del Chocó y de otras regiones del país.

Variedad felipita



otros alimentos. En las cocinas, los racimos se van gastando antes de que maduren, pero lo que se madura también se come, aunque muy rara vez alguien lo comerá crudo. La mancha cuando madura siempre es preparada. Es popular el envuelto de primitivo que se hace con unidades maduras, machacadas y mezcladas con papula (bienestarina), jengibre, sal y azúcar, envueltas en las mismas hojas de primitivo soasadas. La chicha también es otra forma de preparación de toda la mancha (*purru*) que se va madurando. Esta se pone a cocinar, se machuca, y se le agrega leche y dulce. El popocho dura más en madurarse; se muele y se deja secar al sol para hacer la harina.

De la estancia en Pie de Pató pudimos concluir que esa localidad dio un viraje en la historia reciente de la producción platanera en el Baudó: dejó de ser un centro de acopio de una cadena con Buenaventura y la costa pacífica para convertirse en un lugar en donde las redes de consumo y producción son de muy corta distancia. De hecho, Pie de Pató no está tan involucrado en el flujo de plátano hacia el San Juan como pensábamos. El recuerdo de aquella transacción exitosa entre los transportadores y la gente embera de Catrú –que contrastó con la pelea que presenciamos entre compradores y cultivadores negros de Torreidó– nos hizo pensar en que necesitábamos ir a Catrú y habría que programar un nuevo viaje.

Catrú, la ciudadela embera del patá

En el viaje que hicimos a Pie de Pató corroboramos que era de los ríos Catrú, Ancosó y Dubasa de donde venía la mayor parte del plátano que llenaba la chiva y otros camiones que iban rumbo a Istmina. Para poder ir a Catrú había que relacionarse primero con las organizaciones indígenas y contarles acerca de la investigación. Con este fin, Andrés Meza y María Luisa Jaramillo viajaron a Quibdó en febrero de 2018. Contactaron a Ariel Salazar del Consejo Regional Indígena del Chocó (Crich), cuya sede se encuentra en una casa del barrio Roma. Ariel era uno de los líderes emberas del resguardo Puerto Alegre-La Divisa, ubicado en el Alto Baudó, a quien el ELN había desterrado del corregimiento de Nauca hacía unos años. En una panadería contigua a la oficina en donde Ariel suele permanecer todos los días, le contamos acerca de nuestra investigación sobre los circuitos del plátano en el Chocó y que nuestro interés en volver al Baudó se centraba esta vez en Catrú. Entonces nos

dijo varias cosas: que *patá* es la denominación en lengua embera para el plátano, que en el río Nauca aprendió a reconocer desde niño que las tierras de barro oscuro y rojizo son ideales para el plátano y que, incluso, cada variedad crece mejor en determinado tipo de suelo. En el resguardo de Puerto Alegre y La Divisa, el plátano se comercializa a través de las asociaciones de cabildo o familiarmente. El trabajo en familia implica reunir entre todos los hogares las raciones que cada núcleo produce, y que una cabeza es la encargada de comercializar en el pueblo y de regresar a la comunidad para partir los dividendos.

—¿El plátano es lo que más se cultiva?

—Es permanente, pero también cultivamos mucho maíz.

—¿Y hay otros proyectos productivos en los que los indígenas estén involucrados?

—En el Baudó nos hemos resistido a meternos en el proyecto del cacao con semillas mejoradas y pesticidas. Es la tierra la que exige qué es lo que se le puede cultivar y cómo se puede cultivar, no el humano.

De los asuntos relacionados con el *patá*, nuestra conversación derivó en la ineludible crisis humanitaria que desde hace años viven los emberas, principalmente por los efectos del conflicto armado, el aumento de los suicidios y de la mortalidad infantil. La aspersión aérea con glifosato, que se detuvo parcialmente en 2015, disminuyó la oferta de alimentos. En 2013 las organizaciones indígenas contabilizaron en el Alto Baudó 171 niños muertos por hambre, envenenamiento y falta de atención en salud (71 en el río Nauca, 41 en el río Amporá y 58 en el río Apartadó). La gente orillera, que no vive en comunidad, ha sido la más perseguida por los grupos armados: a ellos les ha tocado abandonar una vida de autosuficiencia para emplazarse en centros poblados en los que es difícil conseguir alimentos. La guerrilla no les permite a los cazadores mantener sus escopetas hechizas o chispunes para ir de cacería al monte. De otra parte, las especies del monte se han ido alejando por el ruido de las balas y las bombas. El hambre asedia y los jaibanás han dicho que los animales se están transformando en espíritus que se guarecen bajo la tierra. La medicina chamánica y el jaibanismo han sido desbordados por la violencia estructural (Sepúlveda 2008, 247).

Entre 2003 y 2006, los indígenas jóvenes se ahorcaban con las *parumas*²², colgándose de una de las vigas del techo de sus tambos (Sepúlveda 2008, 248). Los actos suicidas han seguido presentándose en los últimos años y reflejan experiencias saturadas de adversidad. Fue conmovedor el caso de un muchacho que se suicidó en el corregimiento Nauca, tras un intento fallido de entregarse como falso guerrillero. El muchacho tenía quince años y su padre había sido capturado porque lo señalaron como auxiliador de la guerrilla del ELN. El padre vivía en las cabeceras de la quebrada Nauca y desde ahí le quedaba más fácil cazar y mandar la liga para sus hijos que estudiaban en el pueblo. Como no vivía en comunidad, veía pasar a los grupos y de cuando en cuando tocaba hacerles el favor de guardarles cosas. Alguien lo incriminó. Lo capturaron, lo juzgaron y lo condenaron a varios años de prisión. Al conocer esto, el hijo mayor fue a entregarse también a las autoridades, presentándose como otro colaborador de la guerrilla. La depresión por el encierro del padre lo había llevado a inventar una historia que la comunidad desmintió, aclarando que se trataba de un estudiante de la comunidad que estaba viviendo en el pueblo. Lo sacaron del comando en donde estaba retenido y lo llevaron al pueblo, pero en casa de una tía se ahorcó.

Ariel nos relacionó con Baltasar Mecha, un antropólogo embera de Catrú quien trabaja con la Asociación Cabildo Mayor de Catrú (Asocatrú), cuyas oficinas quedan en el segundo piso de un edificio ubicado a uno de los costados del Colegio Tomás Carrasquilla de Quibdó. Baltasar leyó la propuesta y le pareció que podíamos ir a Catrú a hacer la pesquisa, pero que debíamos esperar a que llegaran sus hermanos a Quibdó, quienes son las otras autoridades de la asociación. Fue así como coordinamos otro encuentro con los demás jefes de la asociación, Walter y Edgar Mecha Forastero. Ellos estuvieron de acuerdo con nuestra ida a Catrú, siempre y cuando diéramos a conocer el proyecto en una asamblea general, con olla comunitaria incluida, cuyos costos debíamos sufragar nosotros. Aceptamos y de

De los asuntos relacionados con el *patá*, nuestra conversación derivó en la ineludible crisis humanitaria que desde hace años viven los emberas, principalmente por los efectos del conflicto armado, el aumento de los suicidios y de la mortalidad infantil.

22 Nombre de las faldas utilizadas por mujeres indígenas.

ahí en adelante coordinamos la ida a Catrú con Edgar Mecha, hermano de Baltasar. La familia Mecha era la que manejaba los hilos del cabildo, que además no era el único. Pero en ese momento desconocíamos la existencia de otras dos autoridades establecidas y reconocidas formalmente dentro del resguardo y ubicadas en Catrú Central. Había, pues, tres cabildos y tres gobernadores y las cosas no estaban fáciles por esos días: en octubre de 2017 había sido asesinado Aulio Isarama Forastero, uno de los tres gobernadores²³, de lo cual nos enteramos solo cuando llegamos al territorio. Asocatrú es una de las tres autoridades que se encuentran allí.

La segunda ida al Baudó se realizó a mediados de marzo de 2018 y en ella participamos nuevamente Andrés Meza y Miguel Muñoz, esta vez en compañía de Claudia Ortiz y María Luisa Jaramillo. El sábado 17 de marzo nos encontramos en Puerto Meluk con Clorobaldo Castro, el motorista que habría de llevarnos hasta Catrú Central. Recorrimos cerca de tres horas en su bote con motor fuera de borda de 15 HP, remontando el río Baudó y su afluente, el río Dubasa. La localidad queda en la desembocadura del río Catrú en el río Dubasa. Es la mayor concentración urbana de gente embera en todo el Baudó y un centro poblado importante del río Dubasa, junto con la localidad de Puerto Echeverri, ubicada en la parte baja del Dubasa. Además del Dubasa y el Catrú como principales ríos que surcan el resguardo, están la quebrada Ancosó y sus quebradas tributarias (Dotanera, Janga Piragua, Tocasina, Cusacusa, El Cedro y Andeudó). Una valla enorme de la Secretaría de Salud del Chocó a la entrada del pueblo nos indica que en Catrú hay alto riesgo de contraer tuberculosis. Más arriba del centro urbano de Catrú, subiendo por el río Dubasa, se encuentran las comunidades de Paraíso, Playita, Tundó, Nucidó y otras. Sobre el río Catrú quedan las comunidades de Andó, Yorodó, Villa Emilia, Tepara, La Loma y Andeo.

Marzo era el último mes de verano antes de la entrada de las lluvias y en esa ocasión el nivel del agua había descendido considerablemente. El río Dubasa estaba casi seco. En una parte del trayecto el fondo del

²³ Diferentes organizaciones sociales y movimientos indígenas, a través de la Mesa de Diálogo y Concertación de los Pueblos Indígenas del Chocó, denunciaron el asesinato del gobernador indígena Aulio Isarama Forastero, del Resguardo Catrú, Dubasa y Ancosó. El hecho se suma a una seguidilla de asesinatos de líderes indígenas en 2017 (“Asesinado gobernador indígena” 2017).

bote chocó con las piedras y hubo que bajarse a empujar. Por suerte, un hombre joven que viajaba en otro bote con tres personas más orientó a Clorobaldo en la remontada final. Al llegar a Catrú nos encontramos con la gente de la Asocatrú, encabezada por la familia Mecha. Tras una breve reunión, acordamos realizar la asamblea al día siguiente y nuestros anfitriones nos condujeron a la casa en donde se alojaban los docentes y que en otro tiempo había sido una capilla doctrinera construida por la misión claretiana.

La historia reciente de Catrú comienza con la llegada de una orden misionera católica al río Dubasa hacia la década de los cuarenta. Con el ánimo de civilizar y evangelizar a los indígenas, los misioneros establecieron en la confluencia de los ríos Catrú y Dubasa una capilla junto con una finca ganadera, donde se criaban gallinas, cerdos y novillos. Los terrenos que ocupaban los religiosos fueron donados por el señor Francisco Birry –padre del exsenador Francisco Rojas Birry–, quien poseía mucha tierra. La finca funcionaba bajo la dirección de los curas y algunos capataces antioqueños y caleños que organizaban la mano de obra embera que mantenía al ganado. Los claretianos también tenían como proyecto formar allí un pueblo y lo lograron. Esto significó una transformación drástica del paisaje, como consecuencia de la deforestación que provocó la introducción del ganado y la adecuación de pastizales. También trajo consigo el desprestigio y señalamiento de la lengua embera por parte de la Iglesia católica en su intervención civilizatoria, evangelizadora y castellanizadora. Cuando, en 1982, el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (Incora) constituyó el resguardo en la cuenca del río Catrú en la parte alta del río Dubasa, el poder de los misioneros decreció²⁴. Se dice que estos fueron expulsados cuando se destapó el escándalo de un cura que había embarazado a una mujer embera de la comunidad. Al irse, los religiosos se llevaron casi todo el ganado, pero dejaron algunos cientos de animales para que la gente del resguardo sobreviviera.

²⁴ Mediante la Resolución 014 del 21 de abril de 1982, la junta directiva del Incora (hoy Instituto Colombiano de Desarrollo Rural [Incoder]) constituyó como resguardo indígena un globo de terreno baldío, ubicado en la cuenca del río Catrú y en las zonas alta y media del río Dubasa, en jurisdicción de los municipios de Alto y Bajo Baudó, departamento de Chocó, con una extensión aproximada de 48 980 hectáreas. En 1992 el Resguardo Indígena de la Comunidad Embera de los ríos Catrú y Dubasa se amplió en 4 098 hectáreas (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial 2011, 1).



Figuras 34 y 35. Plataneros de Catrú desembarcando raciones en Puerto Meluk, 2007
Fuente: fotografías de Andrés Meza.



La asamblea

Domingo 18 de marzo de 2018. La asamblea estaba programada para ese día en horas de la mañana, pero la jornada inició con un malentendido que puso en riesgo la investigación y nuestra estancia en Catrú. Poco antes de las nueve de la mañana, Andrés Meza salió a ver si en el sitio de reunión ya estaba la gente. Lo detuvo una muchedumbre en la iglesia que lo llamó para hacerle preguntas. Se trataba de los miembros de los otros dos cabildos que en ese momento estaban en disputa con Asocatrú y que se habían encontrado para hablar acerca de nuestra presencia en Catrú. Andrés les preguntó si ese sería el sitio de la reunión, pues creyó ver a Edgar Mecha entre el grupo.

–¿Qué reunión? –dijo uno de los del grupo–. Nosotros no sabemos nada de ese proyecto.

–Aquí somos tres organizaciones y todo proyecto debe ser conocido por las tres organizaciones –apuntó otro.

En ese momento, el grupo le dio la espalda a Andrés y comenzaron a hablar en lengua embera. Él no supo qué decían, pero cayó en la cuenta del error: le había hablado a la gente equivocada y los contradictores de la familia Mecha, que eran las autoridades de la parte media y alta, ahora estaban al tanto. Mientras discutían entre sí, Miguel Muñoz llegó al encuentro de Andrés. Luego uno de ellos se volvió hacia Andrés y Miguel y se presentó como Salomón, el gobernador del Cabildo de Ancosó. Les dijo que ellos no estaban convocados a la reunión, pero querían que los investigadores les contaran acerca del proyecto. Catrú estaba dividido en tres facciones antagónicas.

El impase se superó parcialmente cuando María Luisa les indicó a Andrés y a Miguel en dónde estaban reunidos Edgar Mecha y su gente, y ellos pudieron escabullirse. La gente los esperaba en la casa del río donde el día anterior nos habían recibido. Había bastantes mujeres, todas ellas sentadas en el suelo con sus hijos mientras los hombres estaban sentados en sillas. Edgar estaba sentado en el centro, listo para dar inicio a la asamblea. Casi detrás de Andrés y Miguel apareció Salomón, el hombre que se presentó como gobernador del Cabildo de Ancosó. Edgar se levantó y salió a su encuentro. Sabía que Salomón le exigiría alguna explicación. Tras un breve intercambio de palabras con él, Edgar hizo señas al gobernador Carlos Mario para que la asamblea comenzara mientras él iba a aclarar el asunto con la gente de los cabildos de Dubasa y Ancosó.

Carlos Mario nos presentó y nosotros dimos a conocer el proyecto. Posteriormente, tomó la palabra el señor Silvio Isarama, una de las personas mayores de la comunidad. Silvio comenzó a hablar en lengua embera y no entendimos nada. María Luisa le pidió que hablara en español y él replicó que primero le hablaba al profesor Bertulfo Isarama Chamorro, actual coordinador de la institución educativa Mario Chamorro de Catrú. Tal vez como consecuencia del malentendido que se presentó antes de la asamblea, Bertulfo empezó diciendo que es muy importante que cualquier misión que llegue a Catrú sepa que hay tres autoridades distintas: “Nosotros dependemos de Unión

Temporal para cualquier visita que se realice. Cualquier institución, llámese ICBF [Instituto Colombiano de Bienestar Familiar], Incora y otras, debe hablar primero allá en Quibdó con nuestros asesores”.

Bertulfo preguntó luego cuáles serían los beneficios que tendría la comunidad con la investigación y cuánto tiempo nos íbamos a quedar en Catrú. Les dijimos que ya teníamos un documento preliminar con el trabajo realizado en el Atrato y en el San Juan y que nuestro interés era conectar la cadena de plátano hacia el San Juan. Con esa intención nos habíamos reunido con Edgar Mecha en Catrú. También les hicimos saber que estábamos dispuestos a colaborar con el diseño de un proyecto basado en la investigación que haríamos, a lo que Bertulfo respondió:

De eso se trata. Eso es lo que queremos. Vivimos del plátano. A través de esa venta sobrevivimos. Con ese recurso estamos dando estudio a los hijos en las ciudades. Nosotros vamos a darles el permiso, pero tienen que entregar la información y tienen que ayudar con proyectos. Que no todo sea investigación, ¿me entienden?

Con el beneplácito de las autoridades concluyó la primera parte del encuentro. Luego procedimos a formar grupos y cada quien indagó por todo lo referente al plátano. Antes de eso Bertulfo nos tradujo parte de lo que Silvio había dicho al inicio: hace treinta años que de Catrú salían 2 500 raciones a la semana. Un enorme barco llamado La Romana, de una familia de Pie de Pató, transportaba el plátano hasta Buenaventura. Después vinieron otros barcos, como La Isla-Buenaventura, El Esturión, Don Ja y San Vicente. Estos subían hasta la boca del río Dubasa y cargaban las 2 500 raciones. El comercio con Pizarro y hasta Buenaventura era intenso. Silvio alcanzaba a cargar hasta 100 raciones de plátano en su bote, con ayuda de un compañero, en la época en que hacía viajes a Pizarro, cuando una ración costaba 150 pesos y el transporte era a palanca. El primer motor llegó a Catrú en 1972, cuando Jeremías volvió de Panamá con un motor 8. El propio Silvio también fue a Panamá y regresó con su motor, junto con José Nery y Modesto. Hoy el motor es muy popular y los indígenas navegan más en motores Yamaha y Suzuki punto 9, cuando mucha otra gente en el Baudó ya está equipada con motores 15 y 40, que son de mayor potencia. La condición del transporte que Bertulfo describía

concordaba con la situación en que vimos a José Leutario Forastero el año pasado, el embera platanero a quien conocimos en Puerto Meluk durante la primera visita. Como él, muchos tienen motores, pero no siempre la gasolina para ponerlos a funcionar.

Aunque era más difícil transportarse hace treinta años, las ganancias eran mejores que ahora. La articulación fluviomarítima con los pueblos de la costa pacífica y con Buenaventura era más favorable para los plataneros del Baudó que la articulación vial y económica en torno a Istmina, con Puerto Meluk como enlace. Un productor promedio saca aproximadamente 15 raciones quincenales y las vende a un intermediario que baja los productos en bote hasta Meluk. En Catrú una ración cuesta 10 000 pesos (precios del 2018), pero en Puerto Meluk nunca hay un precio estable. A veces pagan 20 000 pesos, a veces 15 000 y a veces mucho menos: hasta 7 000 pesos pagan los paisas en el mismo Puerto Meluk. El productor no puede fijar ni regular los precios y la recompensa por tanto trabajo no se refleja en el acceso al dinero. Como no parece un negocio rentable, los jóvenes están cansados de cortar y vender plátano y prefieren criar animales antes que sembrar. Sin embargo, por barato que se venda, la gente no deja de cultivarlo.

La forma de producción es tradicional y comienza con la socola del monte para preparar el terreno, la resiembra de semillas propias o la compra de estas para comenzar. Cuando estuvimos en Catrú, una libra de semillas de plátano costaba 10 000 pesos, si quien las compraba realizaba el trabajo de sacarlas. Si, por el contrario, la compra era de las semillas ya sacadas y seleccionadas, el costo de la libra ascendía a 40 000 pesos (precios del 2018). En la siembra intervienen las fases de la luna; es lo que Silvio y otros mayores llaman “trabajar con luna buena”. Esta periodización define los días apropiados para cortar las matas, sacar y resembrar las semillas, sembrar frutales y cortar madera. El uso adecuado del calendario lunar deriva en un mayor rendimiento y durabilidad de los cultivos. Gracias al trabajo con la luna, hay colinos que llevan más de cincuenta años pariendo racimos grandes. Así mismo sucede con la corta de madera. Una madera cortada en luna buena puede durar más de sesenta años.

El uso adecuado del calendario lunar deriva en un mayor rendimiento y durabilidad de los cultivos. Gracias al trabajo con la luna, hay colinos que llevan más de cincuenta años pariendo racimos grandes.

El *patá tude* o corte de plátano se da más de dos veces en el Baudó, mientras que en otras partes del Chocó una mata deja de producir después de los dos cortes. Esa creencia común entre los plataneros del Baudó se relaciona con la reputación de esta como una tierra fértil y pródiga. La idea es contradictoria, si se tienen en cuenta las penurias de los pobladores negros e indígenas. En Catrú la abundancia del plátano es innegable, pero también sus problemas y dificultades. La gente de la comunidad habla por ejemplo de los grandes daños producidos a los cultivos, y a la gente misma, por la fumigación aérea llevada a cabo por el Gobierno desde hace diez años. Pese a que el objetivo era la mata de coca, el rocío indiscriminado de los pesticidas acabó con grandes cantidades de plátano que se encontraban en la región. La mancha (*purru*) se vio más afectada que la misma coca por este tipo de erradicación de cultivos ilícitos, y aunque ha habido varias tutelas y demandas, el Gobierno aún no se ha hecho responsable. Entre 2016 y 2018 la forma de erradicación cambió: el Estado dejó de fumigar por un orden de la Corte Constitucional y promovió la erradicación manual con el apoyo irrestricto de los cabildos.

Las inundaciones también son frecuentes en Catrú y en general en el Alto Baudó. Cuando el río sube desmedidamente, arrasa con todo, destruye colinos y mata animales en cuestión de pocas horas. Sin embargo, a diferencia de la fumigación, esta subienda destruye pero abona; fertiliza de nuevo las parcelas con el remover de las tierras y el arrastre de sedimentos con nutrientes útiles para las bondades agrícolas del suelo. Los animales también pueden ser una molestia para los colinos de plátano y para las demás variedades de *purru*. El roedor conocido en Catrú como *comecolino* (en otras partes covatierra) y el gusano tornillo son dos de las plagas que atacan con más frecuencia el plátano. La gente no tiene una estrategia certera para combatirlos, sino que a la vista de algún ejemplar lo matan, o esperan a que la crecida del río los ahogue y desaparezcan.

En la asamblea fueron los hombres quienes monopolizaron la palabra. Las mujeres no hablaron, pero permanecieron allí la mayor parte del tiempo hasta que algunas se retiraron para preparar el almuerzo. Sirvieron banano cocido con arroz y bocachico traído desde Quibdó por Puerto Meluk porque en el río Dubasa la pesca está arruinada, según testimonios. Hoy ya no se consiguen charre, guacuco y otros peces que los emberas de los ríos Dubasa, Ancosó y Catrú solían flechar en otros tiempos.

Catrú central



Mientras que el plátano hartón, el banano y el primitivo tienen salida en el mercado, otra amplia gama de variedades de *purru* se destina como alimento de la gente y de los animales. Variedades de dominico, banano, primitivo, guineo y popocho son bien reconocidas como parte de la dieta diaria en Catrú central, al desayuno, al almuerzo y a la cena. La mancha se come cocida, asada o frita; se prepara en chicha, en envuelto, en jugo y en sopas sin liga, a la que le llaman “sanchocho de mentiras”. El guineo es bueno también para hacer sopas espesas y para matarles las lombrices a los niños. La liga es la carne de monte salada y ahumada que casi no se consigue, salvo en la parte alta de los ríos. En Catrú el *purru* se aprovecha de todas las formas posibles y, a diferencia de los *libres*²⁵, el banano y el primitivo maduros se comen crudos. Por

Figuras 36 y 37. Preparación de bananos cocidos para el almuerzo en Catrú central y plátano salahondra en el colino de Alberto Forastero
Fuente: fotografías de Andrés Meza.



25 En el Chocó las poblaciones indígenas embera y waunan suelen referirse a la gente afrodescendiente con el apelativo de “libres”.

ejemplo, quienes tienen plátano y primitivo salahondra –distintivos por su color rojo carmesí– se los reservan para comer crudo. El plátano verde asado es una de las formas más comunes de preparación.

Aunque el desmonte y la roza son actividades en las que participan hombres, parece que muchas mujeres asumen solas el corte y la recolección del *purru* madurado que cae al suelo, su carga y almacenamiento. Ese fin de semana en Catrú vimos a mujeres –niñas y mayores– llegar del monte con sus colados repletos de popochos, felipitos y bananos para sus cocinas, mientras los hombres adultos bebían ingentes cantidades de chicha y los niños jugaban despreocupados en el río. El acceso a una diversidad de variedades que alimentan a este pueblo productor de plátano hartón –producto con el que ingresa al mercado y accede al dinero– descansa en parte en el trabajo de muchas mujeres que lo recolectan y preparan. Esto, como muchos otros aspectos de la vida social de los embera dentro y fuera de sus territorios, también refleja las marcadas diferencias y asimetrías de género que en no pocos casos han cuestionado las mujeres al preferir a los *campunia* o *chipaima* (*libres* o negros) como parejas. Tales alianzas han sido proscritas por las autoridades emberas, desde jaibanás hasta gobernadores, porque toda mujer que se une con *campunia* o *chipaima* se considera desterrada de la sociedad embera, aunque viva con su compañero y sus hijos en áreas del resguardo.

La relación entre emberas y *campunias* o *chipaima* también fue condenada por los claretianos quienes enseñaron a los indígenas a no fiarse del libre, a considerarlo un embaucador, libidinoso y hasta hijo del diablo. Igualmente, los gobiernos indígenas son proclives a mantener fijas las fronteras entre libres e indígenas al decretar el destierro de la mujer embera y considerar que el desalojo de los hogares interétnicos es parte de una política de saneamiento del resguardo. Tal vez por eso sorprende que dentro de este haya hogares como el de Majusta, una mujer embera que vive con un libre dedicado a recoger plátano a lo largo de las 18 comunidades dispersas, además de mantener las 10 libras (500 matas) que hoy tienen sembradas. Majusta y su esposo no viven propiamente en Catrú, sino sobre el río, una o dos calles abajo, en un espacio de frondosos cocales. Viven junto con otras dos o tres familias conformadas a partir de la unión de mujeres emberas con *campunia*, que sobrevivieron a los intentos del cabildo por desalojarlos. Tentativas que quedaron en el pasado, pues este conjunto de familias no solo accede al pueblo y se relaciona con todo el mundo, sino que

además funciona como un piñón en la cadena de valor que le permite a la gente de caseríos muy aislados enviar su plátano al mercado y acceder al dinero o a lo que puede comprar con este. Dentro de estos intercambios, el trueque también ocurre en la desembocadura del río Catrú: el *campunia* trae arroz y liga (pescado, carne, queso) de Meluk y el indio le entrega raciones de plátano por esas remesas. Cinco libras de arroz equivalen a una ración de plátano en la desembocadura de Catrú, justo en frente de la ciudadela. Podría decirse que, en lo que al circuito del plátano respecta –así como en el parentesco simbólico mediante el compadrazgo y otros intercambios de bienes y servicios, tierras, cultivos, magia y medicina–, las relaciones entre emberas y libres apuntan a la construcción de vínculos entre grupos locales y de un espacio compartido, pese a los límites, distancias y antagonismos.

Del monte de Silvio a La Isla

A la mañana siguiente fuimos a buscar a Silvio para ir a conocer una finca que tiene cerca del pueblo. Entramos por una quebradita que cae al río Dubasa y desde las orillas veíamos el felipito y a una gente trabajando en el terreno. Habíamos llegado al monte de Silvio. Cuando desembarcamos en la orilla nos señaló los felipitos y dijo que él había sido el primero en introducir la felipita al río Dubasa, que la semilla la consiguió en Guineal, un pueblo de la costa pacífica, al sur de Buenaventura; “y la felipita es una bendición”, dice Silvio, pues con su cultivo en los bordes se controla la sigatoka negra que hace quince años viene afectando al banano y al plátano dominico. No obstante, la mancha abunda en todo el terreno de Silvio. Aparte de la sigatoka, otras plagas como el gusano tornillo y el comecolino o covatierra atacan a la mancha. Hay quienes usan Lorsban y otros venenos, pero no es habitual, dado que son demasiado costosos.

–En un tiempo se murieron todas las bananeras. Todo se cayó y otra vez volvió.

–¿Por qué se murieron?

–Por la fumigación, el banano se murió y el que salía ya no tenía buen sabor. La gente se acostumbró a comer popocho y ahora se come mucho popocho. Banano también, pero al banano lo afecta más la sigatoka. (Entrevista con Silvio Isarama, Catrú, marzo de 2018)

Nos adentramos en el terreno de Silvio quien nos mostró variedades raras, como el dominico morado y el salahondra. En sus terrenos abundan más que el mismo hartón. Pasamos por una parte en la que estaban trabajando unas personas. Claudia Ortiz preguntó quiénes eran ellos y Silvio explicó que se trataba de trabajadores que él mete para que le ayuden. “Gente de boca de Dubasa que ya no tiene tierra”, dice. Silvio les paga a estos indígenas 20 000 pesos el día con desayuno incluido, porque sin desayuno nadie va a trabajar. “Son siete”, dice. “Me están socolando para sembrar maíz”. Mientras abre el camino con el machete, Silvio cuenta que los jornaleros que le trabajaban antes eran del resguardo y le quedaron mal. “Van pa’l cepo. Ya hablé con el gobernador”. Silvio les había avanzado plata y una libra de pescado traído desde Meluk. Se escondieron a tomar y no aparecieron al día siguiente a trabajar. Esa es una falta que se castiga con dos días en el cepo.

En Catrú la mano cambiada se acabó, si bien se conserva la minga comunitaria para sembrar maíz. Pero, para incentivar la roza de un *almud* de maíz²⁶, el dueño de un terreno tiene que preparar mucha chicha y comida. “Estamos en época de voleo del maíz”²⁷, dice. Terminada la socola esa mañana, Silvio volvería horas más tarde al mismo lugar para esparcir el maíz sin ayuda de nadie, pues para esta actividad solo confía en su propia mano. Andrés y Miguel lo acompañaron a esparcir un canasto repleto de semillas por todo el terreno rozado y Silvio les habló de las fases de la luna para el voleo y la siembra. Cuando Miguel quiso ayudarlo, Silvio declinó la oferta confesándole que el voleo es una actividad que no delega en nadie. “Cuando el maíz *puye* [germine], habrá que quitarle las matas de banano que tiene alrededor para que no se ahogue”, dice.

Silvio calcula el tiempo de la cosecha del maíz con el florecimiento de un árbol de hobo (*Spondias mombin*). Cuando el hobo florece, el maíz se recoge. El hobo también le marca el límite de las crecientes. El río

²⁶ Un almud son sesenta mazorcas de maíz.

²⁷ Los periodos de invierno y de verano determinan el ciclo cultural del maíz. El maíz se “riega” o siembra al voleo al comienzo de las lluvias. Lo preferible es sembrar en marzo, aunque algunos pocos lo hacen a finales de agosto, cuando termina el veranillo. A los tres meses se recoge una pequeña parte por las esquinas del sembrado y un mes después se colecta el resto, durante una actividad colectiva en la que participan parientes cercanos y vecinos, hombres y mujeres (Pardo 1986, 32).

sube hasta donde está el hobo y se lleva todo lo que hay allí. A diferencia del plátano, el maíz que producen los indígenas no se destina para la venta, sino que se emplea en la elaboración de chicha hecha exclusivamente por mujeres. Los hombres consumen bastante chicha de maíz y de plátano, en rituales de trabajo como las mingas y también en reuniones informales. Usualmente todos beben chicha de un solo vaso que alguien se encarga de llenar y rotar, junto con un plato de banano cocido, queso salado, frituras de cerdo y abundante ají (*birajú*) que se cultiva en las zoteas. Un timbo de chicha vale 25 000 pesos (precios del 2018) y ese es dinero que recibe la mujer, y es tal vez la única fuente de ingresos para ellas. En Catrú la producción de frutales es más bien magra, como lo son su consumo local y su mercado en Puerto Meluk.

El Resguardo de Catrú tiene más de 80 años, según Silvio. Él mismo fue gobernador de este hace unos 35 años. “Y era bravo cuando era joven. No me dejaba mandar de nadie. Cargaba mi pistola. Ahora eso no se puede porque lo matan a uno”. Silvio recuerda el reciente asesinato de Aulio Isarama a manos del ELN. En sus tiempos, las Fuerzas Armadas Revolucionarias Indígenas del Pacífico (Farip) –el primer grupo armado que entró a Catrú²⁸– le confiscó la pistola que cargaba al cinto. Las marcas de la misión evangelizadora que dio origen al pueblo se evidencian en la deforestación y la aparición de pastizales ahí donde alguna vez los curas tuvieron la intención de formar potreros permanentes en los terrenos que Francisco Birry (padre) les donó, en la confluencia de los ríos Dubasa y Catrú.

Todo esto era pasto porque era mandado por los curas. Ellos llegaron a meter aquí 3 000 cabezas de ganado y cerdo choncho [bajito]. Francisco Birry les regaló todo esto a los curas porque estaban civilizando a todo indígena, pequeño, adulto. Ellos mandaban en todo esto, pero después fue que uno de esos curas embarazó a una cholita, la gente los echó. A la mala los sacaron. El cura ese se fue con la cholita que era familia de los Mecha y hasta

²⁸ En sus inicios, las Farip fueron orientadas por la guerrilla de las FARC, las cuales utilizaron a ocho indígenas del Frente 34, que opera en los límites entre Antioquia y Chocó, para trabajar y conseguir adeptos entre los indígenas chochoanos. En Chocó se organizaron cerca de sesenta aborígenes que se establecieron en el Bajo Atrato, y que con el tiempo se desplazaron hasta la zona de los ríos Baudó y Juradó, en la costa pacífica chochoana.

hoy nadie sabe de ella. Eso fue hace más de veinte años. Lo mismo pasó con un cholito que embarazó a una monja y monseñor se dio cuenta. Ahí mismo los curas sacaron el ganado y el cerdo que habían traído. Esto estaba lleno de cerdos y apenas dejaron unos cuantos para que la gente comiera. Había conejos y el indio todos los días mataba y comía hasta que acabó la cría. (Entrevista con Silvio Isarama, Catrú, marzo de 2018)

El conejo quedó regado en el monte y el proyecto civilizador de los claretianos se desvaneció. Silvio sugiere que su gente se ha fragmentado, en parte por los efectos de la acción evangelizadora de la Iglesia y en parte por las transferencias de dinero que el Estado les hace a los resguardos y autoridades indígenas de acuerdo con la ley. Su organización social segmentada, que los ha llevado a escindirse en pequeños grupos de parentela, también ha acentuado los conflictos internos. Un núcleo parental bien afianzado aspira a oponerse a su base creando una organización aparte, con un gobierno propio. Por otra parte, frente a la autoridad del cabildo han surgido nuevos actores con poder, como los maestros, los promotores de salud, los líderes, los bachilleres y las personas que se han integrado al comercio de los recursos naturales y han logrado acumular pequeños capitales, con lo que han incidido en las decisiones internas de la comunidad.

Embarcadero de Puerto Meluk



Cuando esto quedó en manos de los indígenas, el ganado se acabó. Los indígenas todos los días comen, todos los días comen. Eso es mate, desorden, problema. Uno quería mandar, luego el otro y así. Por eso es que estamos con tres divisiones, cuando comíamos de un solo plato. El desorden empezó con que las familias crecían, hacían sus organizaciones y sus comunidades aparte. Montaban divisiones para robarse la plata de las transferencias. Hoy hay tres divisiones que se dieron hace veinte años por las tierras que dejaron los curas y por la plata que da el Estado. Aquí no podemos tomar chicha entre nosotros porque salen a flote los problemas y termina en machetera. Pero yo fui gobernador por tres años y ahora soy promotor de salud. Trabajo para toda la comunidad y por eso no acepto ese divisionismo. (Entrevista con Silvio Isarama, Catrú, marzo de 2018)

Llegamos a las cocheras de Silvio y nos cuenta que en Catrú también ha habido problemas entre los vecinos por sus cerdos y que el gobierno indígena los ha resuelto parcialmente al incentivar la cría

Bananos y felipitos para los cerdos en Pie de Pató



del cerdo en cautiverio. Hoy hay acuerdos colectivos para encerrar a los cerdos en ciertas épocas, con el fin de que no hagan daño y el gobierno indígena ha establecido penas y sanciones a los infractores. “El que hace daño, hay que castigarlo. Paga con plata o con maíz. Si el daño es grande, tiene que dar un lechón pa que coma. Así es que es”, dice Silvio. El cuidado de los cerdos y los conflictos asociados parecen ser asuntos rutinarios de la justicia indígena.

Silvio recoge un racimo de popocho madurado y se lo echa a unos cerdos que tiene en su cochera. Nos dice que anteriormente el cuatro filos era solo para los cerdos, pero eso ha cambiado. Con la peste del banano, la gente fue echándole mano al popocho. Como en otros lados, Silvio resalta el valor nutricional de esta variedad que preparan en coladas, comen frita y cocida. En Meluk también se comercializa popocho porque lo compran los restaurantes. El racimo de popocho vale 5 000 pesos. El racimo caído es de un popochal que tiene 30 años de haber sido sembrado.

“El plátano se siembra covado, con macana y barretón”, va contando Silvio mientras caminamos por su monte recién rozado. Aquello que el *campunia* o *chipaima* denomina colino, en embera se dice *patá carra*. Silvio nos muestra las huellas del comecolino (*kaka purrú*), una plaga para el maíz y para el plátano, como la hormiga arriera (*tran chichi*). Antes era tan fértil la tierra que bastaba con arrojar esquejes para que brotaran puyones de aguja (*jaunandi*) al poco tiempo. Ahora es necesario sembrar y medir distancias entre las siembras: hay que tapar bien el hueco para que puye bien. El banano da racimo a los nueve meses de haberse sembrado, y el primitivo y el hartón, a los seis. El más demorado es el banano, pero sigue dando por mucho tiempo. La sigatoka negra, que pone la carne del banano negra y dura, es un problema mayúsculo desde las fumigaciones con glifosato que comenzaron hace quince años y que afectan no solo los cultivos, sino también los ojos de los cultivadores indígenas. Los cabildos del resguardo han denunciado esas afectaciones e internamente han castigado a los cultivadores de coca dentro del territorio del resguardo, prohibiéndoles cultivar para sí. Una sanción de este tipo es de por vida y no pocos han sido castigados de ese modo.

La resiembra del plátano comienza con la selección y el corte de la semilla en luna creciente. Las semillas no deben arrancarse en la

tarde, sino por la mañana, cuando no esté lloviendo, porque las gotas de lluvia pueden filtrarse por entre los huecos que deja el corte del machete y pudrir así las raíces de la planta. Cuando llueve, se detiene el trabajo y se cubren las semillas con la misma hoja del plátano para que el agua no les caiga directamente desde arriba. Luego se espera la luna menguante y, pasados cuatro días, se resiembran los esquejes. La tierra para la resiembra debe estar blanda y fría; el trabajo consiste en hacer un pequeño hueco en el que se coloca la mata, cubriéndole apenas el cogollo y dejando destapada la zona por la que saldrá el puyón. Se calcula “al ojo” y se deja un espacio de entre 2 y 3 metros entre cada mata. Los plataneros más vinculados con el mercado del hartón tienen que aplicarle Triple Quince y urea a una mata para que se ponga coposa. El bulto de Triple Quince vale 150 000 pesos en Meluk.

Los tiempos difíciles en Catrú parecen coincidir con la época en que se acabó el comercio de plátano hacia Buenaventura, cuando la carretera que conecta a Puerto Meluk con Istmina terminó por completo con el negocio. Los botes grandes que iban a Buenaventura se pudrieron en Pie de Pató. Durante años el mascarón de proa de La Romaña, el bote en el que alguna vez viajó Silvio, permaneció abandonado en un flanco del muelle de la capital del Alto Baudó hasta que el esqueleto desapareció del todo.

Figura 38. Zona de descanso en la parcela de don Silvio

Fuente: fotografía de Claudia Ortiz.



Yo estuve trabajando en los barcos. Mi cuñado venía y repartía la plata en las cabeceras. Los indios bajaban el plátano a boca de Dubasa. Ahí recibíamos el plátano. Salíamos al mar y la venta comenzaba en Juanchaco, en Bazán, en La Plata y llegábamos descargados a terminar de vender en El Piñal. Se vendía de a ración, de a cinco, de a diez... el cuñado mío se retiró de eso porque se le dañaron los motores y se tapió [...] La Romaña era uno de los barcos más grandes que había. La violencia acabó con ese tráfico. Los boteros no pudieron resistir las vacunas. (Entrevista con Silvio Isarama, Catrú, marzo de 2018)

Mientras tanto, el plátano empezó a salir a Istmina a precios más bajos y en cantidades. Los “gatilleros” eran quienes dominaban el negocio. Se trataba de paramilitares que se habían adueñado de la parte baja del río Baudó y que controlaban todo el circuito comercial en Meluk. Por esta época, el efecto del conflicto armado sobre los territorios indígenas se reflejó en alarmantes niveles de desplazamiento y confinamiento de las comunidades, con lo cual su movilidad fue limitada. Los emberas desplazados hacia otras ciudades fueron expuestos a riesgos de todo tipo, haciéndose vulnerables a la violencia sexual, las redes delincuenciales, la mendicidad, la explotación y la discriminación.

En Puerto Meluk el plátano se achichaba y se maduraba, especialmente en épocas lluviosas, porque los compradores esperaban comprarlo lo más barato posible. Afros y emberas abandonaban los racimos madurados, creyendo que ya no valían nada. Pero para los compradores paisas un plátano pintón aún se puede vender muy bien, así que muchos se acostumbraron a recoger la producción abandonada por los decepcionados cultivadores y boteros baudoseños. Silvio relata que, cuando los indígenas se percataron de que esa era la estrategia de algunos compradores paisas para quedarse con su *patá*, sistemáticamente empezaron a picar los racimos y raciones no vendidos que se les iban madurando en la canoa y en la playa del puerto y que nadie les iba a comprar jamás. La práctica llegó a ser tan recurrente y extendida en Meluk que las alcaldías del Medio y Alto Baudó tuvieron que intervenir, dados los problemas sanitarios y de salud pública que generó la pudrición masiva del plátano malogrado y arrojado a la playa. Las autoridades municipales restringieron a los plataneros emberas el acceso al puerto. Con el apoyo de los cabildos, establecieron

turnos de corte y comercialización para las comunidades: una semana cortaba Dubasa, a la semana siguiente cortaba Catrú y a la siguiente le tocaba cortar a la gente de Ancosó. En Puerto Echeverri también se creó un retén policial para controlar el plátano que bajaba. El control de la policía, los gatilleros y el gobierno indígena sobre el flujo de plátano que llegaba a Meluk y la regulación de los conflictos que ocasionaba la sobreoferta funcionaron durante un año, pero la gente de las cabeceras se dio cuenta de que los líderes indígenas no respetaban las restricciones y se beneficiaban todo el tiempo. La gente de las dieciocho comunidades en torno a la ciudadela embera se olvidó de ordenar los cortes en Dubasa, Ancosó y Catrú, y cada quien siguió vendiendo su *patá*.

Es inevitable preguntarle a Silvio por uno de los adalides indígenas que llegó a ser constituyente en 1991 y que precisamente salió del Baudó. Francisco “Pacho” Rojas Birry fue por algún tiempo una figura central en el movimiento indígena de los años noventa. Como hijo de Francisco Birry, Pacho recibió todo el apoyo del resguardo para postularse al Senado de la República. De hecho, Silvio no recuerda haber visto a la gente tan unida como en la época en que Pacho era presidente de la Asociación de Cabildos Indígenas Wounaan, Embera Dovida, Katío, Chamí y Tule del Departamento del Chocó (Orewa)²⁹, cuando los indios lo llevaron sin plata al Senado. La votación en masa fue también resultado de la coerción eficaz del cabildo, pues la orden era que quien no votara por Rojas Birry iba para el cepo. Pero Pacho defraudó a sus electores: no fue capaz de construir un centro de salud y solo se acordó de su gente cuando, años después, la justicia lo requirió por estar implicado en el sonado caso de corrupción conocido como el “carrusel de la contratación” en Bogotá. Francisco Rojas Birry se desempeñaba como personero de la capital colombiana cuando un juez lo envió a prisión por el delito de cohecho. En 2013 Catrú figuraba en los diagnósticos de las organizaciones indígenas como una de las zonas donde los

29 En 1979 se creó la Orewa como organización estudiantil en defensa de la cultura y los derechos educativos de los pueblos indígenas en las cabeceras municipales, y ya en 1981 se reformó la Organización Regional Embera Wounaan que posteriormente se fragmentó. Son las organizaciones indígenas las que gestionan la escasa autonomía de las comunidades indígenas, entre las que cabe resaltar la del sistema escolar. En el Chocó este proceso se dio a partir de 2011 (Barreña y Pérez-Caurel 2017, 63).

emberas dóbida sufrían confinamiento, muertes por desnutrición y falta de atención. La información suministrada a la Corte por la Orewa daba cuenta de la muerte de 107 indígenas del resguardo de Catrú, principalmente mujeres y niños, debido a las fuertes restricciones al paso de alimentos, medicamentos y personal de salud (Ministerio del Interior y Orewa 2013, 10).

Los comerciantes de Catrú alcanzan a cargar hasta 100 raciones de plátano que recogen de su producción propia y de la compra de raciones a los productores a lo largo de los ríos Catrú, Dubasa y Ancosó. El más importante de los revendedores en Catrú es el señor Chévere, el libre con quien está casada Majusta y que comparte espacio con otros hogares interétnicos en un rancho ubicado río abajo del poblado de Catrú, como a dos calles. Además de Chévere, Oscar Forastero es otro comprador de plátano en las comunidades dispersas del río Catrú.

Reunión en Catrú





Figuras 39 y 40. En el monte durante el voleo de maíz
Fuente: fotografías de Andrés Meza.

El propio Silvio, que también fue comprador mayorista, nos señala desde el bote la casa de Chévere entre los cocales, en un punto del trayecto de regreso a Catrú. “Cuando sacamos gente de aquí pa’bajo, él dijo que no sabía que estaba adentro del resguardo, y como él cogió³⁰ una chola, lo dejamos vivir ahí”. Silvio ya nos había contado que hacía unos años sacaron a mucha gente que vivía en esos terrenos y que hoy

³⁰ Forma local de indicar que comenzaron a vivir en pareja o crearon un nuevo hogar.

solo quedan tres familias habitándolo como miembros del resguardo. Decidimos quedarnos en este espacio para hablar con Chévere, pero él no estaba ni tampoco su esposa Majusta. Ambos habían madrugado a las dos de la mañana con rumbo a la quebrada Ancosó y no regresarían sino hasta el día siguiente con todo el plátano acopiado. De todas formas, hablamos con algunos parientes que allí se encontraban y que nos contaron más cosas acerca del acopio de plátano en las cabeceras y la reventa río abajo.

La faena para el comercio del plátano comienza para Chévere dos días antes de emprender el viaje a Meluk, ya que primero debe remontar las aguas del río Catrú en busca de plátano recién cortado. En apenas dos días tiene que llenar lo que más pueda su bote, con la ayuda de su hijo, para luego bajar a Meluk con el plátano fresco, aún verde y apetecible para los compradores que lo transportan por carretera hasta Istmina y otros pueblos de la provincia del San Juan. A los indígenas y a los libres que querían ir a vender plátano en Pizarro y otros pueblos de la costa les empezaron a cobrar vacunas en el retén que los paramilitares establecieron en Boca de Pepé, un corregimiento del municipio del Bajo Baudó, muy próximo a la desembocadura del Baudó en el océano Pacífico. Los plataneros fueron obligados a vender únicamente en Puerto Meluk.

El viaje de un platanero es una carrera contra el tiempo porque en Meluk nadie compra nada que ya esté pintón o maduro. Es fundamental el papel de los plataneros que van acopiando la producción dispersa de plátano en las comunidades, máxime si se tiene en cuenta que la gente que vive más arriba del casco urbano de Catrú puede tardarse hasta seis días enteros en llegar a Puerto Meluk. Una vez allí, la incertidumbre del revendedor 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 y llene los camiones parqueados junto al puerto. Con la plaza bola, bola, el bote-ro-productor compensa el esfuerzo de su trabajo. Pero la suerte no es cosa de todos los días y lo normal es que confluyan un sinnúmero de botes cargados de mancha proveniente de distintas partes del Baudó. Cuando la plaza está apretada o achichada, la carrera contrarreloj se convierte en una espera interminable dentro del bote, mientras se le busca comprador al plátano.

Los 10 000 pesos (precios del 2018) que un comprador ofrece por una ración son un insulto para el productor-vendedor, incluso en la temporada en que la venta es extremadamente difícil. Ese es el precio fijado para una ración en Catrú e, incluso, algunos revendedores compran a los cultivadores la ración en 11 000 o 12 000 pesos. Chévere compra plátano en 12 000 pesos para venderlo en 15 000 en Meluk. Si la plaza está achichada, pierde al menos 2 000 por cada ración porque debe venderlas en 10 000 pesos. Eso sin contar la pérdida de gasolina. En Meluk un galón está en 11 000 pesos, en Catrú está en 15 000 y en un punto de cabeceras de Catrú llamado Tocasina (a seis horas de Catrú Central, si el río tiene agua), un galón está en 20 000 pesos. Desmoraliza vender el plátano en Meluk a un precio más bajo del que regularmente se ha fijado en Catrú, pero no hay otra opción. Además, hay que pagar estadía y comida en el puerto durante los días que transcurren mientras se vende el plátano. También hay que pagarles a los celadores nocturnos –los mismos gatilleros– para que cuiden la carga y rogarle a Dios para que no lleguen más botes plataneros, porque de lo contrario es imposible que una ración se venda a un precio más razonable. En el puerto el sol no ayuda: media jornada de sol ya es suficiente para que las vetas amarillas se asomen en las raciones. Para el productor-revendedor esto significa el contagio, la maldición amarilla del tiempo que suscita rabia y resignación. Un sentimiento que algunos aplacan picando el plátano con machete y abandonándolo en la playa para que ya no le sirva a nadie. Para otros es preferible bajar el plátano al menos para cambiarlo por una libra de sal o una libra de pescado que se consigue en 5 000 pesos.

Al regresar a Catrú Central nos encontramos a Alberto Forastero que ya llevaba un buen rato esperándonos. En la asamblea del día de anterior habíamos acordado salir con él para conocer sus colinos, pero la ida al terreno de Silvio nos había tomado mucho más tiempo del que pensábamos. Algo disgustado, Alberto dijo que iría a buscar el motor para ir de inmediato. Claudia y María Luisa se quedaron en Catrú, pero Andrés y Miguel se embarcaron con él y Silvio también los acompañó. En un motor punto 9 subieron por el río Dubasa durante unos cuarenta minutos hasta llegar a una gran isla en todo el centro del río. La Isla, como la llaman, es una herencia del finado Erminio Vichibí, suegro de Alberto Forastero, y este tiene derechos por ser el esposo de una de las tres mujeres herederas. De todos los colinos en

los que habíamos estado, jamás vimos tanta variedad de mancha junta, destinada a darles de comer a los herederos, además de producir una parte de hartón para el mercado de Catrú y de Meluk. Alberto calcula que en La Isla hay unas 9 libras de todas las variedades: salahondra, quinientos, soldado, banano, felipito, hartón, dominico y otros. Pese a la sigatoka que es muy evidente en las matas, Forastero saca dominico quinientos para venderlo en Catrú Central, hartón para llevarlo a Meluk y se reserva para su familia salahondras, soldados y muslo de mujer. El plátano y el primitivo salahondra abundaban en La Isla, pero no tienen comercio y solo se cortan para comer crudo en la casa. Con 63 años de edad, Silvio afirma que ningún terreno se ha mantenido produciendo por tanto tiempo sin descanso como La Isla. Cuando Silvio nació, ya la Isla producía. “Es que el viejo Erminio siempre sembraba con luna buena y por eso es que lleva más de 80 años produciendo”, explica Alberto Forastero, de 52 años de edad. Los viejos antes se guiaban por el tiempo de la luna para arrancar semilla y para sembrar, y por eso los colinos duraban más que ahora.

Figura 41. El bote de un revendedor de Catrú
Fuente: fotografía de María Luisa Jaramillo.





4. Marabaya, cultivo asociado y producción de racimo en Munguidó

El Munguidó, afluente del Atrato en la parte media, es para muchos quibdoseños y para los propios munguidoseños un río de tradición agrícola y uno de los principales abastecedores de marabaya en el mercado de Quibdó. La marabaya es el fruto de una producción diversificada en la que priman las asociaciones ecológicas entre especies que se complementan durante su crecimiento; requiere el manejo de los suelos, las fases lunares y la coordinación del trabajo para hacer posible el suministro periódico de los productos del monte, como la mancha, los tubérculos y los frutales. En el cultivo asociado los terrenos son aprovechados por un periodo máximo de treinta años, de acuerdo con las características de los suelos y las formas de trabajo, técnicas y conocimientos empleados. Posteriormente, estos terrenos se dejan descansar entre cinco y siete años. Los agricultores se percatan del necesario descanso de un terreno con el cambio en el rendimiento de los cultivos y en el color de la tierra, que es muy negra cuando está fértil, pero que se va tornando café cuando se va cansando. Así se va formando un mosaico de rastrojos, montes biches y alzados que resultan de esta dinámica de tumba y pudre, producción diversificada y descanso, muy dinámica y vigente en la parte alta del río Munguidó.

El río Munguidó limita en la cabecera con la serranía del Baudó y es el primero que desemboca sobre la margen izquierda del río Atrato (sur-norte), después de Quibdó. Dentro del río Suruco se encuentran las comunidades de El Tambo, Campo Bonito y La Divisa. En el río Jitradó se encuentran las comunidades de Pueblo Nuevo y Guinandoque.

Isla, Puerto Aluma, Pueblo Nuevo, San Pedro Claver, Bellaluz, Villa Nueva, Jaguo, Calahorra, Campo Bonito, Guarandó, Altagracia, El Tambo, La Divisa y Guinandoque son las 14 comunidades, y entre todas suman una extensión de 22 000 hectáreas tituladas.

La parte baja del río está dedicada principalmente al cultivo de caña que hoy se destina a la venta y elaboración de biche y a la extracción de madera. Predominan los cañaduzales a lado y lado de la orilla, algunos pocos cultivos de colino y matojos de murrayá que abundan en las ciénagas. Esta es una zona inundable y de pantanos que no permite el desarrollo de cultivos, con excepción de la caña. A medida que uno remonta el río Munguidó, este se va haciendo más angosto y encajonado. Parches de bosque bien conservado se asoman formando paredes de monte que, a la vista del viajero, lucen aún imponentes a pesar de la notable intervención. La vegetación se espesa un poco más y vemos laderas a lado y lado de la orilla. Aquí ya merman los extensos cañales que predominan río abajo y comienzan a aparecer constantemente los cultivos de plátano, banano, primitivo, popocho, felipita y dominico.

Figura 42. Comunidad embera, parte baja del río Munguidó

Fuente: fotografía de Ana María Cortázar.



Las partes media y alta del río también son ricas en frutales como piña, limón, papaya, borojón y naranja, y se extraen maderas finas en menor medida.

En la parte alta, la mancha aparece junto con frutales, principalmente cacao, lulo, borojón, limón y papaya, y en medio de árboles maderables. El suelo arcilloso y ácido del Munguidó permite que frutos cítricos como el limón y el lulo se den en abundancia en zonas de ladera, en las estribaciones de la serranía del Baudó. En la zona de ladera la tierra es más fértil que en las partes planas.

Los meses de lluvias permanentes son mayo, junio, julio, septiembre, octubre y noviembre. Diciembre es un mes de transición a la temporada de verano más importante, que va de enero a marzo, y abril es de transición a los meses más húmedos. En el mes de agosto se reducen parcialmente las lluvias y baja el nivel de agua de las ciénagas del Atrato. Esto favorece la pesca del quícharo allí.

El clima se ha vuelto más extremo, con veranos más fuertes y extensos, y épocas de lluvias intensas. Inundaciones, deslizamientos, pérdidas de cultivos y cosechas son los efectos de este cambio. En las laderas de la parte alta del río todavía hay rastros de la avalancha ocurrida a finales del mes de marzo del 2010, cuando el río acabó con dos caseríos indígenas y mató a siete de ellos. Los cuerpos los encontraron una semana después de la tragedia. Muchas casas y cultivos se vieron muy afectados porque también hubo un movimiento de tierra de las laderas que hay a lado y lado de la orilla.

Alianzas, descendencias y derechos

Calahorra es la comunidad más antigua que tiene el río Munguidó y a partir de la cual se crearon las otras 13 comunidades dispersas por el río. Güinandó es la comunidad de José Rentería Palomeque, uno de los agricultores más prolíficos dentro del esquema del cultivo asociado. Fue la última en fundarse hacia los años sesenta. Antes la gente vivía dentro de la quebrada Güinandó, pero los tiempos de verano tornaban imposible la remontada, dado que el caño se secaba. Las jornadas de limpieza de la quebrada eran agotadoras y el viaje a Quibdó duraba dos días a palanca, pero podían ser cuatro días, si el río estaba crecido.

En ese tiempo no había motores. En 1970 llegó el primer motor de centro –le decían *poqui-poqui* por el sonido que producía– y era propiedad de un señor al que le decían Pacho Flaco, quien fue transportador por mucho tiempo, antes de que llegaran los motores Suzuki y Yamaha. Cuando la gente de Güinandó decidió reubicarse y formar caserío, las familias reunieron 18 pesos para poder comprar el terreno en que iba a quedar el pueblo de casas de madera y paredes de palma. Hoy habitan 350 personas y 78 familias en Güinandó.

El trabajo familiar, en compañía, al partir y el cambio de mano son formas de trabajo frecuentes en el río Munguidó. Los padres llevan a trabajar a sus hijos hasta que estos “cogen obligación” y se van de la casa para formar su nuevo hogar, o hasta que migran hacia Quibdó u otra capital del país buscando otros horizontes. Suelen trabajar también en compañía, en terrenos familiares, y se reparten el trabajo y las ganancias. La mano cambiada es muy usada cuando alguien debe realizar trabajos más pesados, como sacar una madera del monte y labrar un bote. Otra forma de trabajo muy común es el jornal. Por lo general, hombres jóvenes o quienes no tienen terrenos trabajan por el jornal. Los jornales se pagan para rozar, principalmente, y para aserrar. El resto de las labores las realiza el núcleo familiar.

Si bien la propiedad de la tierra es colectiva, el uso de esta es de tipo familiar. Son las unidades familiares las que se encargan de trabajar los terrenos; sin embargo, a estos puede acceder la familia extendida, que tiene derechos sobre ellos por herencia. Todas las personas del río saben de quién es cada terreno y quiénes tienen derechos sobre estos. No obstante, antes de que se desarrollara el proceso organizativo, se presentaban conflictos por linderos, por maderas y por los daños que ocasionaban los cerdos. Entonces decidieron empezar a alindar con quebraditas, con palma de cristo, con nacedero macho y con matorrón. En los años ochenta comenzaron a crearse reglamentos que regularon la vida en el río, así como el uso, la protección y el manejo de los recursos naturales. La crianza de cerdos en corral, el préstamo de tierras, el establecimiento de linderos y otros dilemas cotidianos acabaron con disputas familiares y vecinales. La prohibición de criar cerdos sueltos y el establecimiento de multas y sanciones para los infractores llevó a que unos abandonaran la actividad, mientras que otros la tecnificaron con la adecuación de cocheras lejos de los patios.



Figura 43. José bajando a palanca por la quebrada Güinandó
Fuente: fotografía de Paula Cantor.

En 1987, José Rentería, un hombre afrocolombiano, regresó a Munguidó luego de haber trabajado en las bananeras de Urabá y, desde entonces, dejó de *caminar*³¹. Fue beneficiario, junto con otros catorce compañeros, de un proyecto de establecimiento de fincas productivas de capacitación en cabeza de la diócesis de Quibdó. Treinta años más tarde, Las Palmas, de su propiedad, es la única finca productiva de capacitación que se montó en aquella época fundacional de Cocomacia y que todavía sigue funcionando. José tiene dieciséis hermanos, de los cuales solo seis son de padre y madre. La herencia de su padre en

31 Los afrocolombianos del Chocó llaman “salir a caminar” a las migraciones laborales que emprenden hombres y mujeres jóvenes que buscan trabajo un tiempo por fuera de la región, en plantaciones bananeras, azucareras y de palma aceitera, cultivos de coca en el Amazonas, empleadas domésticas en casas de familia o el sector de la construcción. Casi siempre, estos y estas jóvenes retornan al Chocó con la intención de formar un hogar y trabajar en los terrenos agrícolas de su familia.

Yuto sobre el río Atrato es un terreno minero. De sus hermanos, él es el único agricultor. Los otros son ebanistas, maestros de construcción, unos han trabajado en las bananeras de Urabá y otros explotan con draguetas el terreno del padre. José es el único que trabaja los terrenos de su madre en Munguidó.

La familia de mi papá es de la zona de Yuto y la de mi mamá es de Munguidó. Mi papá viene de una zona minera, pero él era agricultor y, cuando se casó con mi mamá, se vino a trabajar a este río, en los territorios de la familia de mi mamá. Aquí todos han sido agricultores. Mis tíos maternos trabajaron la tierra porque todos los descendientes de este río han sido agricultores. A los hermanos de mi papá casi no los conocí. Ellos eran mineros porque lo que es Tanandó, Samurindó, Doña Josefa, todo eso son entables mineros. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, abril de 2017)

En este microcosmos parental de alianzas matrimoniales, residencia y derechos de usufructo que José describe, él reconoce más a sus tíos maternos porque con ellos se crio y ejerció derechos familiares de acceso a la tierra. Ángel Custodio Rentería, el padre de José, dejó sus terrenos de herencia en la zona minera de Yuto para irse a vivir y trabajar como agricultor en los terrenos familiares de Flor María Palomeque, su esposa (madre de José). José tuvo una familia numerosa:

Figura 44. Cacao de Güinandó
Fuente: fotografía de Andrés Meza.



33 hijos y 7 esposas. Actualmente solo vive con una de ellas, Amparo Palacios, con quien tuvo 12 hijos, de los cuales 7 murieron, como se puede ver en la figura 45 de la genealogía de José Rentería Palomeque en la que se aprecia esta extensa red de alianzas familiares que tienen un impacto directo en las formas de producción agrícola.

En su parcela, dos de sus hijos, Ana y Pasivive, tienen cultivo de piña cada uno; ellos se encargan de su cuidado y producción y él vende sus productos en Quibdó y les da la plata. Lo mismo hace con su esposa, que también tiene un piñal. En el río Munguidó, tanto los hombres como las mujeres trabajan en la agricultura; las mujeres, adicionalmente, hacen todas las labores del hogar y relacionadas con el cuidado de los hijos. Los esposos trabajan en los terrenos a los que cada uno tiene derecho por sus troncos familiares. Así, por ejemplo, Bienvenido Rentería, sobrino de José Rentería, trabaja en la finca de su tío en compañía con su primo y con sus respectivas esposas en un terreno de su padre y en los terrenos de sus suegros. Esto evidencia una correlación estrecha entre las uniones conyugales y familiares con el usufructo de los terrenos agrícolas. De esta forma, los trabajos colaborativos se realizan alternativamente en los terrenos del tronco familiar de cada uno de los cónyuges.

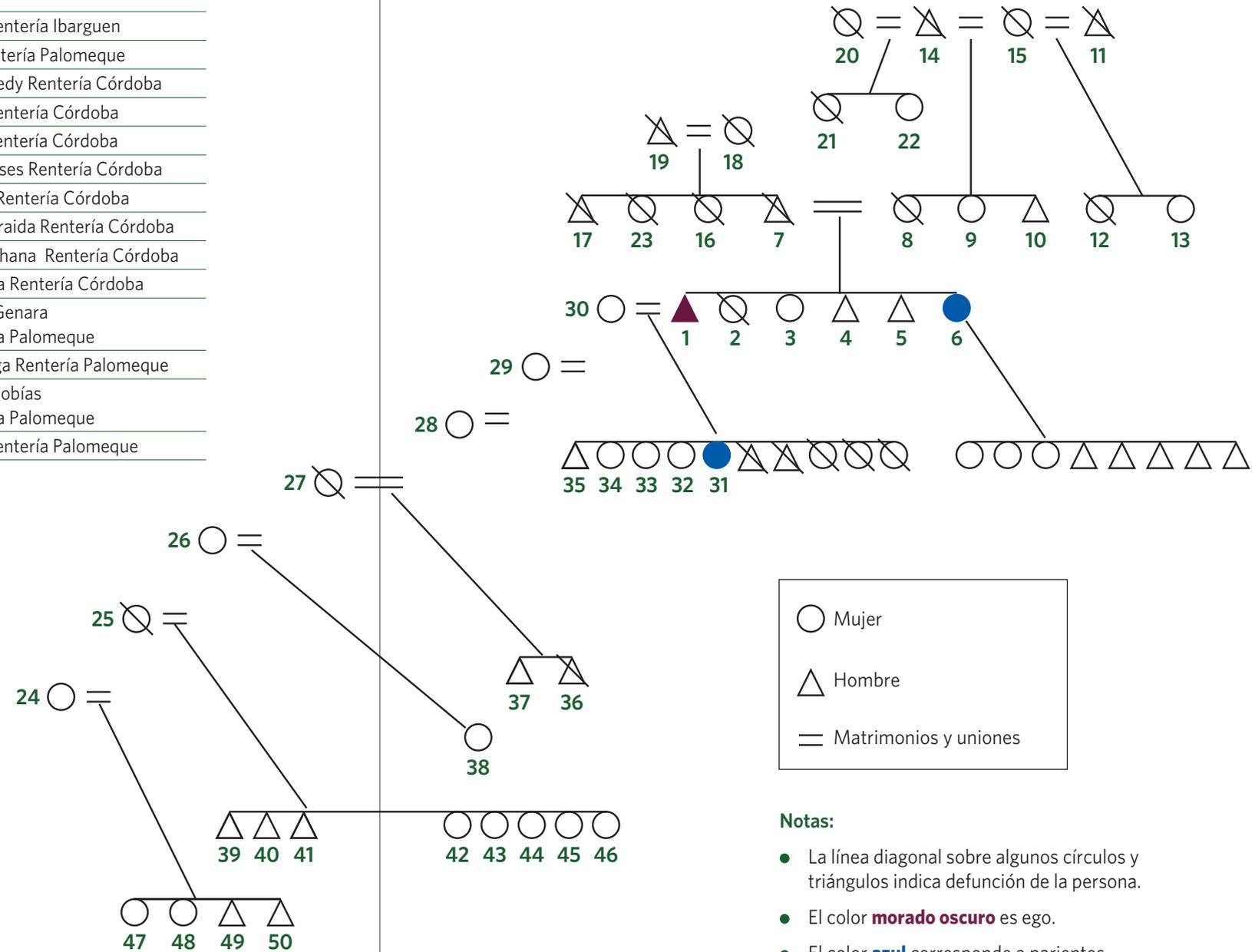
La poligamia masculina suele ocurrir en Munguidó. Algunos hombres pueden tener varias esposas abiertamente, mientras a cada una pueda darle una casa, equiparla con los muebles necesarios y ayudarla con la manutención. Esta última no depende exclusivamente del hombre, ya que las mujeres también trabajan en la agricultura y salen a vender sus productos.

Tuve 33 hijos. Viven 20 y han muerto 13. Tengo 12 mujeres y 8 hombres, todos ya ciudadanos porque ninguno está bajo mi dominio. Ellos trabajaron la agricultura conmigo hasta que se fueron a estudiar, y aquí es como una tradición que los que cumplen la mayoría de edad y se van al pueblo a estudiar ya no vuelven más al monte: le cogen pereza a esto. Si no se hacen normalistas para trabajar en magisterio, prefieren trabajar en construcción. Cuando yo muera, esos hijos que salieron del monte y no se dedicaron al monte van a dejar perder esto, pero ellos no se darán cuenta que por este monte fue que yo los crie y los hice ciudadanos. De los 20 hay 12 que son bachilleres y una que es universitaria. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, abril de 2017)

Figura 45. Genealogía de José Rentería Palomeque

1	José Omir Rentería Palomeque
2	Valentina Rentería Palomeque
3	María Floralba Rentería Palomeque
4	Fernando Alfonso Rentería
5	Emelino Rentería Palomeque
6	Gladis María Rentería Palomeque
7	Ángel Custodio Rentería Palacios
8	Nieves María Palomeque Córdoba
9	Juana Palomeque Córdoba
10	Idelfonso Palomeque Córdoba
11	Sabino Mena
12	Isabelina Mena Córdoba
13	Sabina Mena Córdoba
14	Juan Esteban Palomeque
15	Valentina Córdoba
16	Esneda Rentería
17	Gabriela Rentería
18	Ana Victoria Palacios
19	Custodio Rentería
20	Tomasita
21	Ana Rosina Palomeque
22	Jesúsita Palomeque
23	Otavila Rentería
24	Nerbita Oliva Palomeque Berrío
25	Ana Zoraida Córdoba Berrío
26	Casimira Palomeque Bejarano
27	Martina Ibarguen Palacios
28	La Blanca
29	Liliana Berrío Córdoba
30	Gloria Amparo Palacios Valencia
31	Saida Zulia Rentería Palacios
32	Ingrid Naidú Rentería Palacios
33	Josefina Rentería Palacios
34	Gloria Amparo Rentería Palacios
35	Ángel Solí Rentería Palacios
36	José Ever Rentería Ibarguen

37	Omir Rentería Ibarguen
38	Luz Rentería Palomeque
39	John Fredy Rentería Córdoba
40	Omir Rentería Córdoba
41	Eider Rentería Córdoba
42	Miglenises Rentería Córdoba
43	Yadira Rentería Córdoba
44	Ana Zoraida Rentería Córdoba
45	Kelly Johana Rentería Córdoba
46	Carolina Rentería Córdoba
47	Marta Genara Rentería Palomeque
48	Dominga Rentería Palomeque
49	Ángel Tobías Rentería Palomeque
50	Omir Rentería Palomeque



○ Mujer
 △ Hombre
 = Matrimonios y uniones

- Notas:**
- La línea diagonal sobre algunos círculos y triángulos indica defunción de la persona.
 - El color **morado oscuro** es ego.
 - El color **azul** corresponde a parientes consanguíneos que viven y trabajan con ego.

Fuente: elaboración propia realizada con base en entrevista a José Rentería, Munguidó, abril de 2017.

Cuando sus hijos estaban pequeños, José se internaba en el monte a buscar la liga porque tenía a su cargo muchas bocas que alimentar. Había que trabajar más duro. De noche, incluso, monteaba con una linterna y no descansaba hasta que amaneciera con una guagua y dos venados. Terminada la cacería, se iba con la mujer a cortar racimo y llenaba el bote. Bajaba al pueblo a conseguir el arroz y los aliños para arreglar la carne, que bien ahumada o salada les duraba hasta quince días. Con la creación de las organizaciones de río, bajo la tutela de la Asociación Campesina Integral del Atrato –que luego se llamó Cocomacia–,

José habla con cierta ironía del esfuerzo invertido en la educación de sus hijos pues considera que, al haberles dado esa educación, ellos se alejaron de la vida rural y se desentendieron de su monte.

se crearon reglamentos internos que prohibían ciertas prácticas de cacería y eso incidió en que hoy la gente poco vaya a montar. En Munguidó, un cazador no puede matar un animal si no tiene tierras y el que montea en tierras ajenas tiene que ir al partir con el dueño de su terreno.

En Quibdó viven cuatro de sus hijos (dos hombres y dos mujeres). Una hija vive en una casa que José tiene en el barrio La Victoria y que en 2017 pignoró para pagarle un préstamo al Banco Agrario; un hijo varón vive en el barrio Bahía Solano, que queda en la otra orilla del río Atrato y donde José suele pernoctar mientras vende y cobra en el puerto; y otro hijo vive en el barrio Las 1000 Casas, que el Gobierno nacional les hizo a los desplazados y que benefició a la mujer de este. Ambos varones se desempeñan en la construcción. En Medellín viven seis hijos (tres hombres y tres mujeres). A cuatro de ellos (dos hombres y dos mujeres) los tuvo con Nelbita Oliva Palomeque, su segunda esposa fallecida. De las seis mujeres con quienes José tuvo descendencia, dos han muerto. La primera esposa difunta fue Ana Zoraida Córdoba Berrío, con quien tuvo ocho hijos (cinco mujeres y tres varones). Se cogieron cuando ella tenía 25 y murió a los 33 años de edad, dando a luz al octavo hijo. En honor a su memoria, José bautizó una de las fincas con el nombre Los Recuerdos de Ella, que alguna vez tomó de una canción de Diomedes Díaz.

Cinco de los ocho hombres y diez de las doce mujeres que José logró criar estudiaron. Solo una hija cursó estudios superiores y se graduó en pedagogía. José habla con cierta ironía del esfuerzo invertido en la educación de sus hijos pues considera que, al haberles dado

esa educación, ellos se alejaron de la vida rural y se desentendieron de su monte. Él mismo hizo hasta segundo de primaria, pero dice saber más que sus hijos por las capacitaciones que ha hecho desde que se crearon las organizaciones de río, como la Asociación Campesina Integral del Atrato.

En el Alto Munguidó hay árboles de cacao nativo o calabacillo que tienen más de 100 años y que todavía cargan. José dice que esos árboles eran de los abuelos maternos a quienes jamás llegó a conocer y él, con 60 años de edad y el menor de seis hijos de matrimonio, todavía los ve produciendo. La palma de coco más antigua que hay en Munguidó tiene 150 años. La plantó María Faustina Palomeque, bisabuela de José. Dicen que la palma fue sembrada en honor al santo Ecce Homo, a quien se encomendaba la venta del coco en Quibdó, de la mano de secretos y rezos que hoy todavía conocen las vendedoras de la carrera Primera. Hace muchos años, los munguidoseños vieron cómo la palma comenzó a curvarse hasta sobresalir de la vega, al punto de torcerse sobre el río. Todos esperaron que se cayera, pero ahí se quedó.

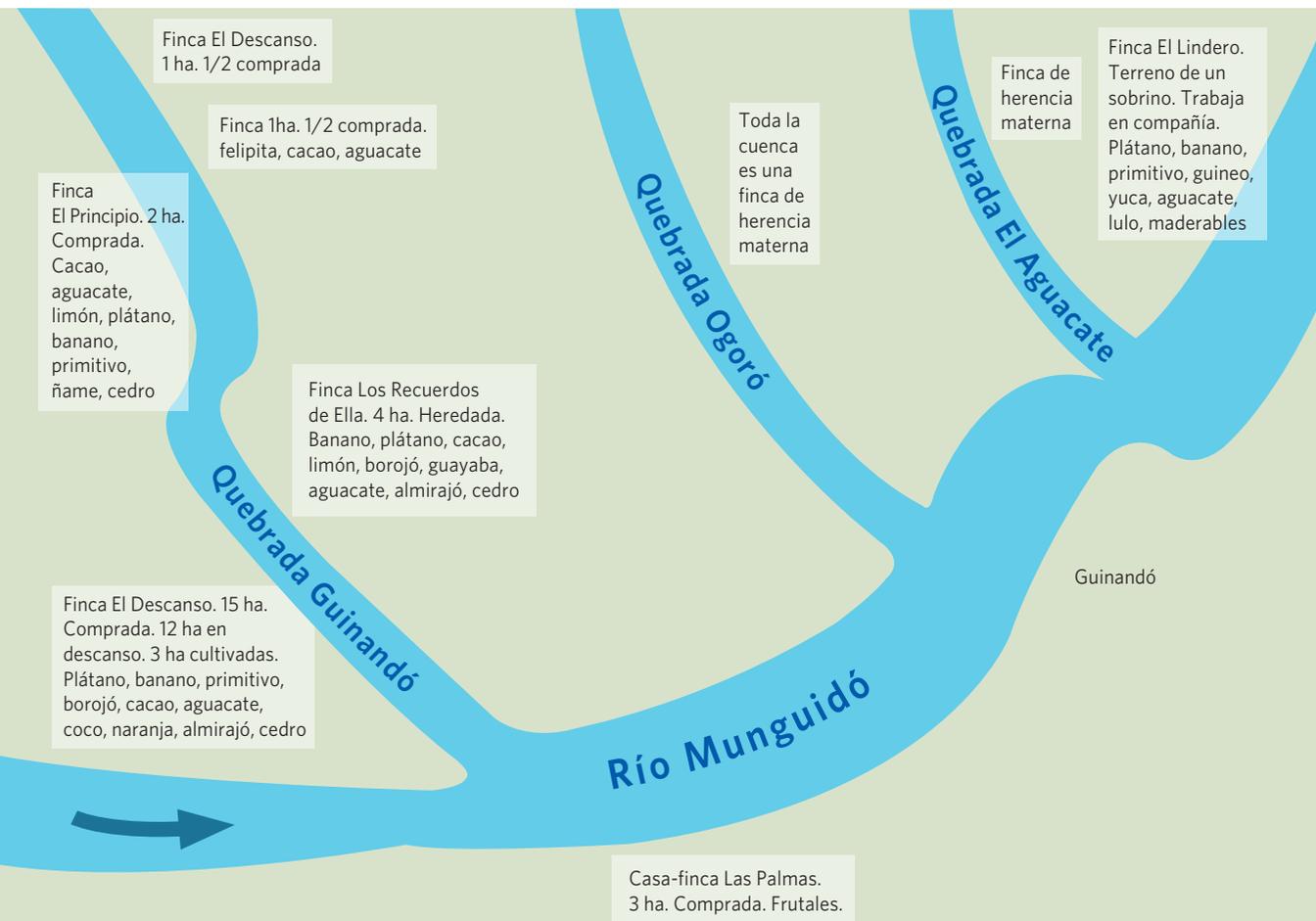
Las diez fincas que hoy posee José suman unas 25 hectáreas de terrenos mayormente comprados y otros que son herencia por la línea materna, a lo largo de la quebrada Güinandó. Él sólo trabaja en las fincas que ha comprado y los siete lotes que heredó los mantiene en descanso; sin embargo, por lo general, la mayoría de la gente vive de la herencia. Cabe decir que la medición en hectáreas no es algo tan establecido y definido, dado que esta medida nunca ha sido funcional en la tenencia y ocupación del monte; sin embargo, hoy hay cada vez más necesidad de delimitar en hectáreas un monte, pues no son suficientes los linderos naturales. Con los hijos adolescentes y todavía bajo su dominio, José sacaba hasta doce bultos de chocolate, pero cuando los hijos se fueron y quedó solo con su compañera, la producción decreció por falta de brazos.

En Munguidó se les asignan labores a los niños a partir de los siete años, como cargar herramientas o frutos. Desde los diez años aprenden a usar las herramientas y van adquiriendo más responsabilidad en alguna labor del cultivo. Y en los siguientes años, cada hijo ya puede tener su propio cultivo pequeño y responsabilizarse de todas las labores y del dinero de la venta de los productos. Si el hogar está conformado por mujeres cabeza de familia que trabajan en el monte,

estas se llevan a trabajar a sus hijos aun siendo bebés. Pero el relevo generacional para el trabajo agrícola se está acabando. Las personas más jóvenes quieren salir del río a estudiar y a trabajar en la ciudad y no les interesa vincularse al campo como agricultores. Por una parte, sus padres desean que salgan a estudiar y que “tengan una mejor vida”; por otra, el trabajo agrícola implica un esfuerzo físico muy grande, ya que la tecnificación de las labores de producción es mínima y el rendimiento económico es muy bajo, pues los productores se encuentran en el inicio de la cadena comercial y son los que menos ganancias perciben con la venta de sus productos. Estas razones han llevado a que los jóvenes abandonen el campo cada vez más, lo que pone en riesgo la continuidad del trabajo agrícola.

Figura 46. Fincas de José Rentería

Fuente: elaboración propia con base en cartografía social realizada en conjunto con José Rentería y familia, Munguidó, agosto de 2017.



Socola, siembra y resiembra

La socola de un terreno que está enmontado consiste en preparar el suelo para un cultivo determinado, sin que ello implique la tumba de grandes árboles. La socola se utilizaba en especial para cultivar colino, chontaduro y cacao, que crecen bajo el sombrío de los árboles de la selva. Implica una o varias jornadas de tumba y limpieza de malezas, plantas y arbustos, y se dejan los árboles maderables grandes que proveen sombra a cultivos como el banano, porque el plátano y el primitivo necesitan sol.

El colino es el retoño, la planta hija o el puyón de aguja (o cogollo sin hojas) de una mata de mancha. A la sementera de mancha también se le denomina *colino*: es el sembradío de matas de racimo que se asocia con cultivos permanentes de cacao, yuca y ñame, y que se va trasplantando de acuerdo con el ciclo productivo de las plantas herbáceas, la disponibilidad de nuevos terrenos, las prioridades de otros cultivos y las limitantes de los terrenos ya trabajados. En terrenos en donde ya se ha trabajado la yuca, el plátano hartón pega menos porque, con el tiempo, la yuca retarda el desarrollo de nuevas matas. Esas asociaciones ecológicas las conoce el agricultor durante el ciclo productivo de un terreno, que no debe superar los 15 años antes de que este se deje descansar, por espacio de 5 o 6 años.

Al terreno socolado se llevan los esquejes, clones o semillas que sacan de otros terrenos en donde hay colino. Ir a *colinar* un monte que ya está jecho es ir a abrir huecos de 30 centímetros de profundidad e introducir en ellos las semillas, procurando dejar una capa de suelo de 2 a 3 cm para que no queden expuestas a los rayos del sol. Es preciso dejar una distancia aproximada de 3 metros entre un colino y otro, ya que las matas no deben quedar muy cerca porque en el momento de crecer las hojas no se deben pegar. Esta distancia se calcula al ojo. También es preciso apisonar bien la tierra para evitar acumulación de agua y pudrición del colino. En un mismo espacio se siembra plátano, banano, primitivo, popocho, felipita, guineo y dominico, junto con yuca, ñame, lulo, aguacate, guama, entre otros. Como explica José Rentería: “Todo se siembra revuelto”. Las densidades de siembras se calculan por centenas de matas sembradas que equivalen a una libra. Cien libras serían 1000 matas de plátano sembradas en ciclos de producción distintos, lo cual asegura la provisión constante a Quibdó.



Figura 47. Esquejes o semillas
Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.

Otra actividad que realizan en la etapa de producción del cultivo es la resiembra, que consiste en arrancar los puyones de aguja y sembrarlos en otro lugar en el mismo terreno, para mejorar la distribución del cultivo, porque las matas ya están muy cerca una de la otra. En la etapa de siembra y resiembra, los almácigos son los colinos apilados durante un par de semanas antes de ser trasplantados. La luna es importante para realizar todas estas labores.

Todo lo que se siembre debe sembrarse en tiempo menguante. Hay menguantica y luna grande menguante. ¿Cuál es la diferencia? Que en la menguantica los cultivos crecen menos y dan racimos más pequeños. En luna grande menguante, las matas crecen mucho más y los racimos se desarrollan más. La menguantica es cuando comienza a crecer la luna, después llega la creciente y después ya es menguante y va aflojando hasta que queda floja [nueva]; así no sirve para sembrar nada ni para cortar madera porque se daña. En esa luna solo se va a rozar y se corta maleza. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

Además de la observación de la luna, el almanaque *Bristol* es una herramienta muy importante a la hora de definir los momentos de cultivo y cosecha.

Después de la siembra está el cuidado del cultivo, que implica la roza cada tres meses, el deshoje y el *deshije* o *desmache*. De forma simultánea se tienen tres cultivos más en el mismo terreno, lo que genera material orgánico variado para la fertilización del suelo. Sin métodos y técnicas de pudrición renovados, no sería fácil lograr una capa fértil para los cultivos casi que libres de insecticidas y herbicidas, pues, al no mantener un cultivo enorme de un solo producto, el daño que puede generar una plaga sobre este es mucho menor. El cultivo asociado ofrece un control de plagas, puesto que entre ellas mismas también se regulan. Periódicamente se limpian y cortan las hojas secas o enfermas y se enderezan los tallos, apuntalándolos; esto es, colocar puntales o estacas entre la cepa y el piso con el fin de sostener la mata erecta, especialmente cuando se ha ido doblgando por fuertes vientos o por el peso de racimos enormes que aún no han jechado.

Este deshoje se hace cada que el agricultor entra a su cultivo a cortar los racimos producidos. Las matas de banano, primitivo y popocho deben tener mínimo siete hojas para que produzcan un buen racimo. Se elimina además toda la maleza que sale en el cultivo y que les roba nutrientes a los productos sembrados. En esta labor, que realizan hombres junto con sus hijos o con jornaleros, nadie usa herbicidas. Las hojas que caen a lado y lado de la mata se mezclan con otros desechos orgánicos, como sobrantes de cosecha, desperdicios de comida y estiércol de cerdo. Todo esto se convierte en compost almacenado en un lugar al lado de la porqueriza para luego ser llevado al cultivo. No obstante, el principal abono es el que genera el pudrimiento de los árboles y arbustos. “Por eso es que aquí en el Chocó no quemamos. Afuera queman y dejan el suelo limpio, desprotegido, pero aquí no es así”, dice José Rentería.

El *deshije* o *desmache* es una labor especializada que consiste en cortar los “hijos” que produce cada mata, denominados puyones de aguja. Estos cogollos se reconocen porque les salen muchas hojas cuando alcanzan el metro de altura y para el cultivador es señal de que la mata será bastante productiva. Hay que seleccionar uno o dos puyones de aguja, ya que, si se dejan todos, estos crecerán y producirán

racimos muy pequeños, además de quitarle energía a la madre. Este es un ejemplo de cómo opera la selección entre lo que sobrevive y lo que se elimina en el cultivo asociado. Ciertas matas deben ser eliminadas para que no compitan con otras por la savia. El deshije también implica darle orientación al cultivo, es decir, el puyón de aguja que se deja debe quedar dirigido hacia un espacio contiguo, que es hacia donde la persona quiere que se vaya moviendo el cultivo, y no se debe pegar con otra mata.



Figuras 48 y 49. "Cholo", hijo de José, ubica los plátanos en el bote, camino al puerto de Quibdó

Fuente: fotografías de Julieta Penagos.

Varias especies de aves, insectos y hongos representan una amenaza para los racimos de mancha, y por eso en lugares como el Urabá antioqueño y Bajirá estos se embolsan con talegos de color azul transparente. En Munguidó esta práctica no es usual, aunque algunos cultivadores eventualmente protejan sus racimos con bolsas en ciertas épocas del año. El covatierra y el gusanillo o gusano tornillo son plagas que afectan al plátano, al cacao y a la yuca. Al covatierra, que se come todo el matojo entero, hay que dejarle tubérculos como la yuca, si el agricultor no quiere que el animal ataque el cacao o el plátano. Igualmente, este roedor subterráneo prefiere comer mancha en lugar de cacao y es por eso que algunas matas de dominico y popocho se siembran asociadas al cacao introducido o clonado, que para ciertos

agricultores es un cultivo a proteger por ser hoy el más valorado en el mercado. La yuca también le gusta mucho al guatín que, en lugar de comerse el cacao, prefiere el tubérculo.

El agua desarrolla el cultivo de mancha, pero las inundaciones son un problema. Demasiada agua la daña porque las plantas contraen la sigatoka amarilla³² y no hay forma de controlarla. Además, las quebradas como Güinandó se taponan con las crecientes y el arrastre de los productos en canoa se torna difícil. Cuando se tapa la quebrada, tiene que reunirse la comunidad con dos, tres o cuatro motosierras para destaponar el caño. En tiempos de invierno, los colinos anegados se echan a perder. Las inundaciones provocan cortes masivos del cultivo que ya está jecho. Con la inundación incrementa la oferta de marabaya y los precios caen. Igualmente, los tiempos de intenso verano también afectan la producción.

Las condiciones ambientales implican un riesgo para la producción de la mancha. La humedad y las crecientes dañan los cultivos que necesitan terrenos secos, para los cuales se preparan zanjas y desagües, o se procura sembrar en terrenos altos o alejados de las orillas. Los vendavales se enfrentan apuntalando las matas. Algunas variedades de *Musa* han dejado de sembrarse porque al colino hay que apuntalarlo para protegerlo de los vendavales. Por la abundancia de hartones y dominicos, variedades como el caleña, el boa y el soldado no son comercializables en el río Munguidó y se han dejado de sembrar. Igualmente, el primitivo salahondra y el plátano negro son dos de las variedades que más se han perdido en este río. Los derrumbes y los veranos no se pueden controlar. Las épocas de sequía también afectan el transporte de los productos; con el río seco no pueden usar el motor y deben arrastrar los botes hasta la boca del río. En esta época también abunda la mancha, pero se pierde por la dificultad para transportarla hasta Quibdó, que es el punto de comercialización de los productos del río.

³² La sigatoka amarilla, causada por el hongo *Mycosphaerella musicola*, y la sigatoka negra, causada por el hongo *Mycosphaerella fijiensis*, son enfermedades foliares del cultivo del banano y el plátano que representan la principal limitante en la producción de musáceas (plátano y banano) a nivel mundial, especialmente en zonas con altas precipitaciones y húmedas (Da Rocha Júnior *et al.* 2010).

La palma de cristo aparece no solo como planta-mojón que permite reconocer límites de propiedad entre colindantes, sino también como protección espiritual de los cultivos. Según dicen, la siembra de estas palmas evita que los cultivos sean ojeados y echados a perder. A diferencia de la tradición de siembra de palmas como lindero y protección en cultivos y cementerios, en Munguidó desaparecieron prácticamente todas las zoteas. La razón la da José Rentería en este fragmento de conversación:

—¿Por qué se acabó la tierra de hormiguero para hacer zoteas?

—Porque matamos a las hormigas arrieras.

—¿Por qué?

—Porque eran la plaga de la yuca. Se le comían las hojas y la echaban a perder. Entonces compramos insecticida y las matamos para que no acabaran con el cultivo. Pero acabamos fue la tierra de hormiga. (Munguidó, julio de 2017)

Tierra de hormiguero para la venta en el mercado de Quibdó



El recambio de tierra de una zotea se hace tres veces al año y, al escasear la tierra de hormiga, la cebolla, el tomate, el orégano y otras hierbas de zotea dejaron de cultivarse. Aunque la hojarasca de playa picada todavía se consigue en cualquier vega, dicen que no es tan buen abono como la tierra de hormiga. Si bien Cocomacia ha llevado a cabo varios proyectos para la recuperación de las zoteas, todos ellos han sido infructuosos y los munguidoseños ya se han acostumbrado a comprar todos estos aliños en Quibdó. La razón es que en Güinandó prefieren tener yuca a tener tierra de hormiga arriera. De la siembra hasta que se arranca, la yuca demora de ocho a nueve meses y José debe buscar trabajadores que le ayuden a arrancarla y a bajar los bultos a la canoa.

Uno covó 40 o 50 bultos de yuca y eso se vende, barato, barato, en 60 000 pesos. Eso da para comprar su merca, su gasolina y para pagar cualquier carga. La zotea apenas es pa estar comiendo. Una libra de cebolla en rama vale 2 000 pesos en el pueblo. Entonces, unas por otras, ¿no? (Entrevista a José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

Los arrierales escasean en el Atrato, pero Tanguí y Samurindó son dos zonas que exportan bastante tierra de hormiga a Quibdó, de esa que se vende en latas en los puestos de la carrera Primera. Dicen que allí los arrierales son de uso colectivo, aunque se pide permiso al dueño del terreno para entrar a sacar. Lo interesante es que unas zonas del Atrato se han dedicado a proveer insumos que, en otras, por distintas razones, ya se dejaron de producir. Esto nos permite ver la interrelación sistémica de la producción y la distribución en función de un estilo agroalimentario que se ha ido transformando.

El picudo, una plaga incontrolable

La plaga más temible e incontrolable en todo el Chocó es el llamado cucarrón picudo (*Rhynchophorus palmarum*), un coleóptero responsable de la muerte por pudrición del cogollo de las palmas de chontaduro y coco, y de la desaparición masiva del popular fruto que brotaba de la primera desde hace unos quince años. El chontaduro daba dos cosechas en el año: una palma podía durar cincuenta años dando fruto, luego se secaba y seguían las hijas. El cucarrón picudo,

por su parte, ya existía en el Chocó y tenía sus depredadores, pero su presencia se incrementó con el monocultivo de palma aceitera y se convirtió en uno de los mayores problemas fitosanitarios de este. La expansión de la palma de aceite en el Bajo Atrato es el resultado de un proyecto empresarial de gran envergadura. Inicialmente se desplegó entre los municipios de Mutatá (departamento de Antioquia), Belén de Bajirá (corregimiento actualmente disputado por Antioquia y Chocó) y Carmen del Darién (departamento del Chocó), desde mediados de los noventa. Para el 2001 avanzó hacia los ríos Curvaradó y Jiguamiandó del

El abandono, aunado a la utilización de glifosato en la política de aspersión aérea de cultivos de uso ilícito, parece haber generado una de las transformaciones ecológicas más desastrosas de los últimos tiempos. dentro de un esquema de compra de tierras a campesinos que fue complementado con la presión paramilitar coercitiva (Forero 2007, 52).

Más de 25 000 hectáreas de palma se sembraron en territorios que pertenecían a consejos comunitarios y este hecho trajo consigo desplazamientos, asesinatos y otras violaciones de derechos humanos por parte del bloque Elmer Cárdenas de las Autodefensas Campesinas de Córdoba y Urabá (ACCU), acostumbradas a financiarse con las grandes cadenas de producción como las de banano, plátano y ganadería. Con la asesoría jurídica de algunas ONG y miembros de universidades, los consejos comunitarios de Jiguamiandó

y Curvaradó iniciaron acciones legales contra el despojo ilegal de sus territorios colectivos que se encontraban sembrados con palma. De ahí se deriva una disputa jurídica que terminó con el encarcelamiento de 24 empresarios a mediados del 2010 y el abandono total del proyecto (Forero 2007).

El abandono, aunado a la utilización de glifosato en la política de aspersión aérea de cultivos de uso ilícito, parece haber generado una de las transformaciones ecológicas más desastrosas de los últimos tiempos. El crecimiento inusitado del picudo es resultado del exterminio de depredadores naturales y agentes controladores. Los enjambres de picudos migraron masivamente a las palmas de chontaduro y barrenaron los tallos, causando galerías y generando la inflorescencia, la esterilidad y la muerte de las palmas. José Rentería solía tener en sus fincas alrededor de 3 000 palmas de chontaduro que le producían

2 toneladas de fruto al año; empero, este daño sobre el ecosistema redujo casi a cero su producción. Cuando en Munguidó derribaron todas las palmas de chontaduro enfermas, el cucarrón migró a las palmas de coco y las afectó también. Todo Güinadó era una sola coquera y la plaga acabó con casi todos los palos de coco esbeltos que había. En 2015, el entonces Instituto Colombiano de Agricultura se puso a la tarea de erradicar 17 000 palmas de chontaduro como control fitosanitario y para ello intenta involucrar a los campesinos. Sin embargo, la gente prefiere desgastarse aserrando madera porque ya no cree en el ICA. En el 2016, proyectos similares quedaron en nada. José Rentería convocó a un montón de gente, pero al final, después de arrancar miles de palmas, el ICA entregó de a 2 millones por comunidad y a los erradicadores les tocó de a 35 000 pesos a cada uno. “Era un proyecto con un presupuesto muy bueno, 180 millones, y no sabemos qué pasó con el resto de la plata”, dice José. La expectativa era contrarrestar al picudo y para ello José recogió un tarrado de cucarrones en un envase de plástico, que hoy todavía guarda en su casa. Hasta el día de hoy la plaga ha sido imposible de controlar.

El corte de la mancha y el transporte de comida a Quibdó

El que haya un flujo constante de mancha hacia Quibdó, con cultivadores que bajan a vender cada ocho o quince días, es señal de que este es un cultivo extenso, de siembras discontinuas, en diferentes terrenos y con distintas fases dentro de la vida productiva. Cada colino tiene su tiempo de corte y para acelerar la producción hay que desbacotar el racimo, es decir, quitarle la bellota que pende de él. En Güinadó no hay un corte sistemático de estas bellotas, pero en el Urabá sí. Apenas abre el banano, lo desbacotan y lo embolsan, y de este modo el racimo jecha más ligero y engruesa más. Es posible que un colino produzca durante todo el año en un monte que, a su vez, puede durar entre cinco y treinta años produciendo si los suelos son muy buenos. Después de que un colino deja de producir en un terreno, el cultivo se cambia por yuca. La yuca produce durante varios años y luego se puede remplazar por piña. Y cuando la piña deja de producir, simplemente se deja enmontar o abroncar.

Como ya dijimos, diferentes variedades de mancha producida en Munguidó se venden en el mercado de Quibdó. Se intercambian las semillas, pero no existe un intercambio por pescado, como en el Baudó o en el Bajo Atrato. “Acá cada quien saca lo suyo, lo vende en el pueblo y con eso compra la liga” (conversación con agricultor de Munguidó, julio de 2017). Cortan el racimo cada quince días, cortan la mata y limpian alrededor para que la hija crezca bien. Cortan las hijas y solo dejan una para que produzca. El cambio de cultivo obedece a la temperatura de la tierra. El colino requiere que la tierra esté “fresca” y por eso la mancha es lo primero que se cultiva. Un terreno fresco es un monte que apenas se comienza a trabajar después de la socola y en donde los suelos han recibido suficientes nutrientes. A medida que la tierra va produciendo y se va resembrando, se va “calentando” y ello hace que los agricultores varíen los alimentos que cultivan. La piña, por ejemplo, es de los últimos alimentos que se pueden sembrar, ya que esta fruta se da en tierras muy calientes, muy trabajadas. Después de este último cultivo y de muchos años de producción, se deja descansar el terreno por diez o quince años. Allí permanecen árboles maderables y algunos frutales. De esta forma rotan los terrenos cultivados. Cuando la tierra se va cansando o se va “calentando”, van trasladando los cultivos hacia terrenos más “frescos”.

Los tiempos de cosecha de mancha son constantes en el cultivo asociado, pero dependen del usufructo discontinuo, rotativo e itinerante

La familia de José traslada los productos de la champa al bote



del monte y de los ciclos productivos de cada variedad: el plátano har-tón y el dominico arrojan sus respectivos racimos tras nueve meses de sembrada la mata, mientras para el banano son doce meses. El primitivo, el popocho y el felipita tardan seis meses en echar sus racimos y para el guineo son siete meses. Cuando las matas comienzan a producir los racimos jechos, los cultivadores van a cortar cada quince días. Ellos entran al cultivo y a ojo van identificando los racimos que están listos para cortar y los que ya serán cortados próximamente. Así, llevan un cálculo aproximado de los racimos que van jechando. Cuando el racimo está jecho, se corta toda la mata con sumo cuidado para poder acceder al racimo sin que el fruto caiga al suelo y se maltrate. El corte debe hacerse en diagonal y es menester evitar que el agua pegajosa que sale de la cepa mutilada le caiga al puyón de aguja, pues este líquido lo quema. Tallo y hojas de la mata recién cortada se pican en el suelo para que sirvan como abono³³. El intercambio de rizomas tiene lugar luego de una cosecha y antes de la preparación de un nuevo terreno para cultivo. Tal intercambio es fundamental para que cada quien pueda producir su mancha, venderla en el pueblo y con eso comprar la liga. José Rentería corta racimos cada quince días, pica los tallos y deja una sola hija. Quien no esté cortando su plátano cada quince días, pierde la producción, porque los racimos se jechan en la mata.

Bajito, bajito, en estas 3 hectáreas tengo 3000 matas de popocho, primitivo y plátano. Cortamos con mi esposa porque ya mis hijos se criaron y se fueron para la ciudad. Nos demoramos dos días cortando, ahora que tengo dos niños que me traje de Quibdó porque estaban cogiendo malos vicios. Ellos solo me ayudan a cargar y a bajar la mancha a la canoa, porque todavía están muy chiquitos y no pueden cortar. A esa canoa que tengo le caben 70 racimos, pero por lo general llevo 20 raciones de plátano, 40 racimos de banano y unos 1000 limones. Son dos días cortando, un día transportando y dos días más vendiendo y cobrando. A veces para uno hasta tres días en Quibdó, porque la gente no paga y toca esperar. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

³³ La práctica conocida de usar el pseudotallo del plátano como forraje para cultivos y como alimento para cerdos ha sido reseñada por Carney y Rosomoff (2009, 116) en África Occidental y en las islas Canarias.

Comparado con el cacao y otros frutales, el plátano es un negocio poco rentable. Es un producto perecedero que se debe vender verde, ya que maduro nadie lo compra y se pierde. Durante la temporada de lluvias, la gente se apresura a cortar porque la lluvia desarrolla el cultivo. En esta carrera contrarreloj por poder vender muy rápido, es la sobreoferta la que determina la baja de precios. Pero en Quibdó la mancha es muy apreciada y variedades como el dominico y el guineo son relativamente fáciles de vender. Cada familia tiene uno o dos botes. Uno es pequeño y lo utilizan para remontar afluentes del río Munguidó y bajar los productos hasta el caserío. De allí los trasladan a otro bote, más grande, y se planea el viaje a Quibdó. La canoa y el viaje han sido los elementos básicos de la comunicación entre las familias.

En el mercado, los intermediarios definen los precios si hay mucha mancha. La venta se pone difícil para algunos. Otros tienen compradores fijos y entre ellos establecen el precio. En cada viaje con productos para la venta también llevan racimos de plátano, banano o primitivo, así como frutales a sus hijos y familiares que viven en Quibdó. El mercado funciona de acuerdo con las leyes básicas de la oferta y la demanda: cuando hay poca oferta el precio sube y el producto se vende rápido (lo llaman “flojo” o bola, bola); en general esto ocurre si los ríos están muy secos o si ha habido creciente. Cuando, por el contrario, hay demasiada oferta, el precio cae. Esto pasa cuando los ríos tienen agua, todos los botes bajan cargados al puerto y el plátano se “achicha”.

En la agricultura, cada producto tiene su tiempo de carestía y su tiempo de abundancia, que es cuando se achicha. Con el cultivo asociado nosotros siempre tenemos que vender a precio justo: si el plátano está muy barato, llevo piña, llevo lulo, llevo aguacate y todo lo que esté caro en el momento. Así, con esas variedades se sostiene uno. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

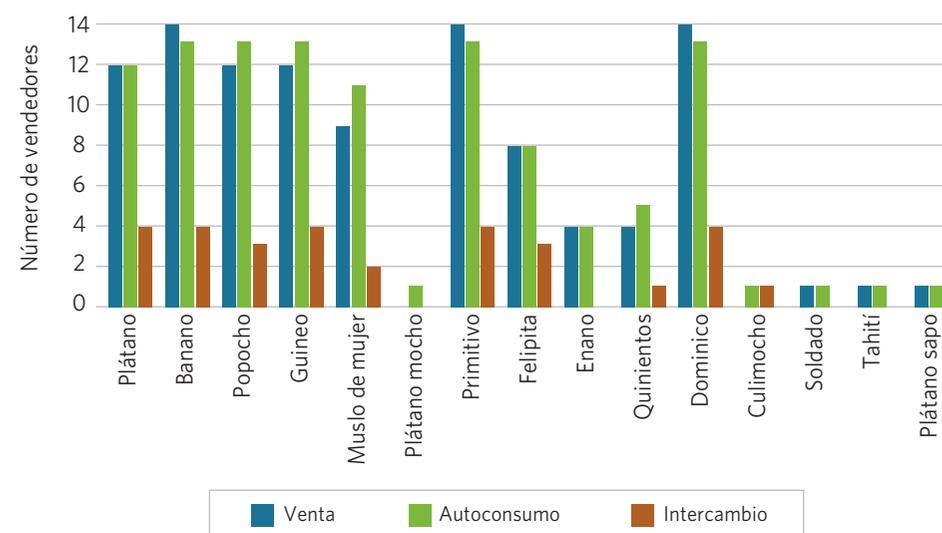
En comparación con la piña o la yuca, la mancha es más perecedera y no dura. Comercializarla siempre será una odisea para el agricultor que debe estar resemebrándola la mayor parte del año, cosa que no sucede con el frutal.

Nosotros vivíamos metidos en esto, pero esto del plátano [...] no da. Frutos perecederos como el plátano no dan en el mercado.

La mayor parte se madura y nadie compra eso así. Toca botar eso allá en el pueblo. Y aquí usted ve en la cocina los arrumes de banano y de popocho para los animales. Pero la marabaya se ve menos en Quibdó: por apretado que esté, se va. A la marabaya la persiguen mucho. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, abril de 2017)

En Munguidó los principales usos de la producción de mancha son la venta, el autoconsumo y, en menor medida, el intercambio. También es importante la cantidad de variedades que producen, consumen y venden, como lo muestra la figura 50, elaborada con base en entrevistas que realizamos a catorce hogares de agricultores en el río Munguidó.

Figura 50. Usos de la producción en Munguidó



Fuente: elaboración propia con base en entrevistas a catorce hogares agricultores del río Munguidó, julio de 2017.

De otro lado, las herramientas utilizadas para el cultivo del plátano y sus variedades son el machete (indispensable en todas las labores), el barretón y la pala (para el sembrado), la media luna, las tijeras (para el deshoje) y la guadaña. Esta última se usa para limpiar espacios sin cultivo y sin árboles, y es poco común en el contexto campesino chocono. Además se encuentran el hacha y la motosierra para el corte de madera.

Así también, la champa, la palanca, el bote y el motor resultan ser fundamentales, no solo en la actividad productiva, sino en la cotidianidad de la vida en el río, ya que son el medio de transporte de los ribereños.

Terrenos en descanso y bosques sembrados

El cultivo asociado es entonces una modalidad de aprovechamiento de la tierra que difiere del monocultivo, sobre todo en el modo de entremezclar distintos productos en una misma siembra y en el tratamiento de la tierra, en cuanto al control de plagas, el modo de fertilización y la rotación de su uso a lo largo del tiempo. Este último varía entre los cinco y los treinta años, periodo en el que la tierra debe ponerse en reposo, por lo que pasa a ser monte biche, es decir, un terreno que se está rehabilitando con el material orgánico de distintas especies de plantas, del cual no se extraen necesariamente especies grandes como los maderables.

Figura 51. Champa cargada de mancha protegida con hojas de la mata

Fuente: fotografía de Andrés Meza.



El monte biche y el monte alzado son dos formaciones de bosque en terrenos de recuperación incipiente y prolongada. El conocimiento de los ciclos de uso del suelo, según el rendimiento de la producción del cultivo y el cambio en las coloraciones de la tierra, es fundamental para el cultivador. El cambio del color negro al café claro es señal de que es necesario el descanso del terreno. En los bosques hay maderas útiles y comercializables, como los cedros, caracolies y guácimos que se explotan arriba de la quebrada El Trúntago, en donde se encuentran los bosques colectivos de los munguidoseños de la parte alta del río; en este monte bravo también abunda mucho trúntago negro, que es especialmente usado en la construcción de casas.

En junio de 1987, luego de volver del Segundo Foro Campesino por la Defensa de los Recursos Naturales que se realizó en Buchadó, José Rentería se adentró en la quebrada Güinandó a sembrar cedro. En aquel foro habría tenido lugar el famoso Acuerdo de Buchadó, en el que los campesinos negros del Atrato pactaron con el Estado colombiano el manejo colectivo de 800 000 hectáreas de bosque³⁴. Treinta años después, los cedros han crecido y ya están de corte, pero José nunca ha sido maderero y no piensa cortarlos. Dice que los dejará allí para que sean sus hijos quienes decidan qué es lo que harán con ellos. De muchachos, ellos participaron en las socolas que hicieron posible que esos árboles tuvieran su propia historia, pues los bosques son también lugares de biografías personales y de historias de comunidad (Tsing 2005, 11).

José tiene varios terrenos en descanso desde hace ocho años, luego de haberlos trabajado durante mucho tiempo. En un par de años más estarán otra vez listos para volver a sembrar. José hace cálculos, mide sus fuerzas y piensa en los hijos. Debe mover colinos hacia

³⁴ A este foro asistieron 100 campesinos representantes de 35 asentamientos ubicados entre Quibdó y el río Bojayá. Así mismo, una comisión de cinco personas del Departamento Nacional de Planeación (DNP), presidida por Enrique Sánchez; el director de la Corporación Autónoma Regional para el Desarrollo Sostenible del Chocó (Codechocó), Jorge Rivas, con los funcionarios encargados de la Oficina de Recursos Naturales; el codirector del Proyecto Desarrollo Integral Agrícola Rural (DIAR), Van der Zee, con el equipo encargado del Programa de Bosques Comunales del proyecto; Eulides Blandón, más conocido como Kunta Kinte, como representante del Movimiento Cívico del Chocó; Juan de Dios Mosquera, por parte del Movimiento Cimarrón; y Milciades Chamapuro, como representante de la Orewa (Restrepo 2008, 56-57).

otros lugares y dejar descansar otros terrenos. Sabe que en un monte alzado la mancha pega más que en un rastrojo porque lleva mucho más tiempo en reposo. Sus sobrinos le ayudan a aserrar porque a él no le gusta mucho ese trabajo al que la autoridad ambiental y la Infantería de Marina persiguen con tanto ahínco.

Codechocó ha suspendido el corte de madera y lo quieren suspender por quince o por veinte años. Pero en este departamento hay gente que apenas sobrevive de esto. Entonces el que corta una madera y la arrastra es ilegal y se la decomisan. Si yo llego y siembro 5000 palos de cedro, pero yo no los registro como madera sembrada, estoy haciendo aprovechamiento ilegal. Aquí sembramos su madera, pero pocos la registramos. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, abril de 2017)

Figura 52. Güina, árbol abundante en la quebrada Güinandó

Fuente: fotografía de Andrés Meza.



A cada comunidad le vale 10 millones de pesos el permiso maderero para desarrollar un plan de explotación forestal. No es fácil reunir esa suma y, por lo general, las comunidades se asocian con gente foránea que pone el capital, o al menos una parte.

Hay un doctor en Quibdó que paga por eso. Pero, entonces, los primeros recursos que entran son para él. Eso tampoco es mucha ganancia. La gente prefiere entonces cortar al escondido y exponerse a que le quiten su madera. Como se la quiten, si el tipo no consiguió su permiso, la madera se queda ahí pudriéndose en la isla frente a la boca de Quito. Maderas caras como abarco y choibá se dañan todos los días así. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

La Infantería de Marina que patrulla las aguas del río Atrato y decomisa la madera de los campesinos es particularmente hostil en el encuentro cotidiano con ellos en el río. “En tiempo de guerra no se paga nada”, eso fue lo que un suboficial le dijo a José Omir Rentería cuando fue a quejarse porque una panga de 400 caballos volteó su bote repleto de marabaya cuando pasó frente a él sin reducir la velocidad un ápice, en la desembocadura del río Munguidó. Y José estaba a pocas calles de llegar a Quibdó.

Cazadores de guaguas y botellas en el río Munguidó

Ir al monte, sembrar, recoger y transportar hasta Quibdó la mancha para venderla en el mercado es solo una parte de la vida del río Munguidó. Otras actividades se realizan en el día a día, como las jornadas de cacería de guagua y guatín, la preparación de botellas curadas, la fabricación de champas y botes, la organización de las actividades para la celebración de la fiesta de la comunidad y las reuniones zonales de Cocomacia, que son famosas por agrupar a todas las comunidades del río y terminar en memorables fiestas.

La cacería es una actividad muy importante en el río Munguidó, ya que esta provee una buena fuente de proteína animal, que muchas

veces las personas no pueden conseguir en Quibdó por falta de solvencia económica. El animal de monte máspreciado en cacería es la guagua (*Dinomys branickii*), una especie de roedor histricomorfo de la familia Dinomyidae propia de Sudamérica, un animal muy común en las selvas del Chocó. Para cazar este animal, los chocoanos entrenan perros guagueros, esto es, especiales para la cacería. Los compran, los crían y les enseñan a cazar. Dicen que también se puede enseñar a cazar a los perros pajarito, es decir, los criollos, pero que no son iguales. “Hay unos que son avichucheros, cazan de todo y no son tan buenos” (entrevista con Trapichero, Munguidó, agosto de 2017).

Un día de agosto, a la casa de José llegó Trapichero, un hombre pequeño y cojo pero fuerte y famoso por cazar guaguas. Trapichero es amable, hablador y alegre. Cuenta historias de cacerías, de los perros, de peleas, de su esposa que es muda. Sus perros se llaman Quién Te Dijo y Aunque Llueva, y no deja de ser graciosa la forma como les habla. Con él vamos a cazar al día siguiente, porque José quiere entrenar a su perra Canela y llevar guagua a la casa. Para cazar se tienen técnicas y prácticas rituales que permiten que los perros sean buenos, y por ende la cacería también. Los perros se preparan para que sean buenos cazadores y cacen guagua solamente. En una conversación con Trapichero en Munguidó, este nos contó cómo preparaba a los perros:

–¿Cómo se prepara un perro para cazar?

–Sí, eso toca para que se vuelva bueno y solo cace guagua.

–¿Y qué les hacen?

–Cuando uno los lleva a cazar por primera vez, se llevan acompañados de perros con experiencia para que les enseñen a seguir el rastro y a coger el animal. El primer animal que caza uno lo abre ahí mismito y le saca el corazón, así caliente, y se le da la mitad al perro. Y así con las primeras tres.

–¿Y qué más les hacen?

–Apenas matan la guagua uno la pela ahí mismo y coge el perro y lo soba con el buche, no deja que se bañe ese día, y al otro día usted lo suelta, y ¡ayyyy!, y el perro coge ahí mismito atrás del rastro de la guagua.

–Usted estaba diciendo que no podía regalar la carne de guagua porque daña el perro, ¿cómo así?

–Uno no puede regalar el hígado, se tiene que comer en la casa de donde es el perro, porque si se regala a otra persona con ese hígado pueden dañar al perro.

–¿Y cómo lo dañan?

–Sí. Pues, como le digo, si cogen el hígado y lo pitan [en olla a presión], porque solo se cocina. La carne de la guagua no se debe pitar, ni tapar la olla, ni revolver ni machacar, porque dañan el perro.

–¿Y cómo se da cuenta cuando el perro está dañado?

–Porque el perro se atrasa, ¿sí?, ya no coge más guagua, está ahí, ahí...

–¿Y qué hacen en ese caso?

–Toca hacerle un remedio, sí, para que vuelva a coger.

–¿Y cuál es ese remedio?

– [Risas] Pues uno coge y pita agua y baña al perro con esa agua, la deja enfriar, pues. Si fue que pitaron la carne.

–¿Y si no?

–Si no, toca coger el guineo y orines del dueño y bañarlo a las doce de la noche. (Agosto de 2017)

También nos cuenta que, cuando se está preparando la guagua para ser cocinada, el intestino no se puede voltear; es muy delicado porque cualquier cosa que se haga mal puede dañar al perro o atrasarlo. Es por eso que la guagua la prepara una persona de la casa de donde son los perros y que sepa cómo hacerlo. En este caso, lo hizo la esposa de Trapichero que tiene mucha experiencia.

Al día siguiente salimos de cacería. Muy temprano subimos por el río y Trapichero iba mirando cuidadosamente en la orilla para encontrar rastro de guagua; finalmente encontramos una, paramos y los perros saltaron de inmediato. En ese momento Trapichero comenzó a hacerles unos sonidos a los perros, el *aguijao* o grito que usan para que el perro vaya a cazar. Trapichero dice: “Quién Te Dijo, agárrelo

que no es su papá”, “voltéela que no es su mamá”, “Quién Te Dijo hp, ¿por qué no la cogió?”. Mientras los perros están siguiendo el rastro van silenciosos; cuando la encuentran, comienzan a ladrar. El cazador se mete al monte siguiendo a los perros o se queda en la orilla esperando que la guagua caiga al agua para matarla con un palo largo que en su punta tiene un trinche metálico.

En esta ocasión, nos quedamos en el bote en la orilla mientras Trapichero aguijaba los perros. Comenzaron a ladrar un poco lejos y nos movimos en el bote. La guagua cayó al río, pero no logramos cogerla. “Esas diablitas son buenísimas nadando. No resuellan, sino hasta por allá bien abajo”. Continuamos subiendo para ver si había más rastro. Encontramos otro y los perros fueron tras la guagua, pero nada. José decidió que debíamos regresar a la casa y volvimos tristes por no poder llevar la tan anhelada guagua. Tres días después, Trapichero llegó con una guagua de la que todos pudimos disfrutar.

La preparación de las botellas curadas reúne el conocimiento de las plantas y de sus efectos medicinales. Los médicos raiceros preparan botellas para aliviar diferentes dolencias, como la mordedura de culebra, dolores de huesos, dolores de cabeza y cáncer. Normalmente, en el campo las personas suelen tener una botella curada para sacarse “la frialdad”, que es el frío que les entra en la cintura a los hombres y mujeres por andar en el río y en el monte. Esta frialdad afecta la salud de las personas, y principalmente la vida sexual, pues “las personas se van volviendo frías”. Aunque no todo el mundo prepara botellas, la mayoría sí sabe que estas curan las enfermedades.

En abril de 2017, durante su primera estancia en la casa finca Las Palmas, Andrés Meza hablaba con Alexander (líder zonal de Cocomacia) sobre los desastres naturales que



Figura 53. Quién Te Dijo y Aunque Llueva
Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.

habían ocurrido en Munguidó. En ese momento dos jóvenes, William y Cholo, se acercaron a Alexander para despedirse. Ellos estaban a punto de irse palanca arriba, pero Alexander los detuvo para ofrecerles un trago de la balsámica de José Rentería, quien acababa de llenarla con biche de cabeza comprado en Altagracia. Bromearon un rato entre ellos. William pidió un trago más y el amigo le dijo:

–No tomés más que sabés que tenés eso.

–¿Qué tiene él? –pregunta Alexander.

–Me picó el *pito*³⁵–dice William– y me mandaron *cien inyección*. Desde hace cinco meses estoy con eso.

–¡*Cien inyección!* –exclama incrédulo Alexander. Hay un breve silencio y los jóvenes se quedan esperando a que él diga algo.

–Maestro, usted sabe algo –le dice el enfermo–, dígame para ver si vuelvo más tarde y hablamos.

–Hay un amigo que hace una cura para el pito. La cura es con una botella. También conozco la cura de Manuel Imbenso –Alexander se refiere a la *curalina* que inventó hace unos años un curandero de un pueblo del Alto Baudó llamado El Coco.

–A mí un mayor me dijo que eso se cura con botella, pero desde que comencé a colocarme la inyección ese pito ya se me ha ido muriendo –dice el joven.

–¿Y entonces qué querés que te diga si ya te estás curando? –pregunta Alexander. El joven parece apenado.

–O sea, a mí me dijeron que esa inyección lo ponía a uno estéril, ¿ya? Y yo me he puesto ya diez, pero me quedan muchas... –Luego William cuenta lo difícil que fue que el médico de la EPS³⁶ del sistema subsidiado de salud le diera la orden de las inyecciones, pues estas son muy costosas y mucha gente del sistema de salud desconfía cuando se trata de asistir este tipo de males, propios de los guerrilleros.

³⁵ El *pito* es el agente propagador del mal de Chagas (parásito *Trypanosoma cruzi*).

³⁶ Las entidades promotoras de salud son las responsables en Colombia de la afiliación y el registro de los afiliados y del recaudo de sus cotizaciones.

–¿Y cómo está tu potencia sexual? –vuelve a inquirir Alexander.

–De eso es que quería hablarle –responde el muchacho.

–*Ve vé*, voz podés tratarte eso sin tantas inyecciones que dificultan la actividad sexual del hombre. Te voy a recomendar a un señor en Quibdó que te puede ayudar –dice Alexander, mientras vuelve a llenar otra copa de balsámica–. Estas botellas son muy buenas para la frialdad y, de por sí, aquí a nosotros los hombres nos entra mucho frío en la cintura. Ustedes que están aserrando...

–Uy, a veces uno está acostado cuando se viene la creciente y toca salir a aserrar... –exclama Cholo.

–Y hay que tener una botellita de estas para cerrar las venas. Uno no puede salir a la madrugada con las venas abiertas. Toda esa frialdad se nos acumula aquí y eso nos va bajando la actividad sexual con la mujer –remata Alexander. El joven se asusta. Le pide a Alexander que le dé otro trago y todos reímos.

–Nooo. Usted ya póngase su inyección porque esto le puede dañar el tratamiento –le responde Alexander entre risas.

Figura 54. Mujer arreglando la guagua

Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.



La visión del proceso organizativo

Con la reglamentación del Decreto 1745 de 1995 de la Ley 70 de 1993, el cual define procedimientos de titulación colectiva y creación de consejos comunitarios, la Asociación Campesina Integral del Atrato (ACIA) se transformó en Cocomacia, cuyo objetivo se centró en la titulación colectiva y la zonificación de manejo del territorio, al cual están adscritas las 14 comunidades del río Munguidó. Munguidó es la zona 2 del territorio de Cocomacia y las 14 comunidades suman una extensión total de 22 000 hectáreas.

Cocomacia ha desarrollado varias iniciativas agrícolas de proyectos productivos basados en el desarrollo endógeno y la autosuficiencia alimentaria. Principalmente, le ha apostado a la producción y comercialización de los productos propios de los territorios, buscando establecer y empoderarse dentro de la cadena comercial y que el campesino obtenga mejores ganancias por sus productos. Hoy Munguidó es una importante despensa de alimentos para la capital y Cocomacia sigue fortaleciendo la producción agrícola. Uno de estos proyectos fue el establecimiento de *parcelas productivas demostrativas* (PPD), cuyo objetivo fue fomentar la seguridad y soberanía alimentaria a través de la capacitación en el manejo de la producción y el apoyo con insumos. Una de estas parcelas productivas demostrativas se encuentra en la comunidad de Güinandó, hacia la parte alta del río Munguidó. Se trata de la finca de José.

De ese título colectivo de Cocomacia, los consejos comunitarios tienen también su título colectivo. El que quiera independizarse de Cocomacia debe tener un usufructo de ese título. Pero si yo quiero hacer un préstamo para fundamentar esta parcela, el Gobierno no me presta ni un peso. ¿Por qué? Porque en el título que nos dio Gaviria³⁷, las tierras colectivas son inalienables, imprescriptibles e inembargables. Así que si yo voy al banco a que me presten 20 millones de pesos y luego no tengo con qué pagar, tampoco me pueden hipotecar. Por eso es que nadie presta... prestan por

³⁷ Se refiere al Gobierno nacional presidido por César Gaviria, durante el cual se aprobó, en el Congreso de la República, la Ley 70 de 1993 que reconoce derechos territoriales colectivos a comunidades negras.

una casa que uno tenga en el pueblo porque eso sí se lo pueden quitar si uno no paga. (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, abril de 2017)

El haber asegurado un régimen especial de propiedad colectiva sin una política especial financiera, crediticia, de asistencia técnica y de capacitación empresarial por parte del Estado ha truncado el despegue económico de los territorios colectivos y ha limitado la creación de formas asociativas y solidarias de producción ajustadas a las particulares condiciones socioeconómicas y ambientales de esos territorios. Como buen líder formado y representante legal del consejo comunitario del río Munguidó por más de doce años, José explica que esto se debe a que la Ley 70 no está totalmente reglamentada; solo el capítulo 3 lo está con el citado Decreto 1745, expedido hace veintidós años.

A principios de la década del 2000, la presencia de las guerrillas de las FARC y el ELN, así como del ejército y paramilitares, y los cierres de la boca del río constituyeron un reto para la permanencia de las

Bajando vacío



comunidades. Los proyectos productivos basados en el desarrollo endógeno y la autosuficiencia alimentaria fortalecieron la agricultura. Aunque para ese momento Munguidó dependía de Quibdó, hoy es una importante despensa de alimentos para la capital. El Proyecto Agropecuario y Ambiental del Munguidó (PAM2), financiado por la ONG ambientalista Ecofondo, que tuvo dos fases, comenzó con un diagnóstico que evidenció la poca oferta de proteína de buena calidad, la dependencia alimentaria de Quibdó y la tendencia de los munguidoseños a cultivar plátano hartón y dominico, banano y primitivo, en el marco de esas relaciones de abastecimiento continuo de alimentos a la capital chocoana.

“Cocomacia no es hoy lo que alguna vez fue ayer”, afirma José. Dice que la organización está en franca decadencia desde hace años por la mala administración de los recursos. Anteriormente se hacía un encuentro o asamblea y Cocomacia lo financiaba todo. Hoy cada consejo local debe financiar sus propias cosas; por eso algunos quieren independizarse.

Aunque es un río con importante potencial minero, las retroexcavadoras no han podido entrar por la acción decidida de la comunidad de permitir la minería, pero con controles y restricciones que no son favorables para los mineros. Son pocos los casos de munguidoseños que hacen minería con draguetas y de bajo impacto, siguiendo los lineamientos comunitarios de aprovechamiento. No es el caso de José Omir, a quien no le gusta la minería porque “eso es dañar la tierra”. Cuenta que en una época hubo muchos buzos ahogados por la minería.

Este es un río de agricultura, por eso, cuando se han metido las dragas, las catorce comunidades les hemos cerrado el paso y los hemos sacado. Aquí no pueden entrar así como así. Y aquí hay mucho oro. A mí me han cateado en este terreno y han encontrado oro. Pero ¿yo cómo voy a botar lo que tengo aquí en esta finca por buscar oro? Cuando se acabe la mina queda un tierrero y ¿de qué vamos a vivir? Pienso en mi familia. ¿Qué les voy a dejar? (Entrevista con José Rentería Palomeque, Munguidó, julio de 2017)

El contraste de la abundancia munguidoseña con la magra producción rioquiteña se explica por el influjo de la minería mecanizada. En Río Quito, la valorización rentista de los terrenos familiares para

el uso minero se intensificó tras el declive del ciclo agrícola en los montes o trabajaderos familiares y tras el agotamiento del metal en los suelos superficiales de las vegas. A diferencia de Río Quito, que en otro tiempo fue despensa agrícola y maderera en Quibdó, la llamada minería ilegal, encabezada por mineros operadores de dragas y retroexcavadoras, no ha podido penetrar en los terrenos de los munguidoseños. Esta resistencia se explica, en parte, por la presencia que hizo el frente 57 de las FARC en varios ríos de la banda occidental del Medio Atrato, los cuales fueron convertidos en zonas de refugio y retaguardia fuertemente protegidas. La guerrilla siempre prohibió la minería, pero promovió la siembra de coca. En otro tiempo, antes que las fumigaciones comenzaran a afectar la producción cocalera, Munguidó era un corredor de transporte de bultos de hoja de coca que hileras de cargueros llevaban por las serranías del Baudó y el Darién hacia Panamá y la costa norte del Chocó. La guerrilla mantuvo cierto orden en esta actividad que generó una riqueza efímera entre los jóvenes que se dedicaron durante algún tiempo al negocio.

¿Es el proyecto cacaotero la alternativa?

Cada seis meses, las fincas de José producen hasta 2 000 piñas y cada quince días recogen hasta 3 000 limones porque los palos viven permanentemente cargados. Cien limones se venden en 10 000 pesos y encarecen cuando hay bonanza de pescado y la demanda de limón se incrementa. La piña blanca, dulce y jugosa se da en abundancia en Munguidó. Se vende barata y deja más ganancia que la mancha. Mil piñas vendidas baratas, a 1 000 pesos cada una, equivalen a 1 millón de pesos. Si se vendieran bien, el agricultor se embolsaría hasta 3 millones de pesos, pero, para que rinda, cada ocho días hay que estar bajando piña a Quibdó. Por eso es que los piñacultores son quienes deben ir más seguido al pueblo a vender sus cosechas. Por otra parte, José Rentería ha adecuado estanques para la cría de cachamas y tilapias. La cría de peces en estanque es una actividad que ha ido en aumento en la zona rural del Chocó, por la deforestación y la contaminación de los ríos que han generado un descenso en la pesca.

Figuras 55. Cacao nativo
Fuente: fotografía de Andrés Meza.



Con la escasez de peces en el Atrato y en el río Munguidó, otros han querido seguir esa iniciativa, principalmente para procurarse una fuente de proteína. No es un proyecto fácil porque requiere capital inicial, cuidado y asistencia, pero el consejo local de la comunidad de Güinandó considera que los estanques comunitarios de cría de peces son una prioridad. Con la cría de peces, José asegura una fuente de alimento para su familia, pero también saca a vender en el mercado. La libra se vende en Quibdó a 7000 pesos.

En este momento, en el río Munguidó está en boga el cultivo del cacao. Este ha sido objeto de proyectos y campañas de entidades públicas municipales y departamentales, y ha sido apoyado por el Gobierno y organismos de cooperación internacional³⁸. En el resto del departamento y del país se está incentivando su producción desde hace algunos años, denominando al cacao “el cultivo para la paz”, ya que con este el Gobierno nacional está desarrollando la política de sustitución de cultivos ilícitos. En el caso de Munguidó, una asociación llamada Afrocaotereros (Afroca) es la cooperativa de cacaotereros que opta por la tecnificación del cultivo, al tiempo que viene realizando proyectos conjuntos con las organizaciones locales, las entidades territoriales y el Banco Agrario, en los que los campesinos reciben capacitación, asistencia técnica, insumos y acceso a créditos bancarios. José Rentería ha sido una de las personas que ha ido a Santa Rosa de Cabal a capacitarse en el manejo del cacao clonado, especialmente en el empleo de secadores.

Luego de sembrado, el árbol de cacao demora en producir hasta dos años. La cosecha grande es de mayo a julio y hay una travesía en diciembre. Cuando el cacao se siembra, necesita mucho sombrero y las matas de plátano ayudan a darle sombra. A los tres meses de sembrado el plátano, José siembra el cacao y, a medida que este va produciendo, hay que irle quitando la sombra. Cuando las matas de plátano hayan producido el racimo, José las corta y así va quedando el cacao solo. La semilla que se está sembrando es una variedad mejorada o clonada que se hace con la variedad de cacao nativo y otra variedad que es más

³⁸ Para potenciar el proyecto, el Gobierno, bajo la coordinación de la Unidad de Consolidación Territorial, el Programa contra Cultivos Ilícitos y la Oficina de Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC), consiguieron una alianza estratégica con una empresa en Austria (“Campesinos de Chocó cambiaron la coca” 2013).



Figura 56. Secador de cacao en la parcela demostrativa de José Rentería
Fuente: fotografía de Liliana Gracia Hincapié.

productiva; así logran la adaptación de la planta al medio y mejoran su producción. Estas semillas son vendidas ya clonadas en un vivero en Quibdó. El préstamo del Banco Agrario es usado para comprar las semillas y los insumos necesarios, y se paga con la ganancia producida de la venta del cacao.

José Rentería es una de las personas que más se ha dedicado al cultivo de cacao en Munguidó. Su meta es sembrar más cacao porque “eso sí le da plata”. En 2017 pidió un préstamo al Banco Agrario por 8 millones de pesos para siembra de cacao y como garantía puso la casa de material que tiene en Quibdó, ya que sus terrenos, por hacer parte de la propiedad colectiva, no pueden ser embargados en caso de que él se atrase en los pagos.

José ha venido pagando el crédito del Banco Agrario, de 16 cuotas de 735000, con la producción del cacao porque, comparado con la mancha, el cacao “es un cultivo estable, que dura muchos años, que no se acaba y que lo pagan mejor”.



José lleva a Quibdó entre 10 y 12 bultos de cacao ya secados en las cosechas de mayo a julio. La única secadora que hay en Munguidó es la de él y por eso es comunitaria. Sin embargo, el proyecto productivo de los agricultores incluye la adecuación de más secadoras.

Aunque el proyecto cacaotero ha sido influenciado por el Estado y la cooperación internacional, aún falta potenciar las capacidades y redes locales de las comunidades, así como la apropiación del proyecto. Aun cuando el propio José Rentería jalona a la gente, él mismo no sigue al pie de la letra lo que los técnicos le recomiendan: José no abona porque en los lomeríos en donde siembra la lluvia lava el abono y se pierde la inversión. Así, la producción del cacao clonado de la zona andina y del cacao nativo, también conocido como calabacillo, está siempre por debajo de los estándares que maneja Fedecacao. La acidez del suelo no beneficia al cultivo de cacao y los técnicos de la entidad recomiendan abonar para que haya más producción.

El cacao nativo está adaptado al suelo y produce, pero la Federación valora más el cacao introducido. Los terrenos de José aún no rinden las dos toneladas de cacao clonado que se requieren para competir en los mercados grandes y él lo sabe. Como la Afroca de Munguidó movió alrededor de 50 bultos de cacao en 2017, él confiaba en que al año siguiente se comercializarían más. Tres años después, los altos estándares de calidad, la saturación de los mercados y la baja de precios han menguado el optimismo y las expectativas de los munguidoseños frente a este emprendimiento. Pero José ha sorteado esos problemas con el cultivo asociado. Tiene la mancha y la marabaya como soporte, y esa sigue siendo su verdadera alternativa.

◀ **Figuras 57.** Cacao introducido
Fuente: fotografía de Andrés Meza.



5. Trabajar el monte, vivir en la ciudad. Producción y provisión de racimo en Las Mojarras

En el río San Juan, Istmina es el principal centro urbano receptor de las dinámicas comerciales de la región, así como el principal punto de acopio de mancha. Las rutas de llegada de la mancha a Istmina se bifurcan en dos proveniencias: por vía fluvial, desde las comunidades ribereñas del río San Juan; y por vía terrestre, a través del eje vial Puerto Meluk-Quibdó que conecta a las provincias de Baudó, San Juan y Atrato. La cadena de la ración está sustentada por el plátano hartón que viene de Puerto Meluk y el Baudó, y en menor medida de Quibdó. Todos los días llegan camiones turbo, chivas y camionetas cargadas con raciones de plátano hartón y, junto con él, una cantidad considerable de racimos de banano. Esta mancha se comercializa por medio de eslabones intermediarios antioqueños, risaraldenses y nariñenses. Mientras tanto, la cadena del racimo está sustentada por la mancha que llega por el río San Juan, desde las comunidades ribereñas de Las Mojarras, Dipurdú, San Antonio, La Pepé y algunas del río Tamaná que desemboca en el San Juan.

En contraste con el hartón proveniente del Medio Baudó, desde Puerto Meluk, de las riberas del San Juan llega mucho más primitivo y banano. También, otras variedades de mancha menos comerciales, como el cachaco, el felipita, el guineo y el caleña. Al igual que en el caso de provisión de racimo de Güinandó a Quibdó, la marabaya que llega a Istmina es transportada por los mismos campesinos que la cultivan, quienes también sacan yuca, ñame, frutas, caña, madera y verdura de aliño, entre otros. Se trata de una distribución sostenida por una

producción diversificada que permite que muchos otros productos viajen a Istmina. Mientras el plátano hartón baudoseño arriba diariamente, la mancha de la cadena del racimo llega cada sábado.

El sector de Las Mojarras es uno de los más productivos y representa gran parte del abastecimiento de racimo en Istmina. Las Mojarras está conformado por caseríos agrupados a lo largo del río San Juan cerca a Istmina, el centro urbano más importante de este río. La mayoría de hogares se sustenta mediante la producción agrícola de primitivo, yuca, piña, yerbas de zotea y frutas, y en menor medida por la minería con dragueta y el aserrío de madera con motosierra. Las variedades de mancha que allí se producen son en su gran mayoría primitivo, banano, cachaco, felipita y muslo de mujer. El poco plátano hartón que se siembra se destina para el autoconsumo. La frecuencia con la que los agricultores productores de mancha de Las Mojarras llevan racimo para vender a Istmina es semanal o quincenal. De los veinte hogares en la comunidad en la que se hizo el estudio de caso, quince son productores de mancha. Si bien la mancha no es el producto más rentable (como lo es la yuca), posibilita una conexión muy fluida entre Istmina y Las Mojarras, con múltiples intercambios de productos, servicios y relaciones sociales entre el campo y el poblado, fundamentales para la vida campesina. Gran parte de las aspiraciones, los intereses y las necesidades de los agricultores del río San Juan están puestos en Istmina. La posesión de derechos sobre los terrenos y la producción agrícola permiten que el agricultor no pierda su autonomía. En este sentido, la mancha desempeña un papel central al garantizar un permanente vínculo con este centro urbano.

Istmina y la aspiración por el poblado

Istmina es el punto más importante de concentración económica de la subregión del San Juan e históricamente ha sido un epicentro geoestratégico para la comunicación del Chocó, al conectar las cuencas de los ríos San Juan y Atrato y, por lo tanto, de los océanos Atlántico y Pacífico. Su posición geográfica, justo en la intersección entre el río San Juan y la carretera que se extiende desde Quibdó hasta Nóvita, ha hecho de este un lugar muy importante de flujo de mercancías y personas.



Figura 58. Mapa del medio San Juan y la carretera Istmina-Puerto Meluk. Detalle de los caseríos de Las Mojarras. Fuente: elaboración propia. Cartografía base: IGAC.

Mientras que el río conecta a las comunidades ribereñas que se extienden por el San Juan hasta su desembocadura, la carretera es la vía de comunicación con varios de los principales municipios chococanos, como Quibdó, Tadó, Las Ánimas, Condoto y Nóvita, así como con Pereira y Medellín.

Para los pobladores rurales del río San Juan, Istmina representa la aspiración de vivir en el poblado, tanto por ser el primer punto de contacto con la sociedad nacional como por la posibilidad de acceso a bienes y servicios necesarios y demandados en la actualidad. En su tradicional Calle del Comercio abundan droguerías, tiendas de ropa y calzado, ventas de electrodomésticos, graneros, tiendas de artículos para el hogar, puntos de venta de telefonía y comunicaciones, carnicerías, supermercados, legumbrerías, un banco, agencias de giros de efectivo y apuestas, y ventas de electrodomésticos que llegan del interior del país.

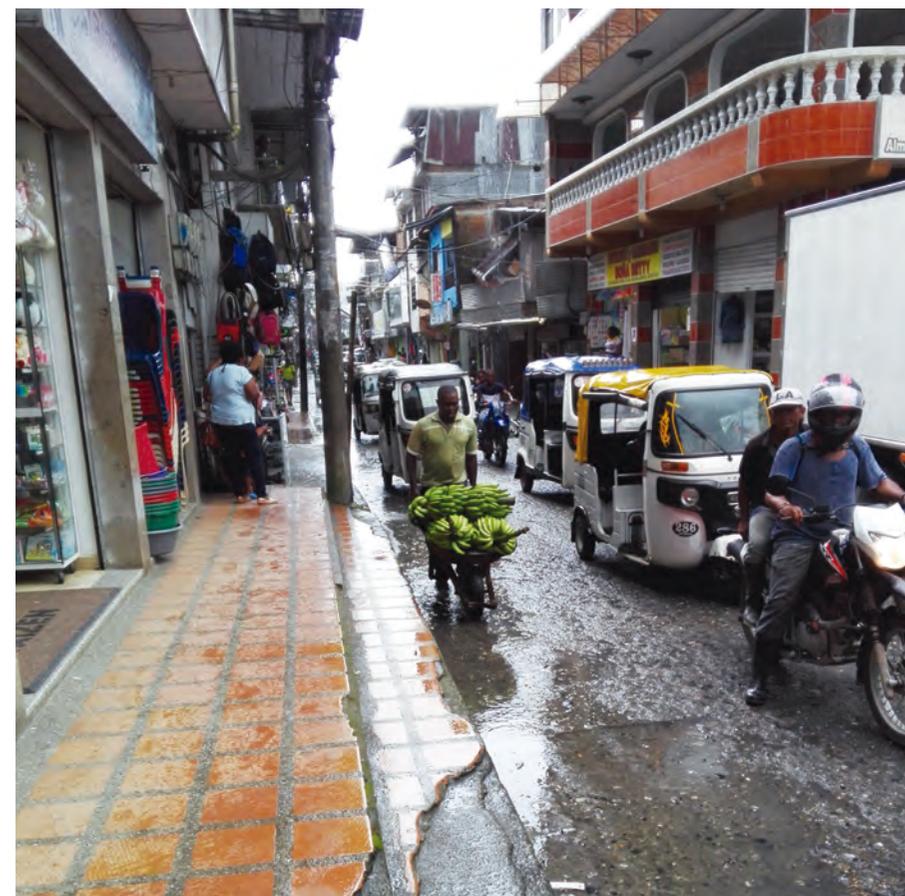
El día sábado es especialmente representativo para la relación entre los agricultores de las comunidades aledañas y este epicentro urbano, ya que es, por tradición, el día de mercado. Desde muy temprano llegan agricultores de las comunidades ribereñas de Las Mojarras, Profundó, San Antonio, Dipurdú, Suruco y Bebedó, quienes abastecen la galería de Istmina así como otros puntos de venta, de productos agrícolas como yuca, mancha, piña, caña de azúcar, maíz y frutas, además de cachamas, tilapias, pollos criollos y purinos³⁹. Desde las seis de la mañana hasta el mediodía los agricultores venden sus productos. En el transcurso del día aprovechan para hacer compras en la Calle del Comercio de Istmina. Es el día para recibir el giro del hijo que vive en Medellín o Cali, hacer la recarga del celular y del DirecTV, vender el oro recogido en la semana o recargar la pipeta de gas.

El sábado también invita al encuentro y la conversa entre familiares y conocidos que están en Istmina por diversas razones. En el puerto de San Agustín, donde llegan y salen los botes que van para San Juan abajo, y en donde se amarran los botes durante el día, los sanjuaneños se encuentran para tomar cerveza y conversar mientras pasan las horas de la tarde. En una misma tienda puede haber personas de distintas

³⁹ Pollos de granja.

procedencias, pero con lazos de parentesco comunes. Así se lo hizo saber a Antonio Olmos un habitante de Las Mojarras: “Venga, Toño, le presenté a mis primos, que acá todos somos primos”. En el transcurso de la tarde los agricultores empiezan a devolverse a sus comunidades en botes fleteados o propios. Sin embargo, muchos se quedan en Istmina hasta el domingo, pues cuentan con casas de parientes en donde pueden quedarse o tienen casa propia. Barrios como Camellón y Santa Genoveva son especialmente habitados por los mojarreños. La interrelación entre el campo y el poblado determina la organización semanal de actividades de trabajo del monte, venta de productos y obtención de recursos básicos necesarios, y retroalimenta la aspiración de muchos agricultores de “trabajar en el monte, pero vivir en Istmina”.

Figura 59. Carretero transportando mancha por la Calle del Comercio de Istmina.
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



Las Mojarras

Las Mojarras está conformado por varios grupos familiares que viven en las orillas del San Juan, como Los Valderrama, Los Rojas, Los Chenchos y Los Torres. La denominación familiar tiene que ver con una descendencia trazada a partir de un ancestro común fundador del terreno que habita cada comunidad. La antigüedad de la ocupación de los terrenos se remonta a finales del siglo XIX y principios del XX, lo cual puede ser corroborado a partir de escrituras notariales en las que desde entonces se mencionan los apellidos que aún predominan; igualmente, a partir de la tradición oral. La gran mayoría de los terrenos en Las Mojarras son colectivos familiares, a excepción de algunos pocos que fueron

Figura 60. Entable minero con retroexcavadora en la Primera Mojarra
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



incorados con anterioridad a la Ley 70 de 1993⁴⁰. El término *incorar* se refiere a la legalización individual que algunas personas hicieron de predios considerados baldíos y de reserva forestal, a través del Incora y gracias a las escrituras notariales que acreditaban la posesión.

Pese a estar en un mismo contexto geográfico, hay diferencias en cuanto a las características productivas, sociodemográficas y culturales de las comunidades o familias que conforman el sector de Las Mojarras. La divergencia de trayectorias tiene que ver con la influencia que han tenido la llegada de la minería con retroexcavadora (figura 60) y los cultivos de coca. Desde Istmina, subiendo por el río San Juan, los primeros caseríos son el de Los Valderrama y el de Los Rojas, que hacen parte del título colectivo de la Primera Mojarra. Son aproximadamente treinta casas dispersas a lado y lado del río. La minería con retro ha trastocado la vida en estos caseríos, pues ha debilitado la agricultura como forma de subsistencia, tanto por los daños ambientales como por el hecho de que la lógica rentista del aprovechamiento minero rompe las redes de apoyo que sostienen el trabajo en el monte. En Istmina, dos agricultores de la Primera Mojarra aseguraron que la gente en su comunidad ha dejado de cultivar porque “han preferido la minería” o “se han ido a caminar”⁴¹.

Hay que precisar que la minería con retro fue un nuevo tipo de minería que se impuso como la principal actividad económica desde la década de los ochenta en el Chocó, particularmente en la cuenca del río San Juan. En su trabajo sobre los retreros y la gente del río Condoto (cuenca del San Juan), Ángela Castillo (en Castillo y Rubiano 2019) concluye que el auge retrero avanzó y se consolidó en décadas pasadas debido al agotamiento de los suelos mineros superficiales de

⁴⁰ Cabe precisar que, si bien estas comunidades están amparadas bajo un mismo título colectivo, sus linderos son diferentes y están establecidos con base en la ocupación histórica que cada comunidad ha tenido, y en las escrituras de propiedad que antecedieron a la constitución de los títulos colectivos. Esto implica que, aunque existan comunidades dentro de un mismo título, estas conocen muy bien cuáles son sus linderos específicos.

⁴¹ *Salir a caminar* es una expresión muy utilizada para referirse a que las personas se van a otras ciudades fuera del Chocó en busca de oportunidades laborales en la construcción o el servicio doméstico. También a quienes migran a zonas agroindustriales o cocaleras.

posesión familiar, lo cual llevó al arrendamiento de los terrenos a mineros provenientes de Antioquia, quienes invirtieron en retroexcavadoras capaces de llegar a suelos auríferos más profundos. Los acuerdos entre “retreros” y comunidades se establecieron siguiendo el sistema local de propiedad territorial, en el que la tenencia es familiar y las negociaciones se dan por intermedio del representante de la familia.

En la comunidad de Los Valderrama la minería con retro ha suscitado intereses económicos y políticos entre sus mismos miembros, así como en actores externos, por el control del territorio y de los dividendos que genera la minería. En consecuencia, desde hace unos años varias familias han salido de la comunidad hacia Istmina y otros lugares. Si bien no ha desatado un desplazamiento importante de la población, existen factores que empiezan a hacer insostenible la permanencia en la comunidad. Amanda, una mujer oriunda de la comunidad de Los Valderrama, que desde hace más de diez años vive en Istmina, decía:

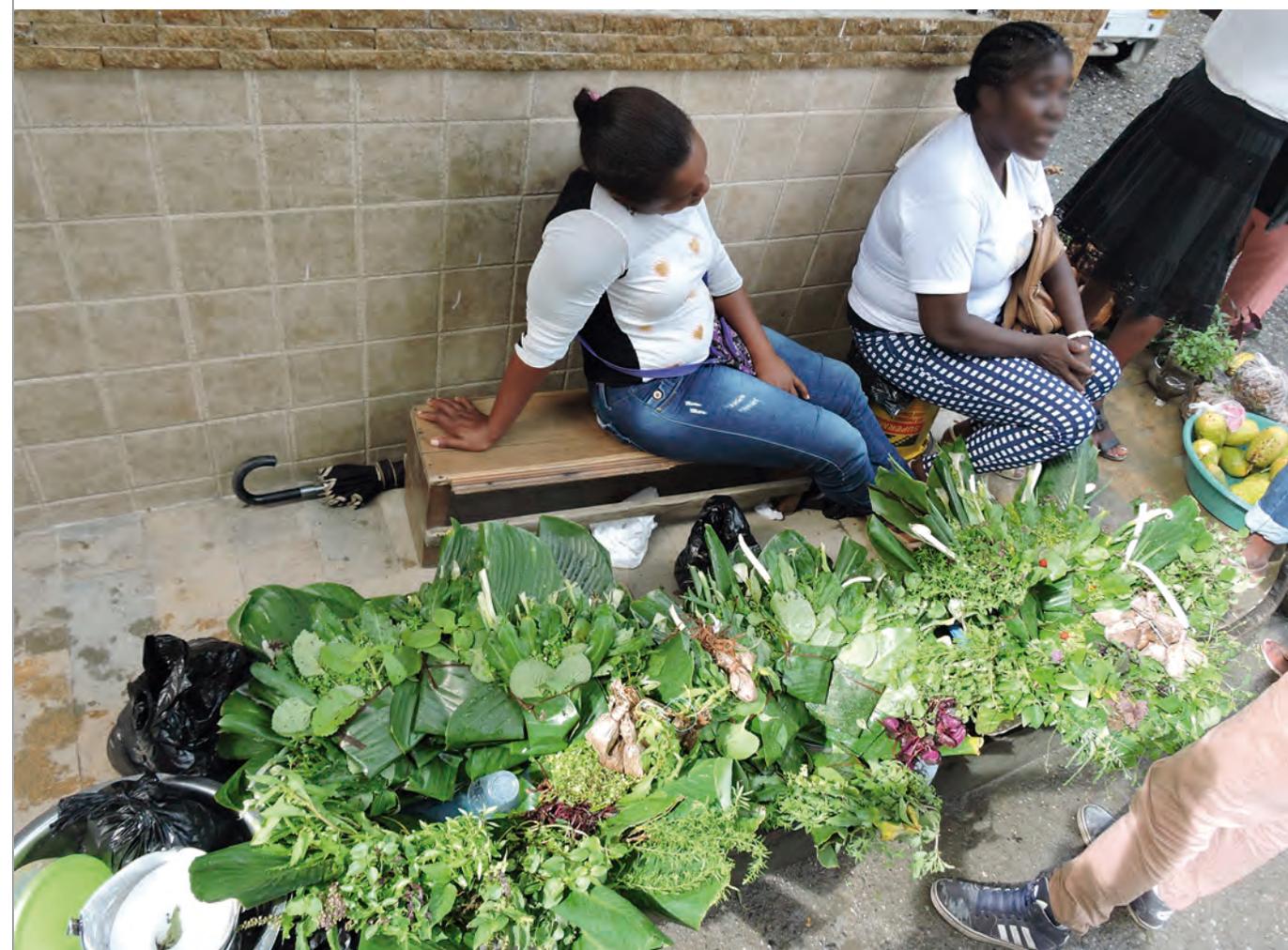
La gente se ha ido saliendo por la cuestión de la minería. Porque la minería depende de mucho dinero, entonces cualquiera se arma con cuatro o cinco y hacen un asalto, y ahí tienen la comida. Pero ¿qué pasa? Que la gente se va o va arriesgando la vida. Entonces la gente en el Chocó está pasando trabajo por eso. Porque en la minería se han presentado muchos grupos. Unos que cobran impuestos, otros que se meten a atracar las minas, otros que van y matan la gente y le quitan el oro que traen. Ese es el problema: hoy se mete un grupo y mañana se mete otro. Por eso algunos han decidido dejarlo todo allá por venirse acá... Y el problema es cuando saca sus cinco castellanos de oro a la semana. Ahí sí va a venir gente mala a pegársele para hacerle daño. Para quitarle el oro. Y si en el camino le quitaron esos cinco castellanos de oro, ya usted no le dan ganas de volver. Entonces por eso es que se ha complicado la cosa allá. Todos los grupos que hay allá en Las Mojarras es por la minería. Es más, ahorita que está trabajando un dragón⁴², empezaron ya esa gente a subir a la Primera

⁴² Draga flotante para la extracción de metales preciosos de los lechos del río y terrenos inundados.

Mojarra. Entonces prácticamente la gente en la Primera Mojarra está intimidada. (Entrevista con Amanda Mosquera Gil, Istmina, agosto de 2017)

De otra parte, existen respuestas alternativas, como la venta de yerbas de zotea que encabezan organizaciones de mujeres. Aunque la productividad agrícola en el monte decrece por el usufructo minero, en los patios las mujeres enriquecen las zoteas con abonos naturales y cultivan verdolaga, cimarrón (cilantro), espinaca, orégano, poleo, siete variedades de albahacas, cebolla larga, paico, amaranto, descansel y hierbabuena. En Istmina son conocidas las mujeres de la Primera Mojarra porque todos los sábados se hacen en la misma esquina de la Calle del Comercio con el objetivo de vender sus manojos de yerbas de zotea, además de frutas producidas en sus patios como árbol del pan, coco, almirajó, badea, guayaba y chocolate (figura 61).

Figura 61. Mujeres de la Primera Mojarra vendiendo yerbas de zotea un sábado
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



Cada fin de semana van rotando la venta en Istmina para que el producido de todas tenga salida y, cuando falta alguna yerba para completar los manojos, la consiguen en la comunidad de Los Chenchos.

Subiendo un poco más por el río, a unos quince minutos, se llega al hoy abandonado caserío de Los Torres, que pasó de tener cuarenta hogares a apenas cuatro en un transcurso de diez años. Esto tiene que ver con los cultivos de coca y la llegada de guerrilleros y paramilitares. Desde

En buena medida, los cultivos de coca llegaron a la comunidad de Los Torres debido a que sus miembros, sobre todo los hombres, “salían a caminar cuando jovenceaban”. Se iban al Meta, al Guaviare y al Guainía a raspar coca y volvían con plata.

el 2005 los campesinos empezaron a cultivar coca. Junto con el arrendamiento de tierras para minería con retro, la actividad les permitió a algunos hacer casa en Istmina. Allí sus hijos tendrían una mejor educación. Muchos se fueron en la medida en que la agricultura se fue volviendo insostenible. El abandono paulatino terminó con el desplazamiento total de la comunidad hace tres años, cuando el ELN amenazó e intimidó a las pocas personas que aún quedaban. En la actualidad, los Torres viven en Istmina o migraron hacia el interior del país. Otros están retomando los sembrados de pancoger que abandonaron hace años, aunque no tienen muchas intenciones de volver a vivir allí.

Hace apenas unos quince años esta comunidad era quizás la más grande y floreciente de Las Mojarras. Había aproximadamente cuarenta casas a lado y lado del río, dispersas en pequeños caseríos. En el caserío principal, la comunidad tenía su propia escuela, una capilla, un Compartel (servicio de telefonía) y un bailadero. Esas instalaciones todavía existen, aunque están totalmente abandonadas. Nadie se atreve a ir al caserío principal, pues justo allí un grupo del ELN amenazó a una familia y dejó rayado el caserío con insignias alusivas al grupo guerrillero. Antes de la coca, había minería de retro. Los Torres recuerdan que el primero fue un paisa al que le decían Contreras. Después de él fueron llegando otros mineros. En los contratos entre mineros y representantes de las familias condueñas de terrenos, el porcentaje del oro producido que iba para el tenedor podía oscilar entre el 10% y el 20%. Antes de expedido el título colectivo, la negociación se hacía con las personas que tenían título individual de su terreno. Después, se empezó a hacer con intermediación del consejo comunitario.

En buena medida, los cultivos de coca llegaron a la comunidad de Los Torres debido a que sus miembros, sobre todo los hombres, “salían a caminar cuando jovenceaban”. Se iban al Meta, al Guaviare y al Guainía a raspar coca y volvían con plata.

Cuando llegué allá [Guaviare] me contacté con una persona que me interrogó. Y yo le dije que iba para donde un conocido chocoano o donde cualquiera que me diera trabajo. Cuando estoy en esas, escucho uno que me silba por atrás. Resultó que era Patricio, un señor con el que estudié en la escuela en Chocó. Me invitó a tomar cerveza y por ahí tipo siete de la noche arrancamos a la finca. Para ir había que meterse en una trocha difícil, pero llegamos a la finca. Todos los que estábamos éramos chocoanos y sanjuaneños. Al principio, los otros no me reconocieron y Patricio tuvo que decirles quién era. “Ahhh, otro paisano”, dijo uno. Entonces sentí que estaba como en mi casa.⁴³

Quienes fueron a los llanos a trabajar con coca aseguran que dicha actividad se acabó para ellos en el 2007, cuando mataron al Negro Acacio⁴⁴ y llegó el ejército a fumigar todos los cultivos de coca en Guaviare. Los Torres que estaban allá regresaron al Chocó y varios de ellos empezaron a cultivar coca en los terrenos de la Segunda Mojarra. Posteriormente el ejército se metió a la comunidad y arrestó a siete personas que trabajaban en los sembrados de coca y la situación se puso difícil en Profundó.

Porque resulta que como en Profundó sí sembraron harta coca, entonces ya se sentía mucho el impacto. Y como subieron dos grupos armados, entonces la gente se asustó y pensamos que se nos había calentado la zona. Los primeros que llegaron allá fueron los paramilitares y después llegaron los elenos. En ese tiempo había un solo señor que estaba cultivando, pero ya con esa experiencia la gente no quiso seguir cultivando. Haber parado, eso fue lo mejor que pudimos hacer.⁴⁵

⁴³ Por razones de seguridad, no revelamos el nombre de la persona entrevistada.

⁴⁴ Negro Acacio era el seudónimo de Tomás Medina Caracas, comandante del frente 16 de las FARC, caído en combate en el departamento de Vichada en 2007.

⁴⁵ Por razones de seguridad, no revelamos el nombre de la persona entrevistada.

Pero no todos dejaron de cultivar y, poco después, una familia de la comunidad de Los Torres sufrió la muerte de uno de sus integrantes a manos del ELN, pues lo sindicaban de ser “paraco”. Se trataba de una de las pocas familias que aún cultivaban coca (era una de las más numerosas del caserío) y el grupo guerrillero la amenazó públicamente. Después del abandono casi total del caserío y de las fumigaciones hechas por el Gobierno antes de 2015, los vecinos regresaron a retomar sus sembrados y hasta el día de hoy no han vuelto a sembrar cultivos de uso ilícito.

Entre los caseríos de Los Valderrama y Los Torres se encuentra Los Chenchos. Se trata de la comunidad más agroproductiva de Las Mojarras y la que más ha crecido desde hace treinta años, cuando estaba compuesta por apenas tres hogares. Tras el abandono progresivo del caserío de Los Torres, varias familias se establecieron en esta comunidad de Los Chenchos, aprovechando la cercanía a algunos de sus terrenos

o estableciendo nuevos sembrados. Como no es claro si todavía hay grupos armados en sus terrenos familiares, quienes van a sus sembrados lo hacen con sigilo y descartan la posibilidad de volver a vivir allí.

Los Chenchos es la comunidad agrícola más promisoriosa y, de entre todas las comunidades ribereñas del San Juan, la que más abastece Istmina. En esta despensa agrícola, la más cercana y relevante para Istmina, la coca no prosperó y la minería se ha mantenido como una actividad subsidiaria. A la comunidad de Los Chenchos llegaron Antonio Olmos, Ana María Garrido y Daniel Varela luego de conocer a varios de sus miembros en el mercado de Istmina, un sábado de mercado, mientras entrevistaban a los vendedores e intentaban establecer las rutas de la mancha alrededor de este municipio. Después de un primer acercamiento y una asamblea en la que los investigadores explicaron el proyecto, Antonio Olmos se estableció en la comunidad de Los Chenchos durante mes y medio.

Una comunidad de menos a más

A diferencia de las comunidades anteriormente descritas, Los Chenchos ha ido de menos a más en los últimos años. En 1980 solo tenía tres hogares y, desde entonces, poco a poco ha ido creciendo. Hoy la conforman dieciocho hogares que ejercen la posesión y el usufructo apelando a los derechos que cada núcleo familiar tiene según su ascendencia. En contraste, Los Valderrama y Los Torres alcanzaron a tener más de cuarenta hogares cada una, pero en la primera ya no quedan más de veinte y la segunda está deshabitada.

En Las Mojarras cada hogar tiene la posibilidad de vivir y trabajar en dos terrenos familiares: el de la ascendencia del padre y el de la ascendencia de la madre. No obstante, por lo general se escoge el terreno donde el hombre tiene derechos. Los Chenchos comparten el título colectivo de la Segunda Mojarra con la comunidad aledaña de Los Torres, pues cuando empezó el proceso de constitución de los títulos colectivos de acuerdo con la Ley 70, a mediados de los años noventa, la comunidad de Los Chenchos no tenía más de cinco casas, mientras que la de Los Torres tenía más de cuarenta. Gorgonio, el representante del consejo comunitario local, tiene en su poder las escrituras de propiedad del terreno familiar que datan de 1966.

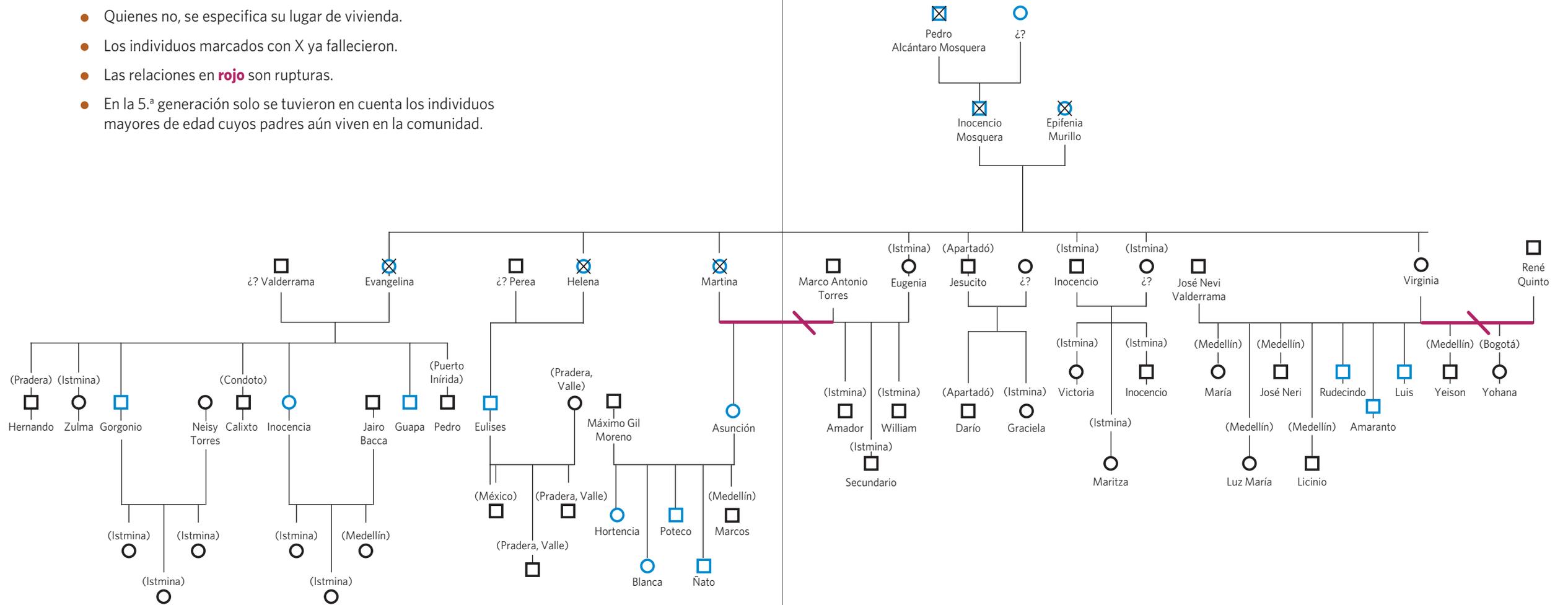
Llegada a la comunidad de Los Chenchos



Figura 62. Árbol genealógico y lugares de vivienda de Los Chenchos

Notas:

- Los individuos marcados con azul viven o fallecieron en la comunidad de Los Chenchos.
- Quienes no, se especifica su lugar de vivienda.
- Los individuos marcados con X ya fallecieron.
- Las relaciones en **rojo** son rupturas.
- En la 5.ª generación solo se tuvieron en cuenta los individuos mayores de edad cuyos padres aún viven en la comunidad.



Fuente: elaboración propia con base en entrevistas realizadas a miembros de la comunidad de Los Chenchos.

En 1980 el caserío quedó habitado por las cuatro hijas y algunos nietos pequeños de Inocencio Mosquera “Chencho”, el fundador original del terreno. Ninguna de ellas tenía pareja en ese momento, porque dos quedaron viudas y una no tuvo hijos. Desde entonces y hasta su muerte, Evangelina Mosquera fue la representante de la comunidad. Estas mujeres cimentaron las bases de lo que hoy es la comunidad de Los Chenchos. Ello fue un factor determinante para que allí no prosperaran los cultivos de coca.

Como en las otras comunidades, los hijos de las tres señoras salieron a caminar a otras ciudades; algunos se quedaron y otros regresaron. El primero en haber salido a caminar y haber regresado fue el hijo mayor de Evangelina, Gorgonio.

Cuando ellas tres se quedaron solas, los hijos empezamos a crecer y salir. El primero en abrir camino fui yo. Yo en esa época me fui para Pereira y viví veinte años por allá. Allí me fui para el ejército y estuve en la profesional. Y ya cuando regresé vine con la idea de hacer finca. Porque ya miré que por allá la gente sobrevivía de la finca y entonces por esa época noté que por allá el racismo era algo que no me llamaba la atención. Por allá me discriminaban mucho. Entonces yo dije que para que a uno lo estén discriminando como esclavo, para eso me voy a esclavizarme en lo mío. Y esa fue la idea, entonces me vine y aquí ya llevo al menos treinta años trabajando. (Entrevista con Gorgonio Valderrama Mosquera, Los Chenchos, mayo de 2017)

Como se muestra en la figura 62, de los veintiséis nietos de Inocencio solo ocho viven actualmente en la comunidad. De estos, cinco vivieron un tiempo por fuera de Las Mojarras y retornaron. Los hombres buscan trabajo en construcción y las mujeres, como empleadas del servicio en casas de familia, principalmente. Quienes no regresaron, aún siguen desempeñándose en dichos oficios. Algunos de los que volvieron formaron hogar en la comunidad y otros, en Istmina. Hoy en día ocho nietos de Inocencio viven en Istmina, cinco en Medellín, uno en Pradera, uno en Apartadó, una en Bogotá y uno en Puerto Inírida. En épocas decembrinas los primos que viven en las ciudades llegan a la comunidad a reunirse con sus familiares. De esta manera retroalimentan sus relaciones con la familia, a la vez que mantienen latentes

sus derechos para regresar a la comunidad en caso de requerirlo en el futuro. Yeison Mosquera, de veintitrés años, es un hijo de doña Virginia que vive en Medellín y que estaba de paso en la comunidad durante nuestra estancia. Yeison comentó:

Nací en Istmina y me crié en Los Chenchos. A los catorce me fui. Acá hice primaria y cuando terminé, mi mamá me mandó a Medellín a terminar el bachillerato allá. Viajé con mis hermanas María y Luz María, que son mayores y son las que más tiempo han durado por allá. Ellas trabajan en casas de familia. Pues cuando llegué allá empezamos a buscar colegio, pero conseguimos para mitad de año. Entonces empecé, pero me salí en el 2012 porque me puse a trabajar en construcción de casas y apartamentos. Y después me fui a vivir con un hermano. Mis dos hermanos trabajan en construcción. Entonces, cuando yo empecé, ellos fueron los que me ayudaron, mostrándome cómo era que se hacía. A mí me gusta vivir por allá porque uno puede vivir mejor y puede tener plata. Es la ciudad, el movimiento, las luces. Allá todo es moderno y el trabajo acá es más duro. (Entrevista con Yeison Andrés Mosquera, Los Chenchos, julio de 2017)

Por su parte, Eulices Perea Mosquera, hijo de Helena Mosquera, es un ejemplo de que nunca es tarde para volver. Eulices salió a caminar muy joven al Valle del Cauca y trabajó por más de treinta años en el ingenio cañero de Mayagüez, en Pradera, Valle. De ahí salió jubilado hace cuatro años y prefirió regresar a su tierra en la comunidad de Los Chenchos. Eulices pudo volver a encajar en la comunidad, aun después de varias décadas de ausencia. Sin embargo, no tumbó monte dentro del terreno familiar de Los Chenchos. En su lugar, prefirió hacer uso de los derechos que tenía por línea paterna en el terreno familiar de Los Minota-Perea, a cinco minutos subiendo por el río San Juan. Hoy en día Eulices es la única persona que siembra en ese terreno familiar, en el que ya tiene diez hectáreas con cultivos de yuca. Aunque hizo casa en el terreno en el que tiene derechos por línea materna, sus sembrados están en el terreno que le corresponde por línea paterna. Varios hogares viven y trabajan activando derechos latentes en la parentela. Esto ilustra la particularidad de las relaciones de tenencia, propiedad y usufructo de la tierra entre los campesinos chocoanos.

Así, la comunidad Los Chenchos ha ido creciendo a partir de las personas que volvieron así como de los pocos que nunca se fueron. La manera como los integrantes de esta familia han ido estableciendo sus hogares, los retornos de la gente enraizada y el arribo de nuevos vecinos dan cuenta de unas trayectorias y unos derechos disímiles que se reflejan en la ordenación local del terreno familiar, como sugieren los perfiles de Gorgonio, Rudecindo y Moringo, tres de nuestros entrevistados.

Gorgonio, de 54 años de edad, fue el primero de los primos en regresar a Los Chenchos hace 25 años. Se dedicó a retomar los sembrados y el monte amansado que había dejado su madre, Evangelina, justo detrás de la casa. Ha socolado monte adentro, siguiendo siempre las zonas contiguas en donde habitualmente ha trabajado la parentela. De esa manera todos los sembrados que tiene conforman una sola porción de terreno a la que él llama “finca”⁴⁶. Desde entonces, Gorgonio no ha dejado descansar sus parcelas por mucho tiempo. Dado que sus terrenos eran los más extensos de la comunidad, poco a poco los ha ido cediendo a otras personas que llegaron posteriormente.

Rudecindo, de 39 años, retornó a la comunidad de Los Chenchos hace 13 años. A diferencia de Gorgonio, tiene todos sus sembrados dispersos y entreverados en distintos lugares, monte adentro. Las últimas tumbas que ha hecho son quizás las más lejanas dentro del terreno familiar, por lo que Rudecindo estaría abriendo una frontera de colino, tubérculos y frutales, lo que es acorde con el funcionamiento de la selva y coherente con el fundamento del título colectivo. En consecuencia, ello le ha permitido socolar y sembrar sin necesidad de utilizar abono, pues los suelos de esos montes recién roturados son los más fértiles. Al ubicarse en la frontera agrícola, Rudecindo accede a los árboles maderables del monte bravo.

Moringo tiene 50 años y llegó a la comunidad de Los Chenchos hace apenas dos, luego de haber estado viajando por distintos lugares del país. Moringo es de Noanamá (río San Juan abajo) y no tiene lazos de parentesco con nadie en la comunidad. Sin embargo, llegó con

⁴⁶ En Las Mojarras, *finca* quiere decir un conjunto de sembrados que conforman un solo globo.

Eulices, el mojarreño que trabajó y se pensionó en el ingenio Mayagüez de Pradera (Valle), y con él trabajó durante muchos años. Los miembros de la comunidad estuvieron de acuerdo con que Moringo hiciera su hogar en Las Mojarras y este, a su vez, ha sido un valioso jornalero para los demás agricultores. Aunque a Moringo le han permitido trabajar en los terrenos del título colectivo cultivando para sí mismo, él prefiere no hacerlo porque le tocaría irse muy lejos, abrir monte, tal y como lo hace Rudecindo. Pero él “ya no está en edad para hacer eso” y, por obvias razones, no puede apoyarse en una parentela para socolar. Hace unos meses Eulices le brindó un pedazo del terreno ya trabajado de Los Minota-Perea para que hiciera allí sus propias siembras de yuca. De esta manera, Moringo divide su tiempo entre cuidar su sembrado de yuca y jornalearles a otros mojarreños para conseguir su sustento.

La figura de Gorgonio

“Si Gorgonio se para a abrir camino por ahí, ustedes saben que deben pararse detrás de él y seguir por ahí mismo”, le dijo uno de los líderes de la comunidad a la gente que había ido a reunirse con nosotros para conocer el propósito de nuestra investigación. Vale la pena detenerse en la vida de Gorgonio, por cuanto él representa la aspiración de la mayoría de agricultores de Los Chenchos y de todo el sector de Las Mojarras. Gorgonio es un líder indiscutido y un mediador de conflictos en la comunidad. Primo mayor de Los Chenchos e hijo de la última representante de la familia, Gorgonio media entre los mineros dueños de retroexcavadoras y la comunidad. Sin sus oficios los mineros encontrarían muchas dificultades para acceder a un terreno y las familias condueñas podrían enzarzarse en disputas por la redistribución de los dividendos.

Empero, Gorgonio prefiere identificarse como un líder espiritual. De su abuelo Inocencio Mosquera aprendió a convocar a sus hijos y nietos alrededor de la Biblia. Hace unos años Gorgonio se convirtió a los testigos de Jehová y hoy en día es pastor en Istmina y en su comunidad. Tiene casa y una vida en Istmina, en donde viven sus tres hijas y su mujer. Sin embargo, se mantiene cultivando en Los Chenchos. Ese es el ideal de muchos campesinos negros chocoanos: tener un pie en el campo y otro en la ciudad, sin perder autonomía.

Desde que llegué, hice casa allá [en Istmina] para que las hijas estudiaran. Una tiene veintitrés, otra veintidós y otra veinte. Lo que pasa es que cuando uno sale a la ciudad, uno ya viene con otra mentalidad. Y la mentalidad de uno ya no es seguir metido en el campo. Especialmente en estos campos que no había energía ni televisión. Entonces uno llega acostumbrado a vivir en la ciudad. Y la idea de venirme para el campo fue porque no quise seguir siendo esclavo de nadie. Quería ser trabajador independiente. Y la mejor forma para ser independiente fue el campo. Pero mi idea era vivir

Figura 63. Gorgonio Valderrama Mosquera

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



en el pueblo. Y todavía sigo con esa idea. La idea mía es trabajar en el campo, pero vivir en el pueblo. Yo me la paso en los dos lugares. Vivo en el pueblo y subo a trabajar acá. Y cuando necesito hacer un trabajo, como ahora que necesito sembrar esa hectárea de plátano, ahí sí me quedo acá. Cuando la siembre, me iré al pueblo a relajarme y dejaré a las peladas [trabajadoras] acá para que me cuiden. Vengo si tengo que limpiar el plátano y, como tengo mi propio transporte [lancha], vengo cuando quiera. (Entrevista con Gorgonio Valderrama Mosquera, Los Chenchos, mayo de 2017)

Gorgonio tiene sembrados de yuca, piña y colino; tiene pollos purinos y cachamas en pocetas. Varias personas le trabajan por jornal o mediante contrato. Para el trabajo del monte, Gorgonio les paga a otros miembros de la comunidad que alternan entre sus sembrados y el trabajo por jornal, pues aún no cuentan con la estabilidad necesaria para vivir exclusivamente de sus sembrados. Y, para atender el espacio doméstico de su finca, les paga sueldo a dos mujeres de la comunidad que le cocinan, le cuidan los pollos y las cachamas, y le preparan el abono que se destina para los sembrados.

Sin duda, Gorgonio tiene una situación favorable con respecto a los demás miembros de la comunidad, debido a que gran parte de la ordenación de los terrenos y de las actividades de las personas se disponen alrededor de su finca. Sus hermanos, Inocencia y Guapa, también han logrado vivir en condiciones similares. En una conversación entre Amaranto y sus dos hermanos, Luis y Chindo, estos tres agricultores referencian a Gorgonio como modelo a seguir. Tras una buena faena de corte de primitivo, los tres comentaban:

–Ojalá la siguiente semana fuera igual, y la siguiente también, pero para eso hay que tener varios colinos y tumbas. Así se puede tener todo el tiempo una buena cantidad de comida –dijo Amaranto.

–Pero no nos podemos dar ese lujo porque siempre estamos trabajando aquí y allá, para el uno y para el otro, con mano cambiada y por jornal. Así nunca vamos a lograr lo propio, como hace Gorgonio –replica Luis.

–Por eso yo solo me voy a dedicar es a lo mío. Si uno quiere vivir mejor, debe ser dueño de su trabajo –dijo Chindo.

Para estar sacando comida cada ocho días tiene que haber un trabajo previo de varios años. Décadas tal vez. Pero cuando alguien es nuevo en la comunidad, no es posible tener una producción tan constante al no tener una base propia, a menos que esa persona haya heredado terrenos con potencial productivo. Es clave entonces la complementariedad entre hogares antiguos y hogares recientes.

El cultivo diversificado en Los Chenchos

Al igual que en Munguidó, la producción de mancha hace parte de un sistema de cultivo asociado que permite un vínculo comercial permanente con Istmina, así como adquisición de diferentes formas de producción agrícola, como el aserrío, la cría de aves y la utilización de abono para optimizar los suelos. En Los Chenchos, el cultivo de colino se hace mediante el trabajo intenso de socola, siembra, tumba, pudre, cuidado, cosecha y descanso. Esto se conoce como el proceso de “amansar un monte”. El ciclo productivo de una parcela cultivada puede durar de cinco a diez años, según el uso y las características del suelo. Durante los primeros meses, el agricultor se concentra en el cuidado y la cosecha de cultivos transitorios, como el maíz, la caña, el lulo, el ñame y la yuca. Cuando estos ya han sido cosechados, las matas de colino comienzan a dar racimos. A partir de ese momento el agricultor puede cortar racimos cada ocho o quince días, arrancando las matas cosechadas de manera que se abra espacio para que los hijos crezcan con suficiente fuerza. La intensidad del trabajo invertido va disminuyendo con el pasar de cada etapa. Por ello, en esta última, cuando el suelo se está agotando y el colino deja de ser tan productivo, el agricultor debe abrir nuevas socolas. Con el tiempo, las parcelas trabajadas se van dejando descansar progresivamente y se abandonan las tareas de deshierbe, hasta que el monte se restablezca. Posteriormente el monte recupera su carácter de “monte bravo”, y su uso se limita a la extracción de madera, la caza de animales y la recolección de plantas medicinales y de diversos usos.

Estas actividades están sustentadas por el apoyo mutuo entre parientes y familiares, lo cual se ve reflejado en la forma de trabajo asociado conocida como *mano cambiada* o *día cambiado*, en el intercambio de semillas y en el trabajo por jornal. El día cambiado consiste

en intercambiar días de trabajo con otros, en jornadas en las que un grupo de varias personas le trabajan a un miembro del grupo y van alternando cada semana.

Socolas, tumbas y limpias con machete, la cova de yuca y el aserrío son actividades que demandan mucha mano cambiada. El día a trabajar se acuerda una semana antes y se escoge entre lunes, martes y miércoles. El día cambiado es una forma de trabajo asociado en la que la comunidad intercambia ayuda y se apoya colectivamente el quehacer de los demás. Es una modalidad de labor en la que el agricultor que se beneficia del trabajo puede avanzar notablemente en tareas puntuales de sus sembrados, sin necesidad de gastar dinero en trabajadores.

Por su parte, el jornal representa la posibilidad de ganar dinero por trabajar el día. Al parecer, trabajar por jornal exclusivamente no permite “tener lo propio”, pues las personas que ya disponen de una producción amplia y permanente, gracias al trabajo sostenido en el tiempo, se sienten privilegiados de no tener que trabajar por jornal y de contar con la capacidad de poder contratar a otros.

Figura 64. Sembrado de Inocencia dentro de su finca; los sembrados están dispuestos en hileras
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



Por otro lado, quienes trabajan por jornal son personas jóvenes, que tienen poca antigüedad en el caserío o bien que aún no disponen de una producción que les garantice su autosubsistencia. Con el jornal se gana experiencia en las labores de la agricultura y el dinero ganado permite subsistir mientras el jornalero consigue una producción estable. El jornal es una forma efectiva de complementar el patrimonio de los más antiguos, con la fuerza y energía de los nuevos. Un aspecto importante en ese sentido es el intercambio de semillas para sostener los sembrados. En la comunidad de Los Chenchos nunca han comprado semillas para sembrar. Todo lo que siembran es gracias a las semillas que circulan entre los miembros de la comunidad.

La producción ocurre tanto en los patios de las casas como en el monte. Si bien la destinación de los productos no está restringida, los sembrados de los patios suelen ser aprovechados más para el autoconsumo, mientras que los del monte van para la venta. En los patios se siembran frutales como aguacate, chocolate, caimito, chirimoya, bacao, guama, limón, guayaba agria y dulce, guanábana, papaya y bija, entre otros; igualmente, yerbas de zotea, como albahaca, cilantro, cebolla, poleo y algunas matas de plátano hartón y banano. En el monte se cultivan de manera intensiva yuca, piña, plátano, banano, primitivo, lulo, maíz, ñame, rascadera y papachina. En el monte, la variedad de colino más común es el primitivo, seguido del banano. También se encuentran otras variedades como cachaco, felipita y muslo de mujer, pero sobre todo en *islas*, que son parcelas a orillas del río o de quebradas.

No todos los agricultores se dedican a sembrar lo mismo. Si bien cada uno procura cultivar de todo un poco, hay otros que se especializan en un producto. Factores como la edad, la familia y la ubicación de sus parcelas inciden en la decisión de sembrar una u otra cosa. Por ejemplo, los piñales, que requieren de un mayor trabajo de desyerbe, son elegidos por agricultores mayores con parcelas cerca del caserío. En oposición, los colinos de primitivo no requieren tanto desyerbe, pero sí suelos muy fértiles. De ahí que los cultivos estén mucho más localizados en el monte adentro y sean atendidos por personas más jóvenes, con la energía física suficiente como para abrir socolas lejos del caserío y para transportar los racimos de primitivo y banano en la catanga.

Socola, siembra y tumba

En el terreno familiar de Los Chenchos se siembra en mayor cantidad el primitivo. Le siguen el banano, y en menor medida el plátano, el felipita, el cachaco y el muslo de mujer. Los sembrados de colino se hacen mezclando distintas variedades en un mismo lugar, sin poner cuidado al orden. Un sembrado de colino puede ser el resultado de la siembra exclusiva de este, o también puede ser la última etapa de una socola de sembrados de yuca con maíz, ñame, papachina y lulo. Por lo general, y para sacar mayor provecho del trabajo invertido y del suelo, se elige la segunda opción.

Los agricultores aseguran que no tienen en cuenta meses húmedos y secos, ya que prácticamente el clima es estable y no hay grandes veranos. Más bien, a lo largo del año llueve constantemente.

Figura 65. Isla de colino sobre el río San Juan y terreno recién tumbado; sobresalen las palmas, la yuca y el colino que ya puyaron

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



La escogencia del terreno a socolar depende de varios factores. El agricultor procura socolar un terreno que esté comunicado por caminos y quebradas, en donde el monte esté bien crecido y que preferiblemente quede cerca de terrenos de algún familiar, compadre o vecino. Un terreno óptimo para socolar se reconoce porque el monte está bien crecido y tupido. Tanta biomasa acumulada en tiempo y espacio hace que el monte esté lo suficientemente jecho. Ello asegura los nutrientes necesarios para varias cosechas.

Los agricultores de Las Mojarras diferencian tres tipos de suelos en sus tierras: el cascote es la grava arenosa en terrenos donde ha habido minería; los suelos de color rojizo, arcillosos, se dan en el monte adentro; también allí abundan los suelos negros barrocos, pero especialmente en lugares inundables al borde del río o en suelos permanentemente bañados por quebradas. Adicionalmente, se utilizan

Figura 66. Terreno recién tumbado; sobresalen las palmas, la yuca y el colino que ya puyaron
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



los calificativos de *caliente* y *fresco* para referirse a la intensidad de uso de los suelos. Un terreno está caliente cuando ha sido trabajado con agricultura por varios años o cuando se le ha metido retro. Un terreno está fresco cuando aún no ha sido trabajado o cuando se ha dejado descansar por varios años. Esta comprensión del clima del suelo se relaciona con el hecho de que los árboles grandes lo hayan protegido del sol por varios años.

Una vez escogido el terreno, se socola. Este proceso consiste en desyerbar completamente, de manera que solo queden los árboles grandes. Después de socolado el terreno, se deja reposar por algunos días, para que se “asiente” el monte desyerbado (entrevista con Ángel Emiro, Los Chenchos, agosto de 2017). Para sembrar los tallos de colino se abren huecos de 30 cm de diámetro, dejando 3 o 5 metros entre cada uno, y se entierran. Para abrir los huecos se utilizan barretones o macanas⁴⁷ y, al momento de enterrar la cepa, se procura que quede toda tapada de tierra, porque de lo contrario puede pudrirse. Los palitos de yuca se disponen sobre el suelo de manera horizontal, a 1 metro cada uno. El ñame se siembra en el filo del terreno, al lado de algún palo por el que el bejuco pueda subirse. Y la papachina, en terrenos lodosos o mojados, que suelen quedar en las partes bajas, cercanas a las quebradas.

Para sembrar colino, la unidad de medida es la “libra”, que equivale a 100 semillas de colino aproximadamente. Según el tamaño de la socola, se suelen utilizar de 3 a 7 libras de semilla. Sin embargo, se sabe que no todos los esquejes van a producir y que casi la mitad de ellos sucumbirá por la influencia del viento o del agua que se puede meter en el troncho y pudrir la cepa.

Los lugares ideales para sembrar colino son las islas y las riberas del río (figura 65). Vegas y terrenos siempre bañados, con árboles de sombrío, son espacios en donde mejor pega el banano. Y también son propicios para otras variedades poco comerciales, como felipita, muslo de mujer (o guineón), y cachaco o popocho. Esas variedades no

⁴⁷ El barretón y la macana se utilizan para el mismo fin de abrir huecos. Tienen una pala apoyada en un mango largo. El primero es de hierro y se compra, y el segundo se hace a mano con madera de palma.

se llevan monte adentro porque no son tan comerciales y no vale la pena “pasar trabajo llevando esa semilla hasta allá” para después tener que sacar sus racimos.

La yuca y el maíz pueden ser sembrados en cascote; sin embargo, para que la yuca salga robusta, debe ser sembrada en un terreno fresco y que esté libre de otras raíces. Es por ello que las socolas que se hacen en el monte bravo son las más adecuadas. Lo mismo sucede con el ñame, que necesita ser sembrado cerca de un palo al cual subirse y alejado de los palos de yuca para que no interrumpen su crecimiento. Por su parte, la papachina requiere de partes lodosas y que se encharquen. La “catangada de semilla” (una catanga llena de semilla de yuca) es la unidad de medida para la siembra de yuca. La semilla de esta

La yuca y el maíz pueden ser sembrados en cascote; sin embargo, para que la yuca salga robusta, debe ser sembrada en un terreno fresco y que esté libre de otras raíces. Es por ello que las socolas que se hacen en el monte bravo son las más adecuadas.

son los mismos palos que han quedado de la última cova, cortados en palos de 15 centímetros. Según el tamaño de la socola, se pueden utilizar desde 5 hasta 10 catangadas de semilla. Sin embargo, la yuca se muere bastante, por lo que al final puede que dé solo la mitad de lo sembrado.

Después de que un terreno ha sido socolado, se espera entre dos y tres semanas a que las semillas “puyen”, es decir, a que broten las hojas. A partir de entonces se debe tumbar cuanto antes para que las semillas no se pudran, pues, desde que han puyado, ellas necesitan que les dé el sol (figura 66). Antiguamente se tumbaba con hacha y hoy en día algunos lo siguen haciendo así; sin embargo, la mayoría procura

hacerlo con motosierra. Si bien no todos cuentan con una, como es el caso de la mayoría de mujeres, se procura acudir a algún pariente cercano que sí tenga. Quien tumba debe tener experiencia en el manejo de la motosierra y en la técnica para aserrar, de manera que se eviten accidentes. Una vez se ha tumbado, la parcela deja de llamarse socola, para llamarse “tumba”.

Al tumbar, se aprovecha la pendiente del terreno para que la palizada caiga. Los únicos árboles que se dejan son los maderables y algunas palmas, como memé, zanconas o pajas, cuyos tallos son muy duros de aserrar y cuyas hojas no se descomponen fácilmente, de manera que, si se dejan caer, pueden “ahogar” los sembrados.

Además, la sombra que estas palmas proveen es beneficiosa cuando se siembra banano, que necesita mayor protección del sol. Entre las variedades de maderables que existen en Las Mojarras están cedro macho, guanamo, congó, algodoncillo, amargo, lechero, gualanday, jiguaboso, carrá y bongó. El aserrío es una actividad exclusiva de los hombres y se realiza con motosierra. Es interesante notar que esta actividad representa el avance de trabajo en el monte. Inocencia dice que cuando se va a hacer una tumba no se saca madera porque lo más seguro es que esta ya haya sido extraída; “cuando uno va a sembrar ya han pasado por ahí hace rato”.

El cuidado de los sembrados y el descanso de los rastros

El cuidado de los sembrados, ya sea un yucal, un piñal o un colino, se basa en mantener limpia la parcela (con el monte bajo) y en combatir las plagas. El deshierbe o “limpia” del monte, a medida que este va creciendo, se hace con machete o con herbicidas como Gramafin o Gramoxone, con la ayuda de bombas fumigadoras (figura 67). Para combatir las plagas, se utilizan distintos venenos según la plaga. Las hormigas que se comen las hojas de las plantas son la plaga que todos combaten hoy. Para ello utilizan algunos venenos como Atakil o Ráfaga; se identifican los caminos de hormigas y se encuentran los nidos, y allí se aplica el veneno. El cajuche o tatabro es un marrano silvestre que se come la yuca, lo mismo el guatín. Sin embargo, frente a esto no utilizan ningún veneno o control. Otra plaga es la de chapules que tienen sangre y huelen muy fuerte. No son muy frecuentes, pero cuando hay que combatirlos se aplica sobre las matas de yuca un veneno que se llama Apache.

Un yucal con colino, lulo, maíz, ñame y papachina, que es el tipo de parcela más común, requiere tareas de cuidado desde los tres meses que se ha tumbado hasta los cinco años que puede durar produciendo racimos de colino. A los tres meses el maíz se puede recoger, mientras que el lulo posiblemente se demore un mes más. Al tiempo que se cosechan estos productos se hace la primera limpia. En el caso de que estos no hubiesen sido sembrados, igualmente habría que hacer la limpia a los tres o cuatro meses. Desde que se siembra la yuca hasta

que esta está lista para covar, más o menos a los nueve meses de haber hecho la tumba, hay que limpiar el terreno unas tres o cuatro veces. Sin embargo, hoy en día se están empezando a utilizar frecuentemente los herbicidas Gramafin o Gramoxone, cuyo efecto sobre el monte hace que solo sea necesario limpiar la yuca en dos ocasiones; la primera puede ser con el herbicida y la segunda, con machete. Por lo observado, el uso de estos herbicidas es más común en agricultores que tienen yucales en grandes extensiones. Esto les permite invertir menor esfuerzo físico, e incluso trabajo, ya que de lo contrario habría que pagar a trabajadores por jornales.

Cuando un yucal es de recova (lo que quiere decir que se sembró en el mismo lugar después de haber sido covado), debe limpiarse más veces:

Yo tengo un yucal que lo he limpiado como cinco veces. Porque ya había sembrado ahí antes y ya está en pasto. Entonces así con pasto toca estar limpiando más porque eso le quita fuerza a la yuca... En cambio, en La Mojarra [una quebrada] se limpia tres veces. A los cinco, a los siete y ya cuando se va a covar. (Entrevista con Inocencia Valderrama Mosquera, Los Chenchos, mayo de 2017)

Después que se han covado la yuca y la papachina (que demora lo mismo en estar jecha), solo quedan las matas de colino. A partir de este momento la parcela ya no se denomina yucal, sino colino. Es llamativo el hecho de que la variedad de primitivo demore ocho meses en parir racimo. Sin embargo, cuando este es sembrado junto a la yuca, se demora un mes más desde el momento en que esta se cova. Es decir, se demora unos diez meses. Esto sucede debido a que la yuca pasma los colinos mientras está creciendo. De manera que solo cuando se cova la yuca el colino coge fuerza y el racimo puede parir.

El plátano demora en parir once meses y el banano, un año. Durante el trabajo de campo no fue posible saber el tiempo que demoran otras variedades, como el cachaco y el felipita, pues, al no ser muy comerciales, los agricultores no cuidan de su crecimiento. En la última etapa del terreno sembrado, cuando ya se han sacado el maíz, el lulo, la yuca, la papachina y el ñame, solo quedan las matas de colino. En esta etapa el terreno también requiere ser rozado, pero ahora con mayor frecuencia y menor esfuerzo.



El agricultor visita el colino cada mes, quince u ocho días, para cortar racimo. Al tiempo que corta racimo, va rozando el monte, que a medida que pasa el tiempo crece con menor fuerza. Esto a su vez significa que progresivamente el suelo se va quedando sin nutrientes. También se limpian las matas de colino, cortándoles las hojas y tallos cafés. Esta etapa puede durar dos o tres años, hasta que progresivamente el colino deja de producir.

Otro de los cuidados que debe tener el agricultor es el de apuntalar las matas de colino, sobre todo aquellas que están en riesgo de caer al suelo, por su tamaño, por el peso del racimo o por la acción del viento. Para apuntalar, se cortan palos lo suficientemente largos y gruesos que puedan sostener la mata de colino. En Las Mojarras el colino no sufre de ninguna plaga devastadora por el momento. Una persona asegura que hace varias décadas sí hubo una plaga, pero que afectó únicamente al enano y que por esa razón desapareció la semilla. En la actualidad, solo se sabe de la existencia del gusano tornillo que se mete debajo de los tallos y pudre la cepa. Para prevenirlo, se puede fumigar al momento de la siembra. Sin embargo, los agricultores no han tenido necesidad de hacerlo.

Sin lugar a dudas, las variedades de colino más delicadas de cuidar son el banano y el plátano porque requieren de suelos muy fértiles. De ahí que estas “peguen” cerca de las casas, donde pueden ser abonadas constantemente con desechos orgánicos, como restos de comida y excremento de pollos. Además, demoran más que las otras variedades. Es poco común la siembra de plátano hartón, debido a que la tierra tiene mucho mineral y, como dicen los mismos mojarreños, “donde hay oro, no hay plátano”. No obstante, antiguamente sí hubo muchos sembrados de plátano hartón que se vendía por raciones, mientras que la marabaya casi ni se vendía pues era muy fácil conseguirla. Lo

que ocurrió fue que la gente se olvidó del plátano y hoy en día la mayor parte de la producción es de banano y primitivo.

Canasta con primitivo y banano



Algunas variedades de mancha han desaparecido, como es el caso del quinientos. Este produce un racimo que es muy pesado y que requiere un cuidado constante para que la mata no caiga al suelo. Aunque se encuentra en distintos lugares del Chocó, esta variedad no existe en el sector de Las Mojarras, aun cuando la producción es sumamente diversificada.

En la comunidad de Los Chenchos, en los caminos que conducen del caserío a monte adentro, y que llegan hasta las tumbas, socolas y sembrados más recientes y más lejanos, hay parches de monte en descanso. En ellos es posible ver remanentes de colinos y matas de yuca entre el monte ya crecido. La gente reconoce quién fue el que amansó cada parche y procura respetarlos, a menos que la persona haya muerto o haya abandonado el caserío sin dejar descendencia. Los *rastrojos*, o terrenos en descanso, son lugares de recolección de fibras que sirven para hacer catangas de matamba. También para corte de madera, cuando está lo suficientemente grande. Y algunos, según su ubicación, para caza de animales de monte, con ayuda de perros cazadores, aprovechando los caminos disponibles y el conocimiento sobre el monte circundante que tienen las personas.

El ciclo productivo de un terreno puede durar entre cinco y diez años; sin embargo, hay sembrados cuyos dueños aseguran que llevan produciendo por más de veinte años. Parece que todo depende de la mano del agricultor. Un terreno se deja descansar cuando está muy caliente, lo que quiere decir que el suelo ha sido trabajado constantemente y ya no tiene suficientes nutrientes para producir comida. El indicador más notable de que un terreno está caliente es que las matas de colino no están creciendo adecuadamente. Un terreno se deja en descanso no de un momento a otro, sino paulatinamente. Justamente, a causa de que la producción va decayendo el agricultor deja de visitar el colino, pues su atención ya está puesta en otros sembrados.

Expectativas de la distribución y vinculación con el mercado de Istmina

Todo el producido de Los Chenchos se vende en Istmina, en el mercado principal, los días sábados. Los agricultores llevan primitivo, banano, yuca, piña, pollos, frutales, plátano y verduras. También sacan madera. La yuca la venden por bultos, y por lo general tienen

su venta asegurada con compradoras que están en el mercado y les piden vía telefónica. Cuando la venta está complicada, dejan la yuca recomendada, es decir, tienen que esperar a que las compradoras la vendan para cobrar el bulto.

Figura 67. Agricultor fumigando con bomba

Fuente: fotografías de Antonio Olmos.



Hay una asociación relevante entre la yuca y el primitivo, cuyo análisis puede trasladarse a distintos niveles del sistema productivo. Si bien el primitivo no es el producto más rentable, es el que con más regularidad se lleva a vender a Istmina. Un racimo dura en jechar al menos ocho meses desde que se siembra y se vende en promedio por 6 000 pesos. Por su parte, la yuca es el producto del que se obtiene mayor ganancia; sin embargo, esta se saca cada tres o cuatro meses en bultos que se venden en promedio a 65 000 pesos. Mientras el primero asegura un vínculo comercial permanente con Istmina, el segundo ofrece un alto margen de ganancia. Dicha asociación es relevante en términos de la noción de complementariedad, tan central en la racionalidad económica de los agricultores.

El primitivo, el plátano y el banano se destinan para la venta. El cachaco y el felipita se utilizan para alimentar a los pollos y, en ocasiones, para el consumo en el hogar. Únicamente cuando hay muchos racimos se llevan a vender a Istmina para que no se pierdan. Algunas personas prefieren no sembrar colino, ya que la mancha es más difícil de vender porque hay mucha competencia. Gorgonio dice funcionar según la lógica del mercado; entonces, prefiere vender lo que se esté vendiendo más rápido y en mayor cantidad, como los pollos en ciertas épocas. Lo mismo dice Eulices, el último de los primos que llegó a la comunidad, ya mayor y pensionado. Él prefiere sembrar yuca y no colino, pues la mayoría de los primos tienen colino, entonces, hay mucha competencia.

Para la cosecha de los racimos de colino se espera a que estos estén lo suficientemente grandes, aunque sin dejarlos madurar. Para esto los agricultores identifican distintas etapas por las que pasa el racimo: *recién parido*, cuando ya se observan los gajos pequeñitos; *biche*, cuando los gajos han crecido, pero aún les falta; *jecho*, cuando ya están de un tamaño suficiente para ser cortados; y *tapiado*, cuando los gajos han empezado a reventarse por no haberlo cortado aún. Cuando el racimo está biche, el agricultor puede desbacotarlo. Esto hace que tenga más fuerza para seguir creciendo. Todos los racimos de un sembrado de colino no están listos para cortar al mismo tiempo. El corte se hace paulatinamente, y de este modo proveen de racimos cada ocho o quince días, según la densidad del sembrado y las características del suelo. Sacar los racimos del monte no es un trabajo fácil.

Requiere de mucha fuerza e incluso técnica para cargar la catanga, que es un canasto hecho de fibras de matamba (en otras zonas es de fibra de potré), con una cargadera que se cuelga sobre la frente. La yuca también se saca con catangas.

La expectativa de vender la yuca recogida, justo después de haberla covado, acrecienta las extenuantes jornadas de cosecha en las que las avispas no permiten prolongar el descanso de los agricultores que van covando y recogiendo la yuca para luego depositarla en las catangas que cada quien carga en la espalda (figura 68).

Figura 68. Cultivadores levantando las catangas con lo recogido de la cova

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



Luego de bajarla hasta el caserío en champa, la yuca es organizada en bultos. En una ocasión, a Inocencia, María y Jairo les salieron siete bultos y eso ya superaba sus expectativas. Mientras empacaban, conversaban sobre la venta. María se preguntaba si sí iban a vender fácil. Jairo e Inocencia estaban seguros de que sí. El precio esperado por cada bulto era de 60 000, es decir 280 000 pesos por los siete. A Antonio Olmos, quien ya había acompañado varias jornadas, le pareció muy poco dinero por una jornada tan extenuante, luego de una espera de un año de cuidados desde la siembra. ¿Cómo puede sostenerse la gente del cultivo diversificado? La respuesta a ese interrogante es que para suplir las necesidades inmediatas no solo hay que poseer terrenos y fuerza de trabajo. También hay que tener un plan anual de trabajo riguroso; un plan que le permita al agricultor, durante todo el año, recoger yuca, plátano, llevar pollos, frutas o madera del monte.

Las embarcaciones que usan en Las Mojarras para transportar la comida a Istmina son las pangas voladoras de 5 metros, las canoas de 8 metros (de palanca y canaleta) y los botes de 10 metros. No todos tienen botes, pero los dueños de estos los fletan, de manera que el que necesite pueda llevar sus productos a Istmina. Las canoas eran el medio de transporte que se utilizaba antes de que llegaran los motores, y hoy en día se usan para ir a lugares cercanos o para sacar comida del monte adentro, siguiendo el curso de las quebradas. El trayecto de Las Mojarras a Istmina (río abajo) demora 20 minutos y representa de 10 000 a 20 000 pesos de gasolina, según la carga y la embarcación.

Unos años hay más comida que otros y hay unas temporadas en que hay cosechas específicas, como la de la piña blanca. Las lluvias aceleran las cosechas; con ellas “la comida crece más”. Las temporadas de escasez y abundancia no son predecibles, pero es claro que si el mercado se satura los productores pierden.

Acá en el Chocó pasa una cosa. Cuando uno ve tanta cosecha que las cosas no valen nada, uno se queda quieto como que no quiere sembrar. Porque cuando hay bastante cosa la gente quiere darle nada a uno por lo que lleva. Porque la gente dice: “vos vas a cobrar 5 000 pesos por este primitivo con toda la comida que hay”. Entonces, cuando es así uno se desilusiona y dice: “Yo no me voy a matar sembrando para llevar a regalar al pueblo”.

Entonces, cuando es así la mayoría de gente se queda quieta y allí es que viene la escasez. Eso es lo que nos pasa acá en el Chocó. Porque la forma como uno trabaja es muy duro para poder regalar las cositas al precio que ellos quieren. Ellos son los que ponen precio, no uno. Si al comprador se le piden 12 000 pesos por un racimo de primitivo, ellos dicen “quién te va a dar eso por ese primitivo”. El trabajo es muy duro. Y ellos dicen que también han vivido en el campo. Pero uno les contesta que entonces por qué no están en el campo. Porque saben que es duro el trabajo. (Entrevista con Inocencia Valderrama Mosquera, Los Chenchos, agosto de 2017)

Un aspecto importante de la comercialización en Las Mojarras es que cada agricultor debe encargarse de vender su propio producido. El único producto que se vende en grandes cantidades y por bulto es la yuca. Aún no existe una estructura que acoja la producción de Los Chenchos; cada quien tiene que encargarse de vender lo suyo.

Durante nuestro trabajo de campo, Los Chenchos tuvieron un pleito con los otros vendedores del mercado de Istmina por ubicarse en toda la entrada al establecimiento. Los otros comerciantes argumentaban que esa no era una manera organizada de vender sus productos. Lo que estaba en juego era la clientela. Un día se formó un problema porque el mismo alcalde había mandado a meter a Los Chenchos dentro de la galería, a la fuerza. Sin embargo, los mojarreños no se dejaron. Tras la intervención del presidente del consejo comunitario, quien al parecer también tiene buena influencia en Istmina, se logró evitar el traslado y se acordó respetar los puestos de los mojarreños. Alcides (el presidente) usó su poder de influencia política y de persuasión para que “dejaran quietos a Los Chenchos”. Pero con ello quedó en evidencia la tensión que existe por el uso del espacio urbano los sábados, cuando los mojarreños bajan a vender sus productos.

Hechos como aquel han motivado a Los Chenchos a adelantar un proceso organizativo que acoja toda la producción de sus miembros. Así fue como crearon la Asociación de Pequeños Agricultores los Gigantes, la cual pretende que en un futuro próximo puedan constituir una estructura que se encargue de vender el producido de toda la comunidad, estableciendo cupos y dándoles mayor seguridad económica a sus miembros. La idea de la asociación surgió hace dos años

con un funcionario público que venía del Ministerio de Agricultura. El funcionario aseguró que llegarían proyectos del Gobierno y les recomendó que constituyeran una asociación que sirviese de plataforma para poder participar de tales recursos y programas. La organización está liderada por Gorgonio, que es el representante de la familia y quien se ha encargado de hacer los trámites y coordinar reuniones con los miembros. En julio de 2017 la asociación salió beneficiada con un proyecto de apoyo a la producción del Ministerio de Agricultura. Les dieron 9 millones de pesos para que la asociación los invirtiera libremente. Gorgonio propuso que ese dinero lo destinaran a tilapias, y eso decidieron. Hoy están preparando unas pocetas exclusivas de la asociación y planean coordinar el trabajo de los miembros en el cuidado de estas (figura 69).

Figura 69. Miembros de la asociación Pequeños de Agricultores los Gigantes limpiando conjuntamente una poceta en la comunidad de Los Chenchos
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



¿Por qué la coca en Los Chenchos no pegó?

La historia del San Juan ha estado ligada a la del Valle del Cauca. Al entrar en crisis relativa la economía del oro en la década del 2010, progresivamente la región ingresó en la economía de la coca. Este cultivo llegó por la vía del cañón del río Garrapatas y el Sipí, y el delta del río San Juan, no muy distante de Buenaventura. De la mano del cartel del norte del Valle, se expandió por la planicie del San Juan. Uno de los núcleos principales de la coca es el de Istmina-Nóvita, donde estaría la mayor densidad (UNODC 2016, 2017).

En ese entonces los cultivos de coca estaban en auge tanto en Los Torres como en las comunidades de Profundó; sin embargo, el conflicto por el control del territorio había empezado a recrudecerse, sobre todo en Profundó. La ola de violencia alcanzó a impactar a Los Torres, pero no a Los Chenchos.

Sin embargo, en la comunidad de Los Chenchos la coca no pegó, como sí ocurrió en la comunidad de Los Torres; pero que hoy no se cultive coca en Los Chenchos no quiere decir que nunca la hubo. En una ocasión, Ana María, Antonio y Daniel regresaban con Rudecindo de su monte y este, sabiendo del interés de ellos por el tema, les preguntó: “¿ustedes conocen la mata de coca?”. Rudecindo se había detenido para mostrarnos una planta de coca sembrada al borde del camino; después nos mostró otra y otra. Preguntamos que si tenían cultivo de coca y Rudecindo respondió que ese cultivo era de un señor que sembró un pedazo y después lo abandonó. Era un cocal grandísimo que han ido remplazando.

En la comunidad una persona empezó a sembrar coca y Evangelina, la representante de ese entonces, no permitió que se siguiera sembrando. También influyó el hecho de que Evangelina, Martina, Helena y Virginia fueran todas mujeres cabeza de familia, y nunca se han sentido atraídas por esta actividad ni por sus réditos. Al preguntarle a Gorgonio por el tema, este respondió:

Cuando llegaron a sembrar eso [coca] a Las Mojarras, mi mamá fue una de las primeras que se opuso. Que eso era malo y entonces dijo que eso no lo iban a sembrar ahí. El marido de Esperanza trató de sembrar, pero mi mamá le dijo que en nuestro territorio no. Y como esa gente [paramilitares] andan buscando estructuras, se la pasaron rondando, pero como no encontraron cultivadores y no pudieron posesionarse, siguieron su camino. (Entrevista con Gorgonio Valderrama Mosquera, Los Chenchos, mayo de 2017)

En ese entonces los cultivos de coca estaban en auge tanto en Los Torres como en las comunidades de Profundó; sin embargo, el conflicto por el control del territorio había empezado a recrudecerse, sobre todo en Profundó. La ola de violencia alcanzó a impactar a Los Torres, pero no a Los Chenchos. Al parecer, bastó con que las personas sintieran que esta venía desde más arriba del río San Juan y con el llamado de su representante para no sembrar el cultivo ilícito dentro del terreno familiar. De la comunidad de Los Chenchos solo siguió sembrando un agricultor, del lindero del terreno familiar hacia abajo. No obstante, tras la muerte de Evangelina, sus hijos Inocencia y Gorgonio intervinieron para hacer parar definitivamente dichos cultivos:

Desde hace tres años que mi mamá murió, cogimos a Esperanza y le dijimos: “dígame a su marido que ni pa'llá siembre eso. Que arranque eso, que aquí no vamos a dejar sembrar más. Y verdad que hizo caso. Porque él sembraba para allá lejos [río abajo]. Por allá sembraba él. Dejó eso y ahora solo se dedica a su colino y su caza de guagua. Porque si mi mamá no dejó, yo tampoco dejo. Eso le quita la paz a uno porque empiezan a llegar todos los bandos. Y qué le toca hacer a uno: irse de aquí. (Entrevista con Gorgonio Valderrama Mosquera, Los Chenchos, mayo de 2017)

Esa determinación de los hijos de la finada Evangelina coincidió además con la época en que el ELN amenazó a una familia de Los Torres, lo que provocó el desplazamiento definitivo de quienes aún habitaban allí. De manera que desde entonces no se siembra coca en Los Chenchos. En todas las comunidades de Las Mojarras, la coca ha tenido una influencia diferente, y ha habido un grado de mayor o menor tensión entre la agroproductividad y esta actividad ilícita.

Mojarreños residentes en Istmina

En Istmina es posible encontrar a muchos mojarreños que han establecido su hogar allí por diversos motivos y con distintas antigüedades. Barrios como Camellón, Santa Genoveva y La Independencia acogen hoy en día a la mayoría de quienes han llegado a vivir a Istmina. Si bien su lugar de vivienda está en el poblado, no han perdido

totalmente sus lazos con el territorio y con sus familias en Las Mojarras, como evidenciamos en el acceso a productos agrícolas por medio de intercambios, regalos o cosecha propia.

En mayor medida ha sido el barrio de Camellón el que ha acogido a los mojarreños. Andando por sus calles y conociendo a sus vecinos, percibimos la relevancia del espacio barrial en la confluencia de los mojarreños, puesto que en su salón fúnebre es donde tradicionalmente se hacen los velorios. En diciembre, el barrio es epicentro de sus festividades. Julio Antonio Torres Bacca, de 83 años de edad, es tal vez el mojarreño más antiguo en el barrio. Julio logró construir su casa en Istmina gracias a los dividendos que le dejó el trabajo minero de una retro en su terreno en la comunidad de Los Torres. Fue el único que salió beneficiado de la retro, puesto que tenía escrituras de propiedad individual, las que había obtenido con anterioridad a la constitución del título colectivo por medio del Incora.

Pese a que Julio se bajó a vivir a Istmina, no abandonó del todo sus sembrados. Antes de que las fuerzas le faltaran, iba periódicamente a su terreno a seguir cultivando, al tiempo que trabajaba en ebanistería

Chiva proveniente de Puerto Meluk, cargada de plátano hartón, en el mercado de Istmina



en Istmina. Alternando entre esos dos oficios logró sacar adelante a sus hijos y darles educación (estudio en el colegio) en Istmina. Hoy en día, por la edad y porque está enfermo de tifo, Julio ya no va hasta el terreno suyo en la Segunda Mojarra, pero sí lo hace un hijo suyo, quien cada semana o cada quince días sube a sembrar, a limpiar y a sacar comida. Por su parte, Julio ha encontrado la manera para seguir sembrando, pero cerca de su casa, ahí mismo en el barrio Camellón. El barrio está sobre el río San Juan y hay una vega muy rica para cultivar primitivo, felipita, cacao y coco. Adicionalmente, en el patio de su casa tiene sembrado zapallo, primitivo y ají. Julio va a vender lo que saca en su carreta al barrio de San Agustín o Cubis, donde asegura que “no hay tanta gente campesina”, de manera que sus productos tienen buena venta.

Las motivaciones de los mojarreños para irse a vivir a Istmina son muy variadas. Sin embargo, es muy recurrente el tema de la educación de los hijos. En Las Mojarras, los niños asisten a las escuelas de los caseríos de Los Valderrama y Los Chenchos hasta que completan la primaria. En los caseríos donde no hay escuela, los niños tienen que hacer desplazamientos por el río para llegar a la escuela más cercana. Ello implica cruzar el río en bote o canoa con sus padres o con algún otro conocido. Si bien durante nuestra estadía en Las Mojarras nunca escuchamos que se presentara algún accidente, el riesgo siempre está latente. Cuando los jóvenes han terminado la primaria, deben continuar sus estudios en Istmina, lo que también implica el trayecto diario en bote. Por estas razones, muchos mojarreños prefieren hacer casa en Istmina, siempre y cuando haya los medios.

El caso de Amanda, oriunda de la Primera Mojarra y residente en Istmina, es un ejemplo de lo anterior. Ella se bajó a Istmina motivada por la educación de sus hijos, pues hace quince años los maestros solo subían a la comunidad dos días a la semana y los niños así no progresaban. En Istmina, Amanda logró conseguir un lote en la urbanización que hoy es Santa Genoveva. Después, poco a poco fue consiguiendo los materiales para construir la casa.

Yo tuve tres hijos, pero cuando ellos estuvieron grandes, yo no los metí a escuela allá, sino que me bajé de una para Istmina, porque los maestros allá perdían mucho tiempo. Ellos ahora es que

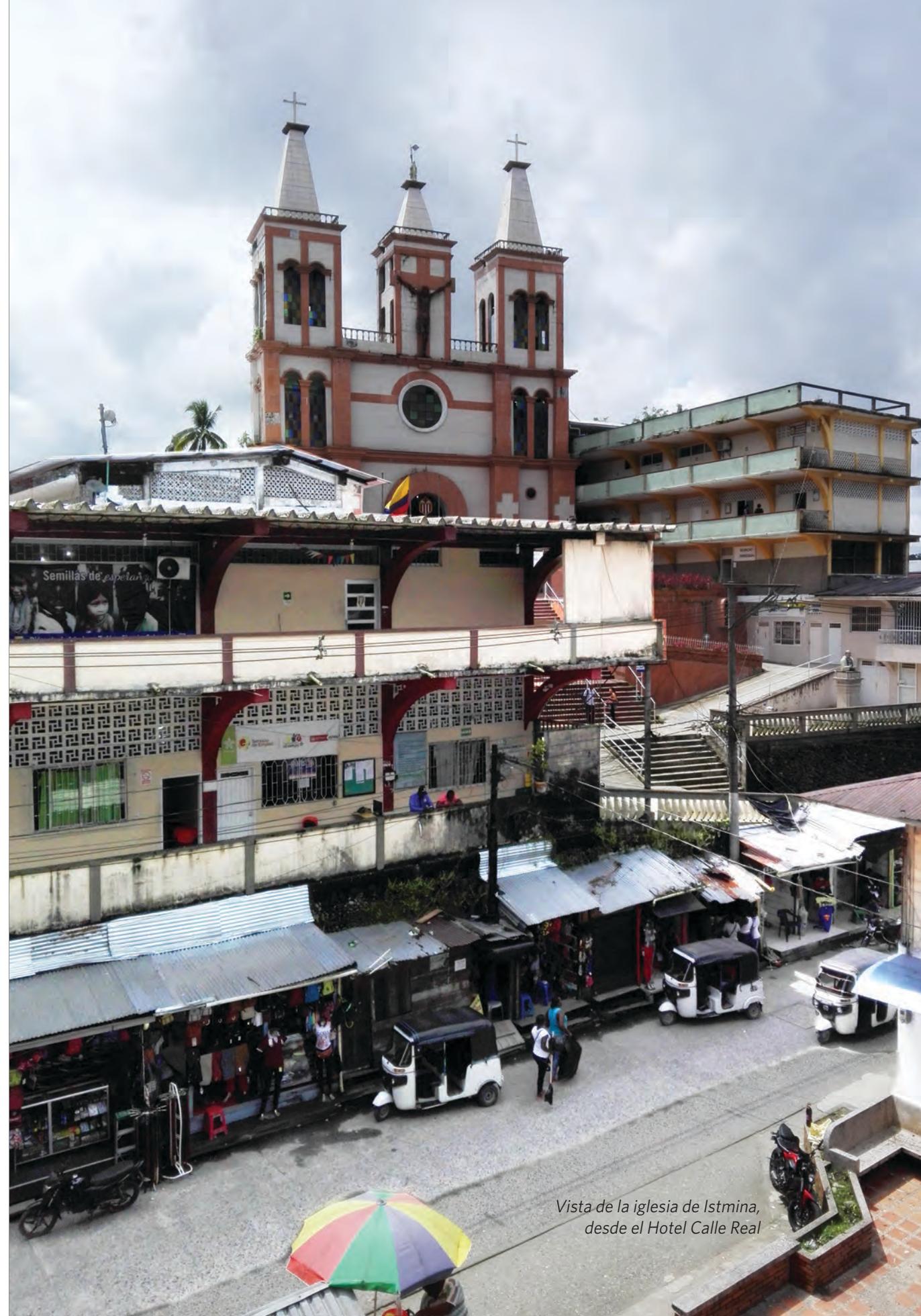
están más radicados. Antes subían dos días a dar clase y bajaban. Entonces los niños así no progresaban. Por eso decidimos bajarlos. Acá en Istmina, nosotros primero adquirimos el terreno, nos pusimos en la lucha de hacer el rancho y nos metimos a habitar. Y poco a poco fuimos metiéndole cosas. Yo le agradezco que pudimos hacer esta casa a lo que decimos agricultura, incluyendo la minería, allá mismo en la comunidad. Porque cuando uno no sacaba el pancoger para vender, uno se iba a la minería, sacaba su granito y ahí uno iba solventándose la vida. (Entrevista con Amanda, Istmina, julio de 2017)

Hoy en día sus hijos ya son adultos y Amanda sigue cultivando en sus tierras. Tiene sembrados yuca, arroz, maíz, piña, plátano, banano, chontaduro, limón y aguacate. De lo que cosecha saca para el sustento, regala a conocidos y vende cuando tiene en cantidad. Asegura que al menos cada ocho o quince días tiene cosecha de distintos productos. No obstante, cuenta que no es lo mismo vivir en Istmina que allá, pues como ella no vive en la comunidad, no hace mano cambiada. Entonces le toca meter trabajadores que cobran a 40 000 pesos el jornal, a quienes consigue allá mismo o los lleva desde Istmina.

Otras veces me toca conseguir indígenas. Ahorita en la finca hay un indígena que llevó un hermano mío a trabajar, pero como él no tiene dónde vivir, pidió posada en mi casa. Entonces yo lo dejé quedarse para que cuidara las cositas y para que me ayudara. (Entrevista con Amanda, Istmina, julio de 2017)

Experiencias como las de Amanda dan cuenta de que, a pesar de que muchos mojarreños residentes en Istmina han querido seguir sembrando sus terrenos, las condiciones para hacerlo no son las mismas, por el simple hecho de no habitar en el lugar. La agricultura y la estabilidad económica del agricultor dependen en buena medida de la red de apoyo del lugar, ya sea para la obtención de semillas o para contar con otras personas con quienes hacer mano cambiada.

Dicho dilema se les presenta a muchos mojarreños que, después de haber vivido por un largo periodo en Istmina, han querido retornar para sembrar en los terrenos en los que mantienen derechos latentes. Muestra de ello es el caso de María Noelia, oriunda de la comunidad de



Vista de la iglesia de Istmina, desde el Hotel Calle Real

Los Torres, quien hace veinte años vive en Istmina y durante quince trabajó como madre comunitaria de Bienestar Familiar. Hace cinco años María Noelia decidió renunciar a su trabajo como madre comunitaria para retomar sus sembrados en los terrenos en los que aún conserva derechos, como hace muchos años no lo hacía.

Hace cinco años fue que empecé a sembrar otra vez. Y ahí fue donde busqué los trabajadores allá en Los Chenchos. Y desde ahí seguí sembrando banano, primitivo, cachaco y plátano, pero no pegó. La semilla la compré al papá de Carmen por libra, porque ellos se la regalan entre ellos, porque como ellos se cambian días y se ponen de acuerdo. Pero como yo vivo acá, yo no me iba a poner a decirles que me regalaran. Entonces Camilo me vendió a 100 000 pesos la libra. La yuca sí nos la regalaron. La gente nos decía “recojan palos de yuca”, donde el mismo Camilo, donde Marino, Ana Pérsides, Eliécer. Todos ellos. Inclusive mañana me

Colino



manda Amaranto las frutas que haya para recoger y los racimos. Y él me los manda con Chorley... Y ahora mismo tengo un problema porque hay abeja africana y los trabajadores no se quieren meter a trabajar. (Entrevista con María Noelia Torres Mosquera, Istmina, julio de 2017)

El testimonio de María Noelia da cuenta de lo difícil que es sembrar después de muchos años. En su caso, tuvo que comprar la semilla del primitivo y eso no es algo común en Las Mojarras. Ahora ha tenido que lidiar con un nido de abejas africanas. No obstante, y a pesar de las dificultades que implica ir hasta su territorio, el sembrado le permite cierta autonomía alimentaria, por lo menos en cuanto a la adquisición de frutas y de mancha.

Cuando traigo racimo, que es bastante, vendo uno, dos o tres para el pasaje. Porque casi todo lo traigo para la casa. Comparto con mis hermanos que viven en Camellón y para los hijos. Para los que han ayudado a sembrar, porque eso también es de ellos. Por eso yo casi nunca traigo para vender, sino que lo utilizamos para comer, para no comprar. Hoy en día estoy sacando racimo cada quince días. Y ahora nunca compramos, solo si tengo que cuajar una olla para hacer un sancocho. Antes sí teníamos que comprar, cuando nos vinimos de San Antonio y dejamos caer todo. Pero, ya después que yo dejé a un lado el CAI [Centro de Atención Infantil], pude volver a echar raíces. Cuando traigo borojó o zapote sí vendo. Lo que traigo para vender lo vendo en el mercado o en el puente. (Entrevista con María Noelia Torres Mosquera, Istmina, julio de 2017)

Algunos mojarreños han aprovechado su posición en Istmina y su arraigo con el territorio para servir de intermediadores políticos. Es el caso de quienes figuran como presidentes de los consejos comunitarios menores de la Primera y Segunda Mojarra, así como del Consejo Comunitario Mayor de Istmina y Medio San Juan (Cocominsa). Los presidentes, elegidos todos por votación de las personas de las comunidades a las que representan, reúnen las características de ser oriundos de alguna de estas comunidades y de estar radicados en Istmina, lo que les permite cierta cercanía con la alcaldía y con la política regional.

Uno de los hechos que llamó la atención es que en Los Chenchos ninguno de sus miembros figura como representante del consejo comunitario de la Segunda Mojarra. El presidente, el gerente y el tesorero son de la comunidad de Los Torres, que está casi abandonada, y todos viven en Istmina. Al preguntar por la razón de ello, Gorgonio explicaba:

Lo que pasa es que en la comunidad de nosotros a la gente no le gusta ser líder. Y para renovar el consejo la gente tendría que postularse. Pero como no se postulan, votan por los mismos. Entonces los que están ahorita no tienen opositor... Porque la gente quería que yo fuera. Pero como te digo, nosotros tenemos unos principios en la Biblia. Y la Biblia nos enseña que la política es lo más corrupto que puede existir. Que para hacerme yo elegir, a mí me tienen que tener en un nivel más alto que las otras personas. Y la Biblia dice que todos somos iguales. Nadie es más que nadie. Entonces nosotros respetamos mucho eso de que somos iguales. (Entrevista con Gorgonio Valderrama Mosquera, Los Chenchos, agosto de 2017)

A esta explicación se suma el hecho de que los agricultores en Los Chenchos no tienen tiempo ni cabeza para estar pendientes del consejo comunitario. Y que, por otro lado, este no tiene unas funciones muy visibles en el manejo territorial, a excepción del rol que desempeñó en la implementación de la Ley 70 y cuando han llegado retos a trabajar en los terrenos familiares; en estos momentos, el consejo, junto con los representantes de cada comunidad, han servido de intermediarios. Por ello, los agricultores prefieren que sean personas que vivan en Istmina que sí tengan tiempo para la política y las reuniones, y por lo pronto no ven la necesidad de ocupar dichos cargos.

Esta intermediación política entre los mojarreños y sus representantes en Istmina seguirá cobrando relevancia en la medida en que existan iniciativas gubernamentales de apoyo al agricultor. Habría que analizar también cómo se activan estos lazos políticos en épocas electorales, si es que tienen alguna relevancia. Nos atrevemos a decir que sí, puesto que dichos cargos en los consejos comunitarios no representan una entrada económica para quienes los ocupan, pero sí la posibilidad de entrar en contacto con instituciones gubernamentales

en Istmina, cuando se tiene que consultar a las comunidades de Las Mojarras para cualquier proyecto de explotación o infraestructura que se pretenda hacer.

En resumen, muchos mojarreños se han ido a vivir a Istmina, pero ello no ha significado una desvinculación total de sus territorios. Algunos, desde que se fueron hasta hoy en día, han seguido sembrando en sus terrenos familiares y ello les ha permitido una entrada económica adicional, o al menos un autoabastecimiento de productos agrícolas. Otros han retomado recientemente sus sembrados con las dificultades que implica hacerlo sin lazos fuertes con una comunidad de apoyo en el territorio. Otros simplemente conservan relaciones de reciprocidad con parientes en Las Mojarras que se ven reflejadas en regalos de productos agrícolas.

Vista al río San Juan desde el barrio Camellón





6. Crisis, mancha y seguridad alimentaria en los hogares de Andagoya

Este capítulo final se aproxima a la perspectiva de los hogares consumidores de mancha en centros urbanos y semiurbanos de Chocó. Se detiene en su conexión con los mercados y los espacios rurales de producción agrícola, y se pregunta por la manera como estos hogares participan de los encadenamientos regionales que se dan a partir del movimiento de raciones de plátano y racimos de marabaya. Finalmente, analiza las transformaciones del conocimiento, abastecimiento y consumo de variedades de mancha generadas por los impactos de una ecología política determinada por modelos de economía global.

Si bien intentamos que nuestras conclusiones sean generalizables al contexto chocoano, hemos elegido focalizar nuestra etnografía del consumo en el poblado de Andagoya, al sur del departamento de Chocó, en la confluencia de los ríos San Juan y Condoto. Hasta este poblado se desplazaron Daniel Varela, Ana María Garrido y Antonio Olmos, quienes ya contaban con trabajo previo en este pueblo minero. Después de estar un mes viajando entre Andagoya, Istmina, Las Mojarras y otros pueblos del San Juan, Ana María permaneció un mes más en Andagoya realizando entrevistas y observaciones sobre el consumo de mancha entre sus habitantes. Al haber sido el campamento industrial de la Compañía Minera Chocó Pacífico (CMCP) durante gran parte del siglo xx, y hallarse inmersa en el contexto actual de economías ilegales de oro y tráfico de drogas, Andagoya ejemplifica las tensiones entre economías de subsistencia regional, centradas en la producción campesina de mancha, y economías de enclave extractivista u orientadas al mercado, más monetarizadas y enfocadas en los vaivenes del mercado global. Desde tiempos coloniales la minería de oro se ha situado en el

corazón de la economía chocoana (Sharp 1976; Colmenares 1979). No obstante, históricamente, las comunidades asentadas en ríos y quebradas de este departamento han alternado la extracción de metales preciosos con otras actividades, entre ellas, la producción de alimentos (Arocha 1999b).

Este capítulo está organizado en tres secciones. La primera hace una breve descripción de la historia productiva de esta región. La segunda ilustra los patrones de conocimiento, disponibilidad y consumo de las variedades de *Musa* spp. de los habitantes de Andagoya. Finalmente, la tercera sección explora los efectos de las transformaciones socioambientales, ligadas a este pasado productivo, en la capacidad de resiliencia y la seguridad y soberanía alimentaria de los habitantes de este territorio.

La Compañía Minera Chocó Pacífico

Después del colapso de la producción de platino de los montes Urales en Rusia en 1917, debido a la inestabilidad política provocada por la Revolución bolchevique, el río Condoto se convirtió en el único depósito de platino conocido en el mundo. Esta situación, en

Manuel Mendoza, un pensionado de 84 años, quien trabajó por más de tres décadas en el taller de la compañía, explicó que durante este tiempo nunca abandonó sus cultivos de pancoger. Los sábados por la tarde y durante la época de vacaciones, sacaba tiempo para limpiar la finca y recoger la cosecha. conjunto con un incremento en el precio de este metal en el mercado internacional, creó una ola de especulaciones que dio lugar a la inversión de comerciantes y compañías mineras en esta región. El Gobierno colombiano respondió a estas demandas del mercado otorgando simultáneamente, a diferentes postores, títulos de propiedad privada y concesiones mineras sobre los mismos depósitos metalíferos. Fue así como Henry Granger, un comerciante de origen estadounidense, obtuvo los títulos de propiedad privada de las minas Lincoln y René sobre el río Condoto, mientras que José Cicerón Castillo, miembro de las fuerzas militares de Colombia, obtuvo la concesión para explotar, en la misma sección de este río, metales preciosos durante un periodo de veintiún años. Tanto Henry Granger como José Cicerón Castillo transfirieron los títulos de propiedad y usufructo, respectivamente, a compañías

extranjeras. Luego de un periodo caracterizado por pleitos y demandas, el asunto fue resuelto por medio de la fusión de los intereses y capitales de dichas compañías. Con el fin de formalizar esta sociedad, la CMCP, consorcio británico y estadounidense, fue fundada en 1916. Por medio de este acuerdo, también se estableció a Andagoya como su sede administrativa. La CMCP fue la única compañía capaz de mantener operaciones estables y exitosas en el departamento del Chocó, debido a la forma en la que tomó ventaja del auge platinífero entre 1916 y 1924 y la agilidad mediante la cual hizo la transición hacia la explotación de oro en una etapa posterior (Castillo y Varela 2012; Leal 2020).

Durante los años en los que la CMCP hizo presencia en este territorio, cientos de habitantes locales se incorporaron a la compañía como trabajadores asalariados. No obstante, mantuvieron los vínculos con el sistema de producción minero-campesino (Arocha 2002; Castillo y Varela 2012). Como lo menciona Varela (2013), los obreros afrodescendientes que trabajaron en la CMCP

nunca se desprendieron ni de la economía campesina agro-minera que domina en la región, ni de los conocimientos técnicos que ella implica, ni de la organización social que se desprende de ese aparato productivo y que promueven la distribución y administración colectiva de los recursos. (180)

Manuel Mendoza, un pensionado de 84 años, quien trabajó por más de tres décadas en el taller de la compañía, explicó que durante este tiempo nunca abandonó sus cultivos de pancoger. Los sábados por la tarde y durante la época de vacaciones, sacaba tiempo para limpiar la finca y recoger la cosecha. Simultáneamente, durante estos años, María Secundina Mosquera, su esposa, continuó yendo a la mina corrida heredada de alguno de sus abuelos. Así como María y Manuel, muchos otros habitantes locales no se desvincularon totalmente de este legado campesino. Prueba de esto es el hecho de que, cuando los precios del platino estuvieron en su pico más alto, la CMCP solo produjo la mitad de este metal en Colombia. La otra mitad fue producida por esta sociedad minero-campesina a través de técnicas de explotación artesanal (Castillo y Varela 2012; West 1952).

Durante la década de los setenta, la CMCP sufrió una crisis económica a causa del agotamiento de los recursos aluviales y de la falta de

inversión en nuevas tecnologías requeridas para la optimización de las operaciones. Los inversionistas extranjeros retiraron su capital e interés de esta región, y después de unos pocos años en los que la compañía estuvo en manos de una élite local esta fue liquidada (Varela 2013). A raíz de este suceso, más de cuatrocientos trabajadores asalariados fueron despedidos. Con el fin de sobrevivir y adaptarse a la crisis, estos individuos recurrieron a sus conocimientos, sistemas, e instituciones de producción y organización tradicionales (Varela 2013). Muchos activaron los derechos latentes en terrenos agromineros a través de su afiliación al sistema de propiedad familiar y retornaron a trabajar en las cuadrillas en las minas corridas de sus grupos parentales. De la misma manera, intensificaron el tiempo destinado a otras actividades de su portafolio de estrategias de subsistencia, tales como agricultura, caza, pesca y recolección de frutos y semillas (Varela 2013).

Figura 70. Draga abandonada por la Compañía Minera Chocó Pacífico cerca de Andagoya
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



A pesar de que el retorno de estos trabajadores asalariados al sistema de producción agrominera generó cambios en esta sociedad, la existencia de redes polifónicas sistémicas, entendidas como “complejos sistemas productivos que integran e intercalan en el tiempo y el espacio múltiples actividades con niveles demostrables de sostenibilidad ambiental” (Arocha 2002, 33), y las redes de parentesco incrementaron la capacidad de resiliencia de esta comunidad para poder mantenerse en pie después de la crisis.

Los paisas

La quiebra de la CMCP abrió las puertas para que nuevos actores ocuparan este nicho productivo. Efectivamente, este fue aprovechado por mineros independientes, conocidos como paisas, provenientes principalmente de los departamentos de Antioquia, Córdoba y Cauca (Castillo y Rubiano 2019). Esta ola migratoria se dio por tres razones: primero, por un agotamiento de los depósitos aluviales en las regiones de procedencia de estos mineros independientes. Segundo, por un aumento en los precios del oro y el platino. Y tercero, por el desarrollo de planes de apertura y mejoramiento vial del Pacífico (Quinto 2013). La llegada de estos mineros independientes implicó el arribo de otras tecnologías mineras, tales como las retroexcavadoras (IIAP 2005). A diferencia de las dragas de la CMCP, que dada su naturaleza solo podían explotar los lechos de los ríos y sus orillas, las retroexcavadoras pudieron acceder a los valles interfluviales y afectaron los lugares de habitación de la población local y algunos terrenos adecuados para realizar actividades agrícolas (Castillo y Rubiano 2019).

Los paisas y su sistema de minería mecanizada desplazaron a la población local de sus unidades de producción (IIAP 2005; Quinto 2013). No obstante, el trabajo de Castillo (en Castillo y Rubiano 2019) demuestra que, a pesar de que estos mineros independientes limitaron el acceso de la población local a sus tierras y a sus recursos, esta alienación fue facilitada por acuerdos legítimos entre los paisas y los representantes de los troncos familiares. Durante las décadas de los ochenta y los noventa, estos acuerdos establecieron que el precio de la renta de los terrenos mineros sería de entre el 18% y el 20% de los ingresos derivados de la explotación metalífera (Quinto 2013). El

dinero equivalente a esta cantidad era entregado al representante y luego repartido de manera equitativa entre los miembros familiares en posesión de derechos activos o latentes sobre el terreno agrominero (Quinto 2013).

El éxito del sistema de explotación minera con retroexcavadoras en la región del Condoto se fundamentó en la capacidad de estos mineros independientes para comprender las instituciones locales encargadas de la regulación de los derechos territoriales. De esta manera, ellos reconocieron a los representantes de las minas y a las redes de parentesco como autoridades legítimas en la administración del acceso a la tierra y a los recursos (Castillo y Rubiano 2019; Quinto 2013). Las repercusiones más tangibles de este sistema productivo se reflejan en los impactos medioambientales en el paisaje y en el agotamiento de los recursos en escalas temporales muy cortas. Las unidades de producción de esta población minero-campesina se componen del lugar de habitación, el canalón y los cultivos de subsistencia. De esta manera, los impactos medioambientales que emergen de este sistema de producción mecanizado afectaron diversos espacios imprescindibles para el desarrollo de las actividades que componen el portafolio de estrategias de subsistencia de la población local y, por ende, sus polifonías sistémicas (Arocha 1999b; Quinto 2013).

Andagoya hoy

Una tarde lluviosa y húmeda, Ana María Garrido se encontraba con Manuel Mendoza en el balcón de su casa. La vista privilegiada sobre el río Condoto les servía como el escenario perfecto para situar su conversación. Manuel explicó que, desde los inicios de la compañía, el pueblo había sido dividido en dos secciones: Andagoya, localizada en la margen derecha, bajando por el río Condoto, y Andagoyita, ubicada en la margen izquierda navegando en esta misma dirección. Durante los años en los que la CMCP estuvo en funcionamiento, Andagoya fue el lugar en el que la mayoría de las actividades administrativas tuvieron lugar. Aquel lado del pueblo también albergaba Las Palmeras, el barrio en el que vivían los trabajadores blancos de la compañía, además del teatro y las canchas de tenis. En ese tiempo, la mayoría de la población afrodescendiente habitaba, junto con sus familias, la sección

de Andagoyita. Julio, otro informante, contó que, a pesar de que esta organización espacial obedeció al interés de segregar la vida social de la población local y los trabajadores extranjeros, en la práctica, este objetivo nunca se logró concretar. Julio recuerda pasar la mayoría de sus tardes gambeteando con el balón de fútbol en compañía de los hijos de los gringos, mientras varios hombres y mujeres esperaban el atardecer para poder visitar a sus amantes al otro lado del río.

Félix Tramell es el producto de una de estas transgresiones de barreras sociales. Es el hijo de un capitán de draga norteamericano, a quien vio por última vez a los seis años de edad, y de una mujer afrodescendiente. Hoy en día, Félix vive con su esposa Orfilia en una casa que le dio la compañía cuando trabajaba en una de sus dragas.

Figura 71. Vista de Andagoya desde Andagoyita

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



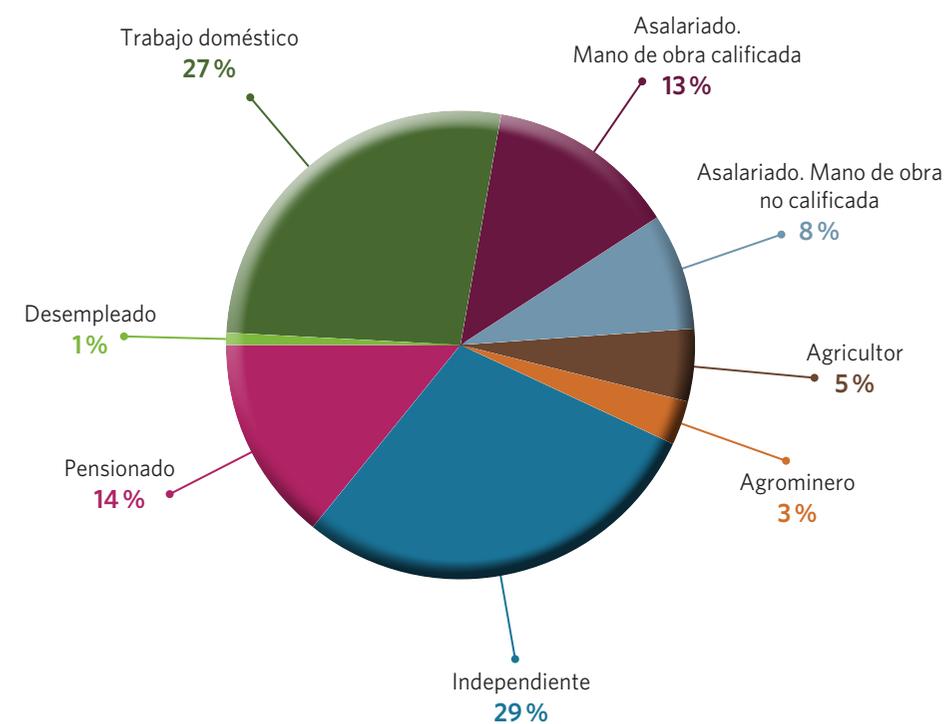
La casa es verde, de madera, y se encuentra elevada unos cuantos metros del suelo con el fin de evitar que las inundaciones arruinen sus pertenencias. El espacio doméstico está compuesto por dos cuartos, una sala, un comedor y la cocina, en donde Orfilia pasa la mayor parte del tiempo. Ella estudió enfermería; sin embargo, renunció a su carrera para dedicarse a las labores del hogar y a la minería artesanal que practicó un tiempo junto a Félix. Dos veces al año prepara la bija, una pasta hecha de achiote (*Bixa orellana*) y grasa de cerdo, la cual vende a sus vecinas para darles color a sus preparaciones. Por otro lado, Félix, además de ser pensionado de la compañía, se dedica a las labores de minería, utilizando una motobomba para trabajar el canalón, y a la agricultura, en un pequeño terreno que heredó de su madre.

Johan, el hijo mayor de Orfilia y Félix, vive con su mujer y su hijo en la casa de enfrente. Johan trabaja como celador en la Fiscalía de Istmina. Todos los días utiliza su moto para trasladarse a su lugar de trabajo. Su esposa, conocida como Chiqui, trabaja dando talleres para la primera infancia en un caserío llamado Bebedó, ubicado dos horas río abajo de Andagoya. Además del material de trabajo, Chiqui nunca debe olvidar el chaleco institucional para que los actores armados puedan reconocerlo y legitimar su presencia en el río mientras se moviliza a su lugar de trabajo. Debido a los horarios de trabajo de Johan y Chiqui, ellos dependen de la ayuda de Orfilia para el cuidado de su hijo, de seis años de edad.

La descripción de Andagoya y de la familia Tramell brinda una idea de cómo es la vida allí. Además, retrata la diversidad de actividades productivas que hacen parte del portafolio de medios de subsistencia de esta población en el presente. En entrevistas llevadas a cabo durante el trabajo de campo, 77 personas reportaron alguna ocupación diferente a la de ser estudiante. La figura 72 muestra cómo el trabajo doméstico y el trabajo independiente son las ocupaciones más comunes dentro de la muestra. Es importante mencionar que la categoría de trabajadores independientes comprende actividades muy diversas: conductor de moto, tendero, obrero y vendedor ambulante, entre otras. A pesar de que no hay grandes empleadores en esta región en estos momentos, solo una persona dijo estar desempleada.

Aproximadamente 3 500 personas habitan Andagoya (DANE 2005). Para llegar desde Quibdó, es necesario tomar una flota por dos horas hasta Istmina y después tomar una moto o un bote por 20 minutos. Hoy en día Andagoya está dotada con dos escuelas primarias y secundarias, un centro médico, varias iglesias católicas y protestantes, y una estación de policía. No obstante, la Fiscalía, el hospital y las notarías se encuentran en Istmina, el principal centro urbano sobre el río San Juan.

Figura 72. Porcentaje de las ocupaciones de los individuos entrevistados que no eran estudiantes



Fuente: elaboración propia.

El rastro de la mancha en la vida social de Andagoya

El objetivo de este apartado es resaltar la importancia actual de las variedades de *Musa spp.* en esta región. Combina datos etnográficos con técnicas provenientes de la etnobotánica cuantitativa.

Las primeras tres partes presentan los resultados concernientes a los patrones de conocimiento, disponibilidad y consumo de las variedades de *Musa spp.* en Andagoya. La cuarta sección corresponde a una pequeña discusión de las similitudes e inconsistencias encontradas en estos patrones.

Figura 73. Félix, Orfilia y un racimo de plátano cosechado en su patio

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



Patrones de conocimiento

Para poder establecer qué variedades hacen parte del dominio cultural de la mancha en Andagoya se realizaron listas libres con once informantes entre los cuarenta y ochenta años de edad. A cada uno de ellos se le preguntó qué variedades de mancha conocía y se dejó que respondieran libremente. Se hizo énfasis en que incluyeran aquellas variedades de las que tenían conocimiento, sin importar que fueran o no consumidas en sus hogares hoy en día. Las variedades mencionadas por los informantes se registraron en el orden en el que fueron nombradas. Un total de veintinueve variedades de mancha se reconocieron en Andagoya; primitivo, banano y plátano fueron las más representativas, tanto por el número de veces que las nombraron como por el orden en la lista en que las posicionaron. A estas tres variedades las siguieron el cachaco, el muslo de mujer y el guineo real, teniendo en cuenta los mismos criterios.

Al igual que en otros lugares del Chocó, mancha es el término utilizado por los habitantes de Andagoya para referirse a las diferentes variedades comestibles de *Musa spp.* y al exudado que sale de sus frutos durante su manipulación. Es una categoría acotada y claramente definida que la convierte en un dominio cultural independiente, es decir, en una forma de vida (Berlin, Breedlove y Raven 1974, 30). Tal como lo expusimos en el capítulo 1, dentro de este dominio existen ocho taxones genéricos que son mutuamente excluyentes (plátano, dominico, guineo, banano, primitivo, cachaco, enano y felipito) (ver figura 3, capítulo 1). Estos, a excepción del plátano, son agrupados por los habitantes de Andagoya en la categoría marabaya. Al parecer, este grupo reúne variedades que los consumidores locales consideran de menor prestigio cultural en comparación con aquellas otras que componen el género de los plátanos (Berlin, Breedlove y Raven 1974). Dados los pocos estudios sobre *Musa spp.* en esta región y la multiplicidad de nombres comunes que se les da a las diferentes variedades (Rossel 1998; Gibert *et al.* 2009), es difícil saber si la diferenciación hecha en esta comunidad entre plátano y marabaya tiene alguna equivalencia con el sistema de clasificación botánico occidental. Adicionalmente, asociados a estos siete taxones genéricos hay 34 taxones específicos que hacen referencia a las diferentes variedades conocidas por los pobladores de Andagoya. La figura 3 (en el capítulo 1) resume la afiliación de los taxones específicos a sus respectivos taxones genéricos.

Patrones de disponibilidad

El 10 de mayo de 2017 se dio inicio a un paro cívico en el Chocó como respuesta al incumplimiento por parte del Gobierno de los acuerdos pactados con representantes del departamento en agosto del 2016. Entre las peticiones hechas por el comité cívico se encontraban el desembolso de los recursos prometidos para adecuar las carreteras que conectan el departamento del Chocó con Medellín y Pereira, la construcción de un hospital de tercer nivel, la instalación del servicio de energía eléctrica en once municipios y la delimitación clara de las fronteras del departamento con el fin de evitar disputas con territorios vecinos. Durante tres semanas los habitantes del departamento del Chocó realizaron diferentes actividades cívicas y le hicieron saber al Gobierno que, después de muchos años de olvido estatal, “el pueblo está verraco, carajo”. El 27 de mayo, tras largas jornadas de negociación entre las partes, el Gobierno se comprometió a solventar las deudas históricas con los habitantes del departamento del Chocó.

Durante los dieciocho días que duraron las manifestaciones, los agricultores, comerciantes y organizadores del paro llegaron a diferentes acuerdos relacionados con el flujo de mercancías entre los caseríos, puertos y ciudades. En la región del San Juan, se acordó que los establecimientos comerciales podían abrir sus puertas al público cada dos días. Sin embargo, la información concerniente a estos arreglos no llegó de manera homogénea a todos los parajes del río San Juan. Esto causó irregularidades en el transporte, la comercialización y el abastecimiento de la mancha y otros productos de consumo. Por esta razón, los resultados que presentamos en esta sección están sesgados por las condiciones políticas particulares dentro de las cuales se llevó a cabo nuestro trabajo de campo, al coincidir espacial y temporalmente con esta coyuntura.

Existen dos lugares principales en los que los habitantes de Andagoya compran la mancha para abastecer sus hogares. En primer lugar, está el mercado del río, en donde se comercializan racimos de diferentes variedades. Por otro lado, están las tiendas, en las que las transacciones de mancha giran principalmente en torno a la ración del plátano. Esta división de espacios mantiene la diferenciación entre las cadenas del racimo y la ración, sobre las cuales hemos ahondado en este libro.

A continuación describiremos cada uno de estos dos espacios comerciales de aprovisionamiento de mancha en Andagoya.

El mercado del río está localizado en la margen izquierda del río Condoto. Este espacio solo funciona como mercado durante el tiempo en el que se llevan a cabo ciertas interacciones comerciales. Es decir, no existe una estructura física que indique que este es el lugar en donde los jueves, viernes, sábados y domingos de cada semana se comercializan los racimos de marabaya. Una rampa que conecta el río Condoto con la Calle del Comercio es el epicentro del mercado por donde transitan compradores, vendedores y mercancías.

Los racimos de *Musa spp.* que son vendidos en el mercado vienen de asentamientos localizados San Juan abajo. El día antes de emprender su viaje río arriba, los agricultores van a las fincas, cortan los racimos y los traen a sus lugares de residencia. A la mañana siguiente, cargan

Figura 74. Compradores de mancha esperando los racimos que vienen de río abajo

Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



sus botes e inician su travesía semanal hacia los pueblos de Andagoya, Istmina y Condoto. Todos los botes que tienen racimos le pertenecen a un agricultor; sin embargo, no todos los agricultores son dueños de un bote. De esta manera, algunos de los agricultores deben pagarle a un amigo o compañero para que les transporte el producido. La tarifa que pagan estos agricultores desprovistos de bote depende de la cantidad de racimos que tengan para la venta, ya que el consumo de gasolina es directamente proporcional al peso del bote. Adicionalmente, estos

Al otro lado de la cadena comercial del racimo se encuentran los consumidores. Ellos esperan los botes que transportan la comida en la parte baja de la rampa. La incertidumbre es un sentimiento recurrente entre estos compradores, ya que no hay forma de saber diariamente cuántos botes llegarán al puerto ni con cuánta mancha.

agricultores tienen que pagar un pasaje para poder viajar con su cosecha y hacerse cargo personalmente de sus ventas. Algunas familias que viven San Juan abajo tienen hijos o familiares que viven en Andagoya. Es común que estas familias les envíen racimos como regalo a los miembros de su red de parentesco.

Al otro lado de la cadena comercial del racimo se encuentran los consumidores. Ellos esperan los botes que transportan la comida en la parte baja de la rampa.

La incertidumbre es un sentimiento recurrente entre estos compradores, ya que no hay forma de saber diariamente cuántos botes llegarán al puerto ni con cuánta mancha. Cuando oyen el motor del bote que se aproxima, se acercan los unos a los otros y empiezan a hacer conjeturas acerca del lugar exacto en donde el bote va a estacionar. Usualmente, los racimos viajan en la parte delantera de los botes,

mientras que la parte trasera es ocupada por pasajeros y agricultores. Cuando los consumidores identifican un racimo que satisface sus necesidades, lo bajan del bote y, después de sacudirlo en el agua para lavar alguna araña o culebra que haya venido de pasajera, se alejan de la multitud y ponen el racimo entre sus piernas. Algunos racimos no atraen la atención inmediata de los compradores y por esto deben ser descargados por el agricultor mismo, quien en esta parte de la cadena comercial también ejerce el rol de vendedor. En el momento de la llegada de los botes existen varios criterios que determinan la decisión del comprador. Entre estos se encuentran el tamaño del racimo, su estado de maduración y la variedad de *Musa spp.* No obstante, como este momento de la cadena comercial es muy competitivo, la evaluación de los racimos, según estos criterios, debe hacerse de manera muy ágil.

Cuando los botes son descargados en su totalidad, se da inicio a la fase de negociación y el precio de los racimos empieza a desempeñar un rol fundamental. Usualmente, esta negociación se da en dos etapas, una pública y otra privada. La primera comienza en el momento en que el comprador pregunta por el precio del racimo que ha separado y puesto entre sus piernas. Cuando el vendedor le contesta, el consumidor hace una serie de chistes o comentarios que ponen en duda la calidad del racimo. Por ejemplo, un día de mercado, un joven estaba negociando un racimo grande de banano. Cuando el vendedor estableció el precio del racimo en 25 000 pesos, el comprador dijo en voz alta: “No se preocupe, acabo de oír que vienen dos botes de Chiqui-Choque llenitos de comida”. Así, a pesar de que todos los presentes sabíamos que no era posible que este joven tuviera certeza de lo que estaba afirmando, este comentario era su forma de ejercer presión sobre el vendedor, con el fin de obtener un descuento en el precio del racimo.

La segunda parte de la negociación se lleva a cabo de manera privada entre el vendedor y el comprador. Esto se logra alejando al vendedor de la multitud o pasándole billetes enrollados para que los otros compradores no se puedan dar cuenta de la suma de dinero mediante la cual se está efectuando la compra. El carácter privado y misterioso de esta etapa de la transacción les permite a los vendedores especular sobre los precios de los diferentes racimos. Como se puede ver, la capacidad de negociación de los compradores es determinante en el momento de fijar los precios de los racimos, que también están sujetos a la variedad, estado de maduración y tamaño de estos.

Debido a la incertidumbre sobre el abastecimiento de alimentos generada por el paro cívico de 2017, los habitantes de Andagoya prefirieron esperar los botes en la parte baja de la rampa y así asegurar su compra. No obstante, hubo días en los que algunos compradores no alcanzaron a agarrar ningún racimo y tuvieron que marcharse a sus casas con las manos vacías. Ciertos compradores nos explicaron que, durante los tiempos de abundancia, los consumidores esperaban en la parte alta de la rampa, es decir, sobre la Calle del Comercio. En estos casos, los vendedores descargan los racimos y establecen puestos temporales en el piso o en el andén de la calle principal. Por otro lado, tanto en tiempos de escasez como de abundancia, los vendedores se dirigen a Istmina después de vender su producido, con el fin de

comprar artículos personales. De esta manera, la cadena comercial de la mancha está ligada con el intercambio de otras mercancías y, así mismo, con las economías globales del mercado.

Las variedades de *Musa* spp. que se venden en el mercado de Andagoya usualmente son de la categoría marabaya, propia de lo que hemos denominado la cadena del racimo. El primitivo, el cachaco, el muslo de mujer y el banano son las más comunes de encontrar. En algunos casos estos racimos son comprados por revendedores, quienes, después de dividirlo, venden las unidades en las tiendas de barrio. Todos los racimos son vendidos cuando están verdes, es decir, en un estado de maduración no muy avanzado. Este es un criterio de selección muy importante para los compradores, ya que está íntimamente relacionado con las preferencias del consumo.

Mientras que el mercado del río es el lugar principal en el cual los habitantes de Andagoya compran racimos de mancha, las tiendas desempeñan un rol fundamental en la cadena de la ración del plátano hartón. La mayoría del plátano que es consumido en Andagoya viene del río Baudó, y es comprado por los dueños de las tiendas a comerciantes que lo transportan en camiones y chivas desde Puerto Meluk hasta Istmina. De esta manera, la venta de hartón en Andagoya incluye un nuevo eslabón de intermediación a la cadena de la ración en el San Juan, que hemos descrito en los capítulos 1 y 3. Muchas familias intentan saltarse este eslabón comprando raciones de plátano directamente en el mercado de Istmina.

Figura 75. Mujer cargando los racimos de banano y primitivo que compró para su hogar
Fuente: fotografía de Antonio Olmos.



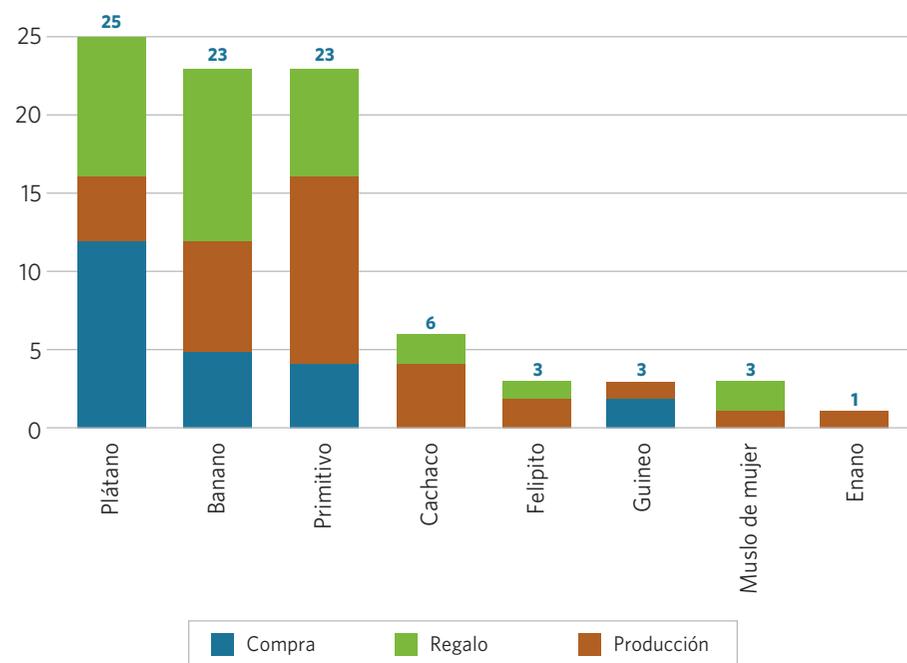
Las tiendas abastecen a la población local de gaseosas, cigarrillos, frutas, verduras, carne y artículos de limpieza. Los dueños y administradores de estos establecimientos son paisas que usualmente contratan a otros paisas que trabajan para ellos. Debido al tamaño de estas tiendas, están en la capacidad de establecer arreglos de pago por cuotas con miembros de la población local. Gracias a este sistema, muchos hogares de Andagoya dependen de ellos para surtir sus alacenas. Por ejemplo, la familia Tramell depende de la tienda de Pocho. Orfilia tiene problemas de cadera y por lo tanto no puede ir a Istmina a hacer mercado. Es por esto que compra la mayoría de los alimentos en esta tienda. Cada mes, cuando llega la plata de la pensión de Félix, ella le paga a Pocho lo que puede; eventualmente, cuando la hermana de Orfilia viene de Cali, paga las cuentas del dinero que está en mora.

El precio de una ración de plátano en las tiendas de Andagoya varía entre 32 000 y 40 000 pesos (precios de 2017). El precio de esta unidad de venta está sujeto a las condiciones políticas, económicas y ambientales de la región, y no tanto a la capacidad de negociación de cada comerciante. De esta manera, el precio de la ración es más estable que el del racimo de marabaya, lo que restringe el poder de especulación por parte de los últimos eslabones en la cadena: los consumidores y dueños de tiendas. Los compradores pueden comprar una, media o un cuarto de ración. Si esta cantidad continúa excediendo sus necesidades, los consumidores pueden comprar el plátano por unidad. En las tiendas de Andagoya el precio de la unidad varía entre 600 y 1000 pesos (precios de 2017). Esta variación está sujeta al tamaño del fruto y al estado de maduración. A diferencia del mercado del río, en las tiendas de Andagoya es posible conseguir plátano maduro. A pesar de que el estado de madurez no es el preferido por los habitantes de Andagoya, algunas personas lo utilizan en preparaciones especiales tales como tortas y envueltos. No obstante, el desprecio que se tiene por el estado de madurez se ve reflejado en el reducido precio que tiene en comparación con un plátano del mismo tamaño que esté verde.

La figura 76 muestra los lugares de donde los diferentes hogares entrevistados obtuvieron la mancha consumida. Se encontró una diferencia significativa entre la forma en la que se consigue la mancha y las diferentes variedades. A pesar de que los intercambios comerciales

parecen ser la forma principal mediante la cual los hogares de Andagoya obtienen la mancha, la circulación de regalos de distintas variedades de *Musa spp.* y su cultivo ocupan un lugar importante en el abastecimiento de este alimento. De esta manera, mientras que el plátano y el banano son variedades que se consiguen principalmente por medio de relaciones comerciales, el cachaco, el felipito y el muslo de mujer tienen mayor protagonismo en los intercambios no monetarizados.

Figura 76. Gráfico de barras agrupado que indica los lugares de procedencia de las variedades consumidas en Andagoya



Fuente: elaboración propia.

Como se mencionó anteriormente, tan solo el 8 % de la población entrevistada se define a sí misma como agricultora o agrominera. Sin embargo, el 70 % de los hogares tienen al menos un terreno en donde se cultivan variedades de *Musa spp.* hoy en día. Estos espacios productivos pueden ser clasificados en dos categorías, los patios y las fincas, que serán discutidos a continuación. La rotación de cultivos de pancoger, árboles frutales y especies maderables hace parte de

las estrategias de manejo y cuidado empleadas por los habitantes de Andagoya en sus terrenos productivos. Las fincas se encuentran en los terrenos agromineros administrados por las redes de parentesco. Sin embargo, las viviendas de estas familias ya no quedan en estos lugares. A principios del siglo XXI, debido a la intensificación del conflicto armado en esta región y a la presencia de los mineros independientes, estas familias abandonaron las viviendas dispersas en las orillas de los ríos y migraron hacia los centros poblados más cercanos (Castillo 2013). No obstante, estos campesinos continuaron atendiendo diariamente sus actividades productivas. Las trece fincas reportadas por los informantes entrevistados están localizadas en terrenos agromineros. Los representantes de estas familias nunca establecieron acuerdos con mineros independientes y, por lo tanto, tales espacios no sufrieron las drásticas transformaciones ambientales características de la minería mecanizada.

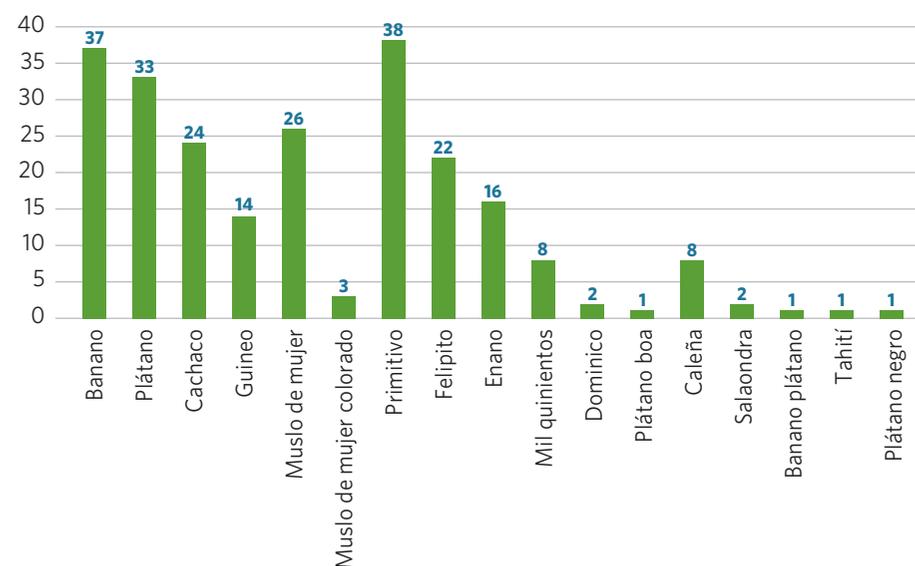
El otro tipo de espacios productivos en donde se cultiva mancha son los patios que se encuentran alrededor de las casas de Andagoya. A diferencia de las fincas, que son espacios dominados por los hombres, el cuidado de los patios es una responsabilidad compartida por ambos sexos. Dados los procesos de urbanización de este pueblo, los patios productivos son relativamente pequeños. No obstante, un gran número de variedades de mancha y otros árboles frutales pueden ser encontrados al caminar alrededor de los diferentes barrios. Los patios les pertenecen a los dueños de la vivienda que circundan. Es decir, los derechos de usufructo de estos espacios productivos se activan por la posesión de la propiedad y no por la afiliación a una red de parentesco.

Hoy en día, 25 de los 35 hogares entrevistados en Andagoya tienen por lo menos un espacio productivo en el cual cultivan mancha (13 fincas y 22 patios). Trece variedades son cultivadas por los habitantes de este pueblo, y las predominantes son primitivo (38), banano (37), plátano (33) y muslo de mujer (26) (figura 77). La totalidad de la mancha cultivada es destinada, en primera instancia, a satisfacer las necesidades del hogar. Sin embargo, tres hogares en posesión de fincas reportaron su participación en la cadena comercial de la mancha.

De 35 entrevistados, 31 hogares señalaron la participación, en algún momento de la vida de sus miembros, en el cultivo de la mancha.

Variedades como caleña, salahondra, tahití y plátano boa fueron reportadas como cultivadas en patios y fincas durante años anteriores. Sin embargo, estas variedades ya no se encuentran en los espacios productivos que están activos hoy en día en Andagoya. Solo 11 variedades son cultivadas en el presente en las fincas y 10 en los patios, y no hay diferencia significativa en la diversidad de mancha que se cultiva en cada uno de estos espacios, a pesar de las asimetrías en su tamaño. La mayoría de los hogares mencionaron cultivar alguna variedad de *Musa* spp. en sus patios o fincas; sin embargo, solo cinco familias dijeron ser autosuficientes con respecto al consumo de este producto. Entonces, aun cuando los habitantes de Andagoya practican la agricultura de mancha, dependen simultáneamente de la cadena comercial y de los regalos ofrecidos por familiares y amigos.

Figura 77. Gráfico de barras que indica el número de espacios productivos destinados al cultivo de diferentes variedades de *Musa* spp.



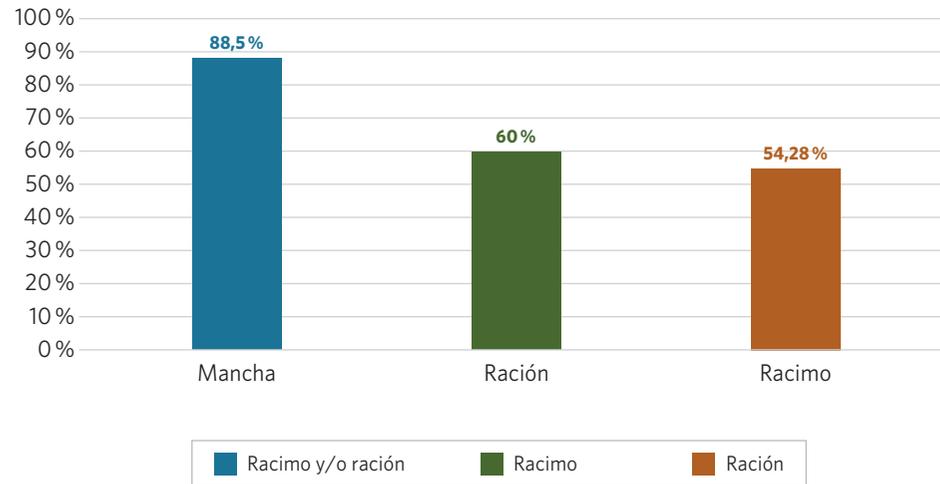
Fuente: elaboración propia.

Se ha mencionado que hay algunas familias que habitan en los caseríos localizados río abajo que les envían racimos a familiares y amigos que viven en Andagoya. No obstante, la periodicidad con la que se envían y reciben estos regalos no es constante en el tiempo. De esta manera, es difícil cuantificar el impacto de esta estrategia de abastecimiento en los hogares de Andagoya. Estos intercambios no comerciales también ocurren a nivel del poblado; por lo tanto, es común ver familias que después de cortar un racimo de su patio o finca comparten unidades o gajos con vecinos y familiares. Las variedades que circulan con mayor frecuencia en forma de regalos son el cachaco, el felipito y el primitivo.

Patrones de consumo

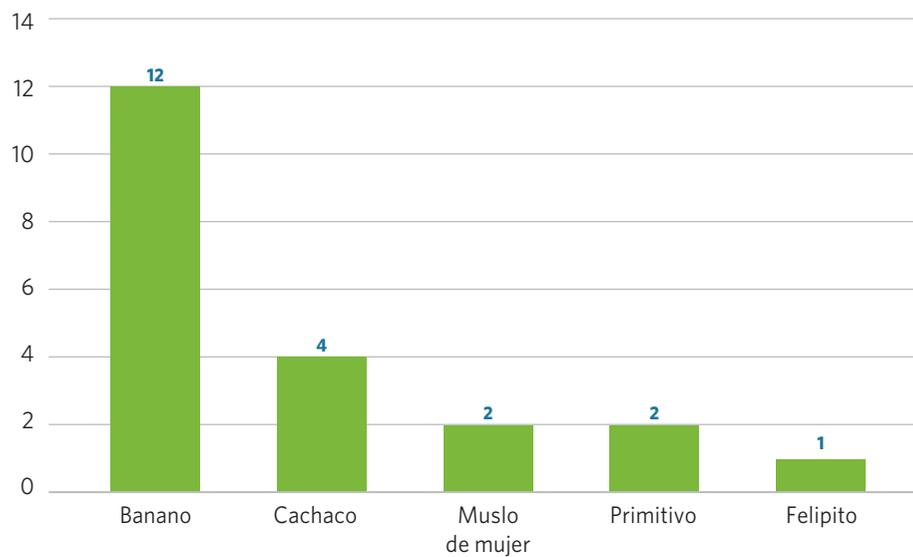
Los informantes fueron interrogados acerca de sus patrones de consumo de mancha teniendo en cuenta dos escalas temporales: las últimas 24 horas y el periodo comprendido entre enero y mayo del año 2017. Los resultados de la información obtenida para estos dos intervalos temporales serán discutidos de manera independiente. El 88,5% reportaron haber consumido mancha durante las 24 horas previas a la entrevista. El 60% de estos hogares consumieron plátano comercializado en la cadena de la ración y 54,28% consumieron alguna otra variedad obtenida de la cadena de venta del racimo o de patios y fincas propias (figura 78). Cinco variedades de marabaya fueron mencionadas. Banano (12) fue la variedad enumerada en el mayor número de hogares, seguida por cachaco (4) (figura 79). Los individuos entrevistados especificaron el momento del día en el que consumieron estas variedades y el número de frutos destinados a cada una de las preparaciones. El desayuno es el momento del día en el que más hogares reportaron consumir mancha (25), seguido por el almuerzo (22) y, por último, la comida (11). Sin embargo, no se encontró diferencia en el tipo de variedades consumidas en cada uno de estos momentos. Las personas entrevistadas manifestaron que diferentes variedades de *Musa* spp. son la base del desayuno. A pesar de ser un alimento importante en el almuerzo y en la cena, es posible que lo cambien por otros carbohidratos, como el arroz o la yuca. Por otro lado, 280 frutos de diferentes variedades de *Musa* spp. fueron consumidos en 35 hogares en un periodo de 4 semanas, o un promedio de 2,2 frutos por día por persona.

Figura 78. Gráfico de barras que compara el porcentaje de hogares entrevistados que consumieron mancha durante las 24 horas previas, según el tipo de cadena



Fuente: elaboración propia.

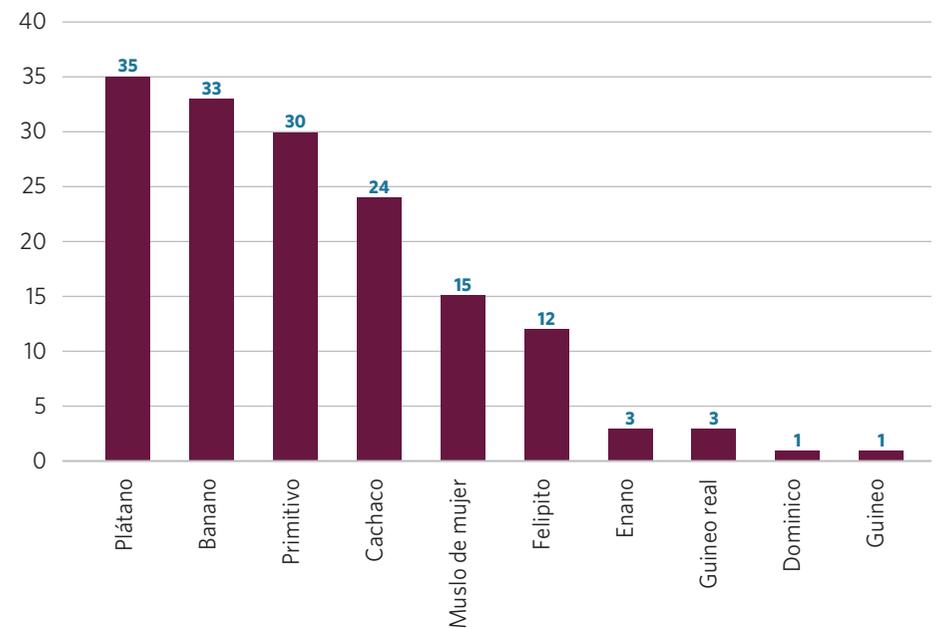
Figura 79. Número de hogares que reportaron haber consumido distintas variedades de marabaya durante las últimas 24 horas



Fuente: elaboración propia.

Después de obtener la lista de variedades consumidas por los informantes durante las últimas 24 horas, se procedió a preguntar por el consumo del hogar en una escala temporal mayor, tal como se aprecia en la figura 80. Haciendo el análisis discriminado por la cadena del racimo y de la ración, se pudo comprobar que en el 100% de los hogares comieron variedades adscritas a cada una de estas cadenas. Es decir, en todos los hogares durante el 2017 se comió por lo menos una vez plátano (cadena de la ración), al igual que en todos los hogares se consumió durante el 2017 por lo menos una variedad de marabaya (cadena del racimo). La frecuencia en el consumo de esta variedad fue seguida por la de banano (33), primitivo (30) y cachaco (24). Guineo real, enano y dominico fueron consumidos por 4, 3 y 1 hogares, respectivamente. Un total de 9 variedades de marabaya fueron consumidas en 2017, 4 más que las reportadas para el intervalo de consumo de las 24 horas previas a la entrevista.

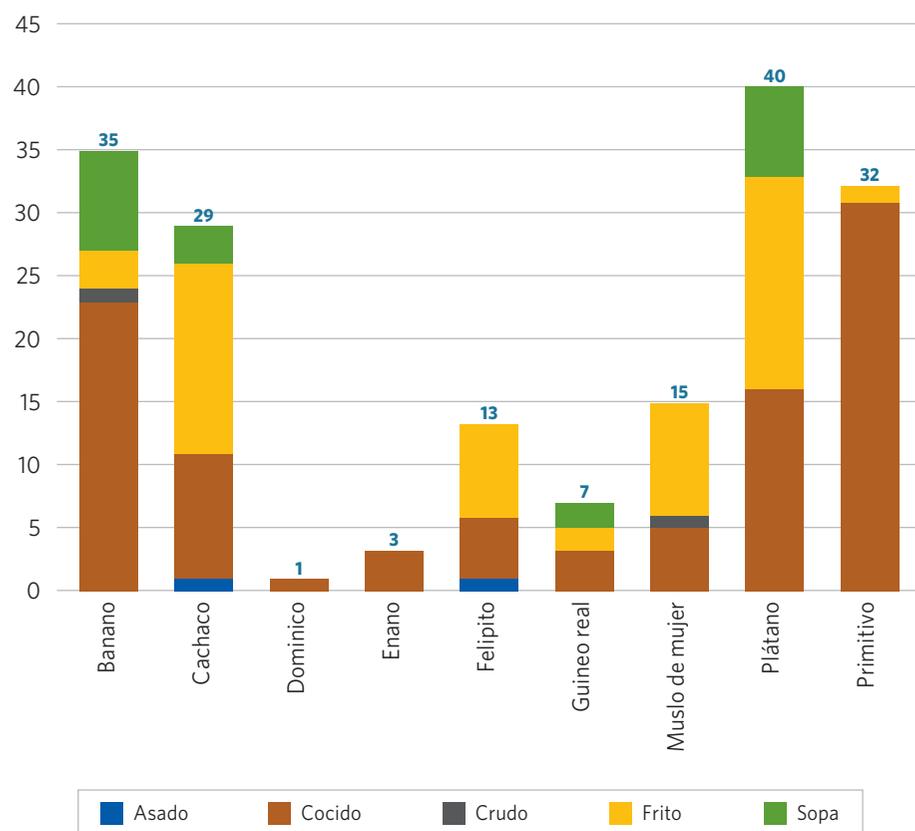
Figura 80. Número de hogares que reportaron comer variedades de mancha durante el 2017



Fuente: elaboración propia.

La figura 81 muestra las diferentes formas en las que las variedades de *Musa spp.* son consumidas. La mancha en Andagoya se come principalmente frita o cocida. Algunas particularidades en la forma en la que estas variedades son preparadas pueden ser explicadas por las preferencias de los consumidores a la hora de comerlas o cocinarlas. Por ejemplo, en la mayoría de los hogares el primitivo se consume cocido. Esta preferencia no parece estar relacionada con su sabor o su textura, sino con el hecho de que, a diferencia de las otras variedades de mancha, el primitivo no hay que pelarlo antes de hervirlo. Si se cortan los extremos y se pone en el agua hirviendo, la cáscara de esta variedad se desprende del resto del fruto por sí sola, lo que facilita el trabajo del cocinero. Esta forma de cocción no solo ahorra

Figura 81. Gráfico de barras agrupado que indica el número de hogares que consumieron variedades de mancha en el 2017 y la forma en la que la prepararon

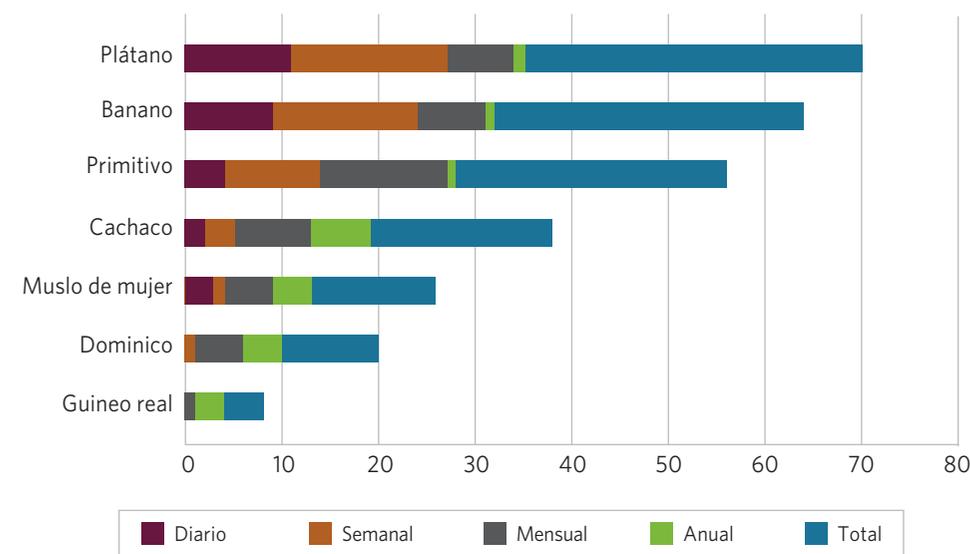


Fuente: elaboración propia.

tiempo, sino que también evita que el encargado de la preparación se unte de la mancha que sueltan esta y las otras variedades de *Musa spp.* cuando se pelan. Otro ejemplo de esto es la preferencia por el banano y el plátano en la preparación del sancocho. Estas dos variedades son las encargadas de espesar la sopa, principalmente el banano, que se desintegra en el caldo, dándole al sancocho la consistencia deseada. Por otro lado, solo dos hogares reportaron comer banano y muslo de mujer crudos. Adicionalmente, el 93% de los hogares reportaron preferir la mancha cuando estaba verde. El felipito es la única especie que se come un poco antes de que se madure, en el estado al que ellos denominan pintón. Esto se debe a que el fruto del felipito es muy duro, así que este punto de madurez ayuda con su textura, sin que se afecte el sabor luego de ser cocido.

Con respecto a la frecuencia, el banano y el plátano son las variedades que se consumen más a menudo. Casi todas las personas entrevistadas reportaron hacerlo por lo menos una vez a la semana y, en el caso del primitivo, por lo menos una vez al mes. La frecuencia de consumo de las otras variedades parece darse en intervalos de tiempo un poco más largos (figura 82).

Figura 82. Gráfico de barras agrupado que indica la frecuencia con la que diferentes variedades son consumidas en los hogares de Andagoya



Fuente: elaboración propia.

Las plantas de *Musa* spp. son usadas por los individuos de Andagoya para otros fines diferentes a los alimenticios. Algunos hogares reportaron usar las cáscaras y la cepa para tratar úlceras, fiebres y controlar los niveles de colesterol. Otras familias usan la hoja de la planta para envolver preparaciones y transportar su almuerzo o cena hasta los lugares del trabajo. Algunas veces la hoja se coloca encima de la olla, como si fuera una tapa, para mantener el calor y añadir cierto sabor a la preparación. Esta parte vegetativa también puede ser usada en la construcción de nidos para que las gallinas pongan huevos o como materia prima para que los niños de la comunidad hagan manualidades.

Atados de hierbas aromáticas



Discusión sobre la diversidad biocultural de la mancha

Hay una gran diferencia en el número de variedades de mancha que se conocen en Andagoya, en comparación con las que son consumidas y las que están disponibles. Estas discontinuidades pueden ser el resultado de la erosión de la diversidad biocultural en la región (Maffi y Dilts 2014). Sin embargo, las primeras seis variedades en los tres grupos de información son las mismas, a excepción del felipito que se encuentra más abajo en la lista de relevancia cultural. La posición de esta variedad en esta lista puede ser explicada por dos razones principales: en primer lugar, por su reciente introducción a la región y, segundo, por su dura textura que causa cierto rechazo por parte de los consumidores. En términos más amplios, la relevancia cultural de las variedades en esta comunidad parece estar determinada por factores utilitaristas (Morris 2000). De esta manera, las variedades que tuvieron índices de relevancia más altos son aquellas más frecuentemente consumidas o producidas por los habitantes de esta región. El primitivo es un buen ejemplo de esto: la preferencia de esta variedad está parcialmente explicada por la facilidad en el momento de su cocción. No obstante, es importante mencionar que es la que tiene el ciclo de cultivo más corto y esto también puede estar jugando a su favor. El primitivo se puede consumir tres meses después de que la mata empieza a desarrollar el racimo. Este hecho le ofrece una ventaja enorme frente a otras variedades, las cuales tardan aproximadamente un año en completar su desarrollo. Adicionalmente, el primitivo, de la mano con el cachaco y el felipito, desempeña un rol importante en los intercambios no comerciales que se dan entre diferentes hogares. Con respecto a este punto, los regalos de Andagoya son como los “dones totales” descritos por Marcel Mauss (1990). Las personas de Andagoya no solo tienen la obligación moral de dar frutos a los amigos, la familia y los vecinos, sino que también deben recibirlos y devolverlos (Mauss 1990). De esta manera, estos regalos sirven como un seguro en los tiempos de escasez, además de fortalecer las redes de parentesco.

Tres variedades adicionales (guineo real, enano y dominico) fueron reportadas en el recuento de variedades consumidas en el 2017, en comparación con las mencionadas en el recuento de las veinticuatro horas previas a la entrevista. Los hogares que incluyeron estas

variedades dentro de sus dietas fueron aquellos con espacios productivos en los que las cultivaban. De esta manera, la diversidad en la dieta depende parcialmente de la agencia de estos pequeños productores y de los miembros de los hogares para garantizar la reproducción biológica de ciertas variedades a través del tiempo (Camacho 2006). A pesar de que estas variedades no fueron predominantes en el pasado, en el presente parecen estar casi ausentes. Dado que la reproducción de las variedades de *Musa spp.* es asexual, su propagación depende de la intervención humana (Carney y Rosomoff 2009). Así mismo, porque la semilla de la mancha es una parte vegetativa de la planta, no puede ser guardada por largos periodos (Price 1995). Es así como la pervivencia de estas variedades a lo largo del tiempo depende de la transmisión de conocimiento, el material vegetal y las tecnologías entre

Algunos hogares han decidido tomar precauciones extra con ciertas variedades que están desapareciendo en la región. Mauricio Mosquera decidió mover su planta de enano de su finca a su patio. Aquí puede brindarle más cuidado, monitorear el crecimiento de la planta y el racimo, y abonarla con los residuos orgánicos que salen de la comida de la casa.

generaciones sucesivas. Esta transmisión se materializa a través de relevos generacionales en el cuidado de las fincas o en los intercambios de semillas entre personas mediante regalos o interacciones económicas (Ellen y Fischer 2013). Algunos hogares han decidido tomar precauciones extra con ciertas variedades que están desapareciendo en la región. Es el caso de Mauricio Mosquera, quien decidió mover su planta de enano de su finca a su patio. Aquí puede brindarle más cuidado, monitorear el crecimiento de la planta y el racimo, y abonarla con los residuos orgánicos que salen de la comida de la casa.

Hay una clara relación entre el lugar de procedencia de las diferentes variedades de mancha y su frecuencia en el consumo. El banano y el plátano son las variedades que se consumen con mayor frecuencia, pero también las más dependientes de la cadena comercial. Es posible que los habitantes de Andagoya consuman más estas variedades porque están disponibles todo el tiempo. El plátano, por ejemplo, al ser comprado

en los supermercados, puede abastecer los hogares en cualquier momento de la semana. A la inversa, las variedades que se consumen de manera más esporádica dependen de los ciclos agrícolas, las redes de reciprocidad y las dinámicas propias del mercado del río. Las preferencias culturales también tienen un rol importante

en la periodicidad del consumo de variedades en esta comunidad. El plátano es concebido como una “mancha superior” o el rey del dominio cultural. Diferentes explicaciones fueron dadas por los habitantes de Andagoya a esta superioridad. Algunos mencionaron que esta variedad es más pesada que las otras, por lo que aumenta la sensación de saciedad de los consumidores y les brinda mayor energía. Otras personas le atribuyeron su importancia a la tradición. Esta variedad ha sido consumida por los habitantes de Andagoya desde que eran pequeños y ocupa un lugar relevante en el repertorio tradicional de alimentos, lo que ha permitido e incentivado su trascendencia a través de las generaciones (Dove 1999). Un tercer grupo de personas relaciona el consumo de plátano con el prestigio que le brinda al hogar, argumentando que las personas que pueden incluir este alimento en sus dietas tienen mayor solvencia económica.

Sin embargo, la relación entre los valores culturales adscritos a diferentes variedades y su prevalencia en los espacios domésticos y productivos no siempre es lineal, como en el caso del plátano. El cachaco, por ejemplo, es una variedad interesante de explorar. Muchos informantes, al preguntarles por el consumo de las diferentes variedades de mancha, negaron inicialmente comer cachaco. “Las personas lo comen, pero lo hacen callados”, fue lo que me dijo Carmen Guerrero, mientras le hacía una entrevista. A través de la observación participante, pude reconocer que el rechazo que la gente siente hacia el cachaco viene de la asociación de esta variedad con nociones de necesidad y pobreza. Tal como se registró en el Baudó, en Andagoya el cachaco era utilizado para alimentar cerdos algunos años atrás. También, era consumido cuando había inundaciones y las familias no podían dirigirse a los terrenos agromineros a recoger la cosecha, por lo que se veían obligados a cortar los racimos de cachaco alrededor de las casas. Los hogares más pobres también podían ser reconocidos por la frecuencia en el consumo de esta variedad, que en muchos casos era obtenida por medio de regalos. Hoy en día, el cachaco es vendido y cultivado en Andagoya para el consumo humano a pesar de los valores negativos que le son adscritos. El umbral temporal en el que esta variedad empezó a ser consumida por los habitantes de Andagoya será discutido en el siguiente apartado.

Finalmente, los valores culturales asociados a las diferentes variedades entran en tensión con las percepciones sobre salud y buenas

prácticas de cultivo. La noción de localidad, al menos en el discurso, desempeña un rol muy importante en las preferencias de consumo de los informantes. Al preguntarles de dónde venía la mejor mancha, ellos usualmente respondían haciendo alusión al lugar más cercano a sus hogares. Sin embargo, la categoría *local* no significa lo mismo para todos los informantes. Por ejemplo, las personas que cultivan mancha en sus fincas o en sus patios argumentan que la mejor es la que producen ellos mismos. Aquellos que abastecen sus hogares del mercado del río, dicen que la mejor mancha viene de las comunidades de río abajo. Los habitantes de Andagoya utilizan este mismo argumento para respaldar sus decisiones en cuanto a la compra del plátano. Por lo general prefieren el que viene del río Baudó, en comparación con el que proviene de otras partes del país. La producción orgánica, el sabor y el tiempo de maduración son criterios utilizados en todos los hogares independientemente del lugar de procedencia.

La narrativa de la crisis

En el apartado anterior retratamos la importancia cultural y alimenticia de la mancha en la subsistencia de los habitantes de Andagoya. Los cambios en la diversidad biocultural de las variedades de mancha fueron rastreados a través de los patrones de conocimiento, disponibilidad y consumo de este recurso. Los informantes explicaron los cambios en los patrones de consumo como una respuesta a la disponibilidad de la mancha en términos de su diversidad y abundancia. Los miembros más viejos de la comunidad, particularmente aquellos que tuvieron la oportunidad de trabajar en la CMCP, hacen coincidir el inicio de la crisis con la quiebra de la compañía. Una tarde, mientras Ana María Garrido se encontraba sentada con Orfilia en el balcón delantero de su casa, esta le contó sobre un accidente que sufrió cuando tenía seis años. Lo más importante dentro de su relato no era el accidente en sí mismo, sino la belleza del hospital en el que fue atendida en Andagoya durante el tiempo de la Compañía. “Era todo limpiecito. Las camas todas del mismo color”, recordaba Orfilia. Tanto doctores como pacientes venían de diferentes partes de Colombia para trabajar y ser tratados en este lugar. Había rayos X, un laboratorio, droguería, cuartos para dar a luz y cuartos de cirugía. Hoy en día, tan solo queda el esqueleto remodelado en concreto de aquel viejo hospital.

Santos Urrutia, un pensionado de la compañía que hoy en día se dedica a su finca localizada en un terreno agrominero, trabajó en el almacén donde las esposas de los trabajadores negros y blancos realizaban sus compras. Un día, mientras jugaba dominó con Ana María, mencionó: “Cuando estaba la compañía comíamos jamón ahumado. Comíamos de todo. Comida fina. Acá, comíamos queso parmesano, queso gruyer, queso amarillo”. Los productos eran importados por la compañía directamente desde Europa y eran traídos desde el puerto de Buenaventura, en el barco de la CMCP. Adicionalmente, cada semana subían botes de las comunidades del San Juan cargados de plátano y banano para abastecer las necesidades de la población local y foránea. Algunos informantes, sin desmentir la versión anterior, nos contaron que las personas antes no compraban grandes cantidades de mancha, pues tenían sus fincas en los terrenos familiares. De esta manera, la abundancia de mancha permitía que estos afrodescendientes agromineros no solo abastecieran sus hogares, sino que mantuvieran activas las redes de distribución a través de la circulación de regalos de mancha entre amigos, familias y vecinos.

Antiguo taller de mecánica de dragas de la Compañía Chocó Pacífico



El consumo de variedades de mancha en Andagoya sirve como un lente a través del cual los habitantes de este pueblo recuerdan eventos claves de su historia (Holtzman 2006). Muchas personas expresaron que empezaron a comer cachaco cuando se marchó la compañía. De esta manera, la nostalgia del pasado es reforzada por el consumo de variedades de mancha que están embebidas en nociones de pobreza y desprestigio. No obstante, como se mencionó anteriormente, la mayoría de las personas que trabajaron en la CMCP conservaron derechos latentes en los terrenos agromineros a través de su afiliación con los troncos. De esta manera, a pesar de que su modo de subsistencia tuvo algunos cambios después de que se marchó la compañía, ellos pudieron activar de nuevo sus derechos y redistribuir la cantidad de tiempo y trabajo dentro del portafolio de actividades de subsistencia. En este sentido, la separación espacial de las actividades que hacían parte de las polifonías sistémicas les permitió recuperarse de la crisis generada por las fluctuaciones de la economía de mercado (Dove 2011).

Órdenes transaccionales y dependencia del mercado

A pesar de que la quiebra de la CMCP aparece como la narrativa predominante con respecto al inicio de la crisis vivida por los habitantes de Andagoya, existen otras dos fuerzas que han causado transformaciones medioambientales y cambios en la diversidad biocultural de la mancha. La primera es el tipo de explotación minera llevada a cabo por mineros independientes con retroexcavadoras; y la segunda, el incremento en los cultivos de coca en los asentamientos corriente abajo del río San Juan. Los efectos de cada uno de estos eventos en la diversidad biocultural de la mancha serán explorados de manera independiente.

Los mineros independientes o paisas fueron introducidos al comienzo de este capítulo. Sin embargo, poco se explicó sobre los cambios en el paisaje causados por su modo de explotación (Quinto 2013), que tuvo tres efectos principales en el paisaje de la región de la cuenca del Condoto. En primer lugar, las retroexcavadoras removieron la capa vegetal de los terrenos familiares. Esto causó cambios en las propiedades físicas y químicas del suelo, lo que afectó la capacidad de infiltración de agua y causó erosión (Quinto 2013). Muchos informantes

nos dijeron que cuando las retroexcavadoras trabajan los terrenos la tierra se calienta. Cuando esto sucede, el terreno deja de servir para actividades de agricultura. La mancha, por ejemplo, es muy sensible a estos cambios. En segundo lugar, este tipo de minería requiere el uso de ACPM, aceite y mercurio. Estas sustancias no solo son absorbidas por el suelo, lo que contribuye al incremento en la temperatura de la tierra, sino que también son llevadas hasta los ríos y quebradas por la acción de las motobombas y de la escorrentía (Castillo y Rubiano 2019). Dado que el agua es un recurso que está en constante movimiento, el impacto de estas sustancias en el paisaje transgrede fronteras espaciales y temporales (Biersack 2006; Ramussen 2015). De esta manera, a pesar de que no se estén llevando a cabo actividades mineras en un lugar en particular, las decisiones tomadas por las familias condueñas de terrenos río arriba pueden afectar el bienestar y la subsistencia de las familias localizadas río abajo. Finalmente, las retroexcavadoras tienen la capacidad de mover grandes cantidades de tierra. Los habitantes de Andagoya me explicaron que, similar a lo que sucede con las sustancias usadas para las retroexcavadoras, este material es transportado por la acción de la escorrentía hasta los lechos de los ríos. La acumulación de este sedimento causa cambios en la profundidad de las fuentes hídricas, lo que incrementa la frecuencia de las inundaciones que afectan la región. A pesar de que estas comunidades han aprendido a coexistir con estas inundaciones (Arocha 2002), el agua que ahora fluye por los ríos se encuentra contaminada. Es por esto que, en lugar de tener un impacto positivo en la fertilización de los cultivos que se encuentran en las márgenes de los ríos, en las épocas en las que hay crecientes estos cultivos se destruyen.

Estas transformaciones medioambientales interactúan de manera diferente con las particularidades ecológicas de cada una de las variedades de *Musa* spp. Los habitantes de Andagoya expresaron que el enano, el tahití, el caleña y el guineo eran muy susceptibles a las aguas contaminadas; de esta manera, son muy vulnerables a la explotación minera realizada con tecnologías mecanizadas. Como se mencionó, estas variedades no se encuentran fácilmente en los espacios

Muchas personas expresaron que empezaron a comer cachaco cuando se marchó la compañía. De esta manera, la nostalgia del pasado es reforzada por el consumo de variedades de mancha que están embebidas en nociones de pobreza y desprestigio

comerciales y productivos de este caserío. Por otro lado, algunos campesinos expresaron que les gustaba establecer los cultivos de plátano en los márgenes de los ríos porque el suelo arenoso ayudaba a su crecimiento. Sin embargo, a pesar de que la composición del suelo es beneficiosa, estas son las áreas que se inundan primero y afectan de manera inmediata la producción de esta variedad. De manera paradójica, cuando el agua inunda las áreas de cultivo, los campesinos dicen que las plantas se secan. Este es uno de los efectos causados por el mercurio, ya que la exposición de las plantas a este metal pesado ha demostrado que causa clorosis y muerte en la punta de las hojas (Dunagan, Gilmore y Varekamp 2007; Suszcynsky y Shann 1995). No obstante, el felipito, el cachaco y el primitivo son descritos por los habitantes de Andagoya como las variedades más resistentes frente a las transformaciones medioambientales. Así, cuando hay inundaciones, pueden continuar con su desarrollo.

Otra arista de los efectos de los modos de producción introducidos en esta región por mineros independientes se relaciona con la distribución del tiempo, la tierra y el trabajo en las actividades productivas. Michael Dove (2011, 14) explica que el éxito de las economías duales

se fundamenta en la posibilidad de complementar, pero no intercambiar, dos órdenes transaccionales: la economía de subsistencia y la economía del mercado. En ese sentido, estos órdenes transaccionales no solo están separados espacial y temporalmente el uno del otro, sino que ocupan nichos diferentes en la vida social y cultural de estas comunidades. De esta manera, mientras que las actividades de subsistencia son rituales, al centrarse en la reproducción a largo plazo del orden social y cosmológico (15), el componente del mercado se orienta a buscar un beneficio a corto plazo. Dove (2011, 15) argumenta que el sistema se quiebra cuando los mecanismos del mercado global logran penetrar los modos de producción local, como por ejemplo la distribución del tiempo y el trabajo que se asigna a diferentes actividades. A pesar de que este tipo de economías permite cierta flexibilidad a los pequeños productores para alternar entre las actividades de los dos órdenes transaccionales, el abandono de las estrategias de subsistencia para dedicarse únicamente a la economía del mercado puede poner en riesgo la resiliencia de las comunidades.

Durante los años en los que la CMCP estuvo activa en el territorio, estos minero-campesinos supieron mantener la separación espacial y temporal del trabajo necesario para desempeñar actividades en los dos órdenes transaccionales. Sin embargo, los acuerdos entre los grupos familiares y los mineros independientes causaron una yuxtaposición del espacio requerido para desempeñar actividades del mercado y para la subsistencia. Como se explicó anteriormente, las minas de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano estaban compuestas de sus casas, el canalón y los cultivos de pancoger. De esta manera, el espacio físico usado por estos mineros campesinos para llevar a cabo sus actividades de subsistencia por más de doscientos años transgredió las fronteras de estos dos órdenes transaccionales y se convirtió también en el lugar destinado para suplir las necesidades de la economía del mercado. Adicionalmente, dado que el oro y el platino son recursos no renovables y considerando las grandes repercusiones que la minería mecanizada tiene en el paisaje, esta yuxtaposición de los órdenes transaccionales no solo afectó el bienestar de las comunidades en el presente, sino que comprometió la subsistencia del futuro (Raygorodetsky 2014). Mientras los paisas explotaron estas minas, las familias recibieron un porcentaje de la producción. Sin embargo, al marcharse estos actores, los terrenos agromineros no siguieron estando

Mineros con dragueta sobre el río San Juan



disponibles como espacios productivos dentro del portafolio de actividades de subsistencia por el agotamiento de los metales y los daños causados en el suelo. Vale la pena mencionar que, a pesar de que los mecanismos del mercado global lograron penetrar los modos de producción local de esta comunidad (Dove 2011), este control no se dio a través de mecanismos coercitivos. La clave del éxito en la colonización de los terrenos metalíferos se fundamentó en la comprensión que tuvieron estos mineros independientes de la forma en la que la tierra es manejada de manera colectiva y de la importancia del reconocimiento de los representantes de los troncos como autoridades legítimas en la administración de los terrenos (Castillo 2013).

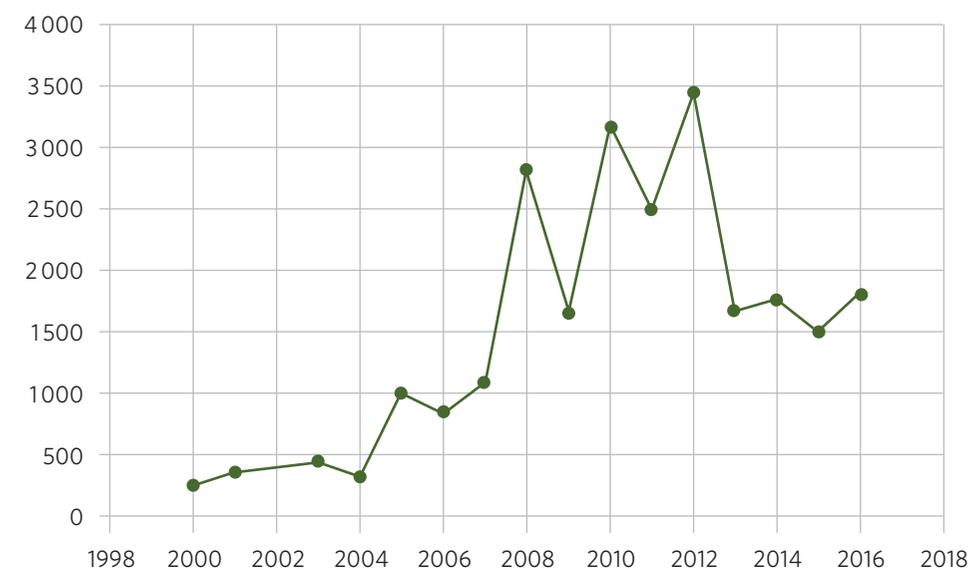
Existen tres consecuencias directas de la superposición de los órdenes transaccionales en la subsistencia de los habitantes de Andagoya. En primer lugar, aumentó la participación de esta población en trabajos pagados formales e informales. Esto ocurrió debido a una disminución de los terrenos disponibles para ser trabajados. De manera paralela, limitó la posibilidad de esta población de activar sus derechos latentes en los terrenos agromineros, al restringir su movilidad a través del territorio. En segundo lugar, causó un incremento en el consumo de cachaco y felipito debido a su resiliencia frente a las presiones medioambientales. Como se mencionó anteriormente, estas dos variedades no son las preferidas de esta comunidad, por los valores culturales negativos adscritos a la primera y por la textura dura de la segunda. Por último, las transformaciones medioambientales causadas por el modo de producción de las retroexcavadoras ocasionaron una dependencia de los habitantes de Andagoya de la cadena comercial de la mancha. A pesar de que la mayoría de los hogares reportaron cultivar mancha en las fincas o patios productivos, estos hogares son en su mayoría dependientes de la marabaya que viene de veredas sobre el río San Juan y del plátano que viene del Baudó.

Este último punto se relaciona con el segundo motor que ha impactado la diversidad biocultural de la mancha en la región. Como se mencionó anteriormente, esta fuerza corresponde al incremento de los cultivos de coca por campesinos que habitan el San Juan. Los recursos naturales no son un factor limitante en las economías locales de las comunidades que viven en las regiones tropicales del mundo (Dove 2011). Por el contrario, el componente del mercado de la economía

política de estas comunidades ha estado basado en la capacidad de responder a diferentes momentos en los ciclos del mercado de diversas mercancías (Whitten y Friedemann 1974). Dadas las condiciones topográficas y geológicas de los terrenos que producen mancha río abajo, estos no fueron afectados de manera tan fuerte por el ciclo de oferta y demanda del oro y el platino. No obstante, durante las últimas décadas, otra mercancía, la cocaína, ha tenido un impacto muy importante en la producción de mancha de esta región. El lugar periférico que ocupa el Chocó en Colombia en términos geográficos y políticos ha facilitado la producción y la circulación de esta mercancía (UNODC 2017). Un informante explicó que los agricultores asentados en las orillas del San Juan usaban la red fluvial para transportar la cocaína hasta el océano Pacífico. Cuando llegaban allá, otros intermediarios eran los responsables de exportarla a Panamá y los Estados Unidos.

La figura 83 muestra la producción de coca en la región del Chocó entre los años 2000 y 2016 (UNODC 2017, 2016, 2010). Después del 2004, hubo un incremento significativo en el número de hectáreas destinadas para el cultivo de coca en este departamento (UNODC 2010).

Figura 83. Gráfico que indica el área cultivada con coca entre el 2000 y el 2016 en el Chocó



Fuente: elaboración propia a partir de UNODC (2017, 2010, 2016).

Desde el año 2007, su cultivo ha seguido un comportamiento cíclico. Un habitante del pueblo nos comentó que fue llevado al ejército en 2001. Él recuerda que antes de irse de Andagoya había abundancia de mancha. Muchos agricultores venían de río abajo y establecían sus puestos de plátano y marabaya en la Calle del Comercio. Cuando volvió de prestar servicio militar en 2003, los racimos ya estaban escasos. “Los agricultores dejaron de sembrar comida para sembrar coca”, me explicó.

Los habitantes de río abajo incorporaron el cultivo de coca en sus actividades de subsistencia. De esta manera, lo encajaron en el componente de mercado de sus economías duales, mientras mantuvieron los cultivos de subsistencia necesarios para abastecer las necesidades de sus hogares. El carácter ilegal de la cocaína impone riesgos particulares en su cultivo. Es por esto que los campesinos necesitan

ajustarse a las políticas de erradicación y las acciones emprendidas por el Gobierno colombiano. No obstante, han aprendido a convivir con estos cambios, separando el tiempo y el espacio necesarios para desempeñar las actividades de subsistencia y las actividades del mercado. Durante los años en que la erradicación se intensifica en esta región, los campesinos destinan más tiempo, tierra y trabajo a las actividades de subsistencia. Por otro lado, durante los años en los que la erradicación se centra en otras partes del país, invierten más energía en los cultivos de coca y producen solo la comida justa para suplir las necesidades del hogar. Como varios autores han mencionado, la diversificación de actividades productivas aumenta la resiliencia de estas comunidades (Arocha 1999b; Dove 2011; Whitten 1992). Este es el caso de los habitantes de los pueblos localizados en el río San Juan. Debido a las transformaciones medioambientales que se han dado en la zona por el modo de producción minera de las retroexcavadoras, las personas de Andagoya son muy dependientes de la cadena de comercio de mancha. En ese sentido, las decisiones tomadas por los agromineros de río abajo con respecto a la distribución de tiempo y trabajo entre diferentes órdenes transaccionales amenazan la seguridad alimentaria y el bienestar de los habitantes de Andagoya.

La escasez de mancha en patios y fincas para la subsistencia ha llevado a unos cambios graduales en los patrones de consumo. A pesar de que algunas variedades han desaparecido en la región, la mancha sigue siendo un elemento central en la dieta de los habitantes de Andagoya, encabezadas por el plátano, el banano y el primitivo. El dinamismo reciente de las cadenas regionales del racimo y la ración en centros urbanos como Quibdó, Istmina o Andagoya garantiza no solo el aprovisionamiento de mancha en los hogares, sino además una relativa diversificación de opciones. No obstante, con la creciente dependencia del mercado, los consumidores deben comprometer su preferencia por los cultivos propios y la mayor variedad que ellos ofrecen.

Los cambios en los patrones de consumo han creado una relación ambivalente entre los habitantes de Andagoya y variedades como el felipito y el cachaco (o popocho). Otras variedades que eran altamente valoradas en el pasado, pero no tan comunes en términos de su frecuencia de consumo, han sido remplazadas por estas dos que son consideradas de menor categoría. Durante los tiempos de

Tallo de la mata de colino



abundancia, el felipito y el cachaco son valorados de manera negativa. Sin embargo, durante épocas de condiciones extremas, como el paro cívico, eventos de inundación que destruyen los cultivos de mancha o los tiempos de la crisis de la CMCP, ganan importancia y predominancia en las redes de intercambio no comercial. Esto se evidencia en la forma en la que los habitantes hablan del cachaco. A pesar de que esta variedad se relaciona con comida animal, pobreza y crisis, siempre mencionan su uso histórico en la preparación de coladas para niños y enfermos, por su alto valor nutricional. En ese sentido, el cachaco evoca una noción de vulnerabilidad que se refleja en su uso en eventos de escasez extrema.

La descripción del consumo de alimentos en el viejo campamento minero industrial de Andagoya nos permitió explorar la economía de la mancha desde la perspectiva de los hogares consumidores. Pese a que la mayoría de hogares mantienen pequeños sembrados de colino en

patios y fincas propias, la historia de proletarización minera y el fuerte impacto de la minería tecnificada reciente en los terrenos agrícolas agudizaron el debilitamiento del sistema campesino de subsistencia en Andagoya. Junto a los espacios restringidos de producción propia, las cadenas regionales del racimo y la ración garantizan la seguridad alimentaria de los hogares y mantienen una variedad en la dieta, especialmente algunos de los tipos tradicionales de mancha conocidos, como el cachaco y el felipito. Aunque estos últimos son socialmente desprestigiados, siguen siendo un recurso de diversidad importante que permite mantener vivas las redes de socialización y apoyo por medio de transacciones no monetarizadas. La alta rentabilidad de la coca, y las tensiones políticas y militares que este cultivo ilícito genera en los territorios de producción campesina son una amenaza constante para el dinamismo de las cadenas del racimo y la ración, y para contrarrestar el hambre en los centros urbanos del Chocó. Nuestra investigación sobre las contradicciones y potencialidades productivas en los ríos de la mancha como Bojayá, Baudó, Munguadó y el sector de Las Mojarras en el San Juan debería contribuir a fortalecer estas cadenas.

Casa de Andagoya





Reflexiones finales

La articulación de escalas en los sistemas de provisión de plátano a nivel local y nacional y las cadenas globales del banano en las que Colombia participa suscitan algunas reflexiones alrededor del campesinado chocoano, a partir de los circuitos agroalimentarios trazados. Al enfocarnos en los circuitos locales agroalimentarios hemos querido situar las prácticas locales o regionales en un marco más amplio y en la historia de largo aliento en los que se vislumbra una sociedad campesina afrodescendiente e indígena que, desde lo local, ha sido agente de la construcción de circuitos de relaciones internas y de la configuración del Chocó como región. Las formas de mercado de la mancha y las estrategias alimentarias sustentadas en la *Musa* spp., en las zonas rurales y urbanas, responden tanto a las dinámicas de cambio económico y social en la región como a las prácticas económicas y culturales cotidianas que caracterizan el intercambio en el tradicional mercado de alimentos. De ahí que los circuitos agroalimentarios alrededor de la ración y el racimo sean muy locales (cadenas cortas), y planteen una interdependencia y una tensión entre la producción campesina (por lo general, de bajo valor agregado), el mantenimiento de la diversidad biológica y el suministro de comida. La interrelación compleja entre los procesos de consumo y de producción permiten apreciar esa tensión e interdependencia.

Ciertamente, las regiones menos conectadas con la plantación bananera han mantenido una diversidad de variedades de *Musa*, a diferencia de las zonas en donde esa diversidad se redujo por la masificación del cultivo, en el marco de la plantación bananera en América Latina y el Caribe. La historia del flujo de plátano desde los lugares de su producción a gran escala y su inserción mercantil ocurrida en los

dos siglos pasados acarrearón transformaciones ecológicas, sociales y políticas en las regiones productoras del trópico, a medida que el banano era ampliamente consumido en Norteamérica y Europa. Esta investigación se dedicó, en parte, a inventariar las variedades de plátanos y bananos existentes en el Chocó, sus características, sus usos y su representatividad. Privilegiamos el registro de los conocimientos que tienen los habitantes de la zona, la descripción y valoración que hacen de las diferentes variedades, y la recuperación de la información sobre los usos que le dan a cada variedad, incluyendo las recetas.

El movimiento del plátano como mercancía de exportación es un fenómeno en el que se han enfocado los estudiosos de las cadenas de alimentos, lo cual tiende a minimizar e ignorar el rol de la *Musa spp.* en la subsistencia y la forma en que circula en redes de suministro de comida en entornos sociohistóricos muy locales. El caso chocono es aún más relevante en ese sentido, por la contigüidad de sus selvas con la plantación bananera del Urabá antioqueño, cuya lógica trató de replicarse en el Bajo y el Medio Atrato en los años noventa, aunque con consecuencias drásticas y contradictorias. Los circuitos de provisión o suministro de comida trazan también una historia ambiental asociada a los procesos biológicos de las variedades de *Musa*, las cadenas de comercialización y sus transformaciones, así como las crisis pasadas y presentes, las suficiencias de las poblaciones, y la tensión entre diversidad biológica y mercado.

Las 34 variedades de mancha descritas en este estudio conectan a la región con una historia de diversificación del género *Musa* que comenzó en el bosque húmedo de África centro-occidental hace 3000 años. Por otro lado, un concepto como el de la ración de plátano, acuñado desde la época del suministro de alimentos a los esclavos mineros del Chocó en el siglo XVIII, ha permanecido vigente como unidad de medida de esos alimentos en las cadenas de abastecimiento de la sociedad chocona de hoy. Se trata, pues, de hechos que muestran cómo las redes de producción, distribución y consumo se expresan continuamente en relaciones históricas y geográficas concretas y, por lo tanto, esa raigambre histórica de las especificidades regionales y locales del campesinado no puede ser ignorada o subestimada. La provisión de comida, que implica todo un conjunto de relaciones entre el campo y el poblado, es posible siempre que los campesinos choconos

mantengan ciertos márgenes de autonomía basada en la capacidad productiva para emprender el trabajo en el monte, y los recursos y capitales que permiten el acceso y la residencia en el espacio urbano.

Pero preservar la heterogeneidad y complejidad de ciclos y saberes productivos, garantizar el suministro de comida y articularse exitosamente al mercado de alimentos, siguiendo estándares de rendimiento y competitividad, son tareas difíciles para los campesinos.

Por una parte, porque el trabajo en el monte ha sido y es arduo: requiere energía, herencia, redes, complementariedad, reciprocidad en las alianzas, del mismo modo que unos principios y reglamentos de la colectividad, en una época en que la vida se ha vuelto más difícil. Como ilustran los casos de Munguidó y Las Mojarras, estas zonas pueden suministrar comida cada ocho días porque de tiempo atrás se han generado y sostenido las condiciones necesarias para la producción agraria rotativa e itinerante. Estas podrían mejorar si el despegue económico de los territorios colectivos no se viera limitado por la descalificación tácita o explícita de las formas asociativas y solidarias de producción en los programas de desarrollo rural, así como por la inexistencia de mecanismos de acceso a crédito que se ajusten a las particulares condiciones socioeconómicas y ambientales de esos territorios colectivos.

Las formas de mercado de la mancha y las estrategias alimentarias sustentadas en la Musa spp., en las zonas rurales y urbanas, responden tanto a las dinámicas de cambio económico y social en la región como a las prácticas económicas y culturales cotidianas que caracterizan el intercambio en el tradicional mercado de alimentos.

La producción diversificada, rotativa e itinerante es una práctica que parece reñir con el acceso a la tecnología y al crédito. Los casos de La Loma en Bojayá y Catrú en Baudó son bastante dicentes en ese sentido. La descalificación explícita o tácita de la práctica del policultivo, considerada atrasada, ignorante y poco laboriosa, es reforzada por la pobreza y la marginalidad estructural palpables dentro del régimen de propiedad colectiva. No obstante los derechos formales y de reconocimiento alcanzados por los pueblos indígenas y tribales, estos territorios siguen siendo representados como prácticamente “vacíos”, “subutilizados” y “disponibles”, en el contexto de la configuración del capital global y sus dinámicas (Borras y Franco 2010). Campesinos afros e indígenas se ven inmersos en una precariedad angustiante, pero,

en ese mismo sentido, el patrimonio que representan sus terrenos familiares y comunitarios también está al margen de los préstamos, hipotecas, endeudes y remates que han sido el mecanismo de despojo sufrido por otros campesinos en contextos regionales cuyas tierras no fueron declaradas territorios étnicos colectivos.

Sin embargo, el blindaje étnico-territorial, la marginalidad y la pobreza patentes son el resultado de la fragmentación, la invasión y la explotación de los territorios colectivos, antes que del supuesto atraso y el aislamiento endógenos. En el Chocó no pocos consejos comunitarios se han convertido en arrendadores para hacer explotación de madera, minería del oro, cultivo de palma, monocultivo de plátano y ganado, lo que ha transformado a las organizaciones étnico-territoriales, creadas para impedir la descomposición social y defender la identidad étnica, en sociedades rentistas, con graves divisiones internas. Munguidó y Las Mojarras van a contracorriente del modelo de desarrollo que desmonta esa producción con políticas dirigidas a la simplificación y la pérdida de calidad de los alimentos y la dependencia importadora. Sin embargo, es bastante común, en todos los escenarios rurales en que trabajamos, el hecho de que poblaciones de mediana y avanzada edad, debilitadas por dietas pobres, son cada vez más prominentes.

Catrú central



Antes que con una falta de incorporación a mercados más grandes, los problemas de cadenas productivas plataneras como las del Baudó y el Medio Atrato tienen que ver con hechos de desconexión que han llevado a la contracción misma de estas cadenas, como sucedió con los mercados plataneros de Buenaventura y Cartagena que se cerraron en los últimos veinte años para cultivadores y transportadores. El Chocó es un departamento pobre en comparación con sus vecinos Antioquia y Risaralda, que lideran la producción y comercialización de plátano y banano en el país. En cierto sentido, su vocación platanera contrasta con la de sus vecinos, al punto de ser la antítesis de un encadenamiento de valor exitoso, en términos de la articulación a los mercados con esquemas de gobernanza que benefician la posición del productor en la cadena.

Entonces, ¿dónde está el valor de estas cadenas cortas? El valor reside en el conocimiento que las comunidades productoras y consumidoras de mancha tienen sobre 34 variedades, así como sus usos y formas de cultivo y de preparación de alimentos. Hay contrastes en las cadenas productivas de la ración y el racimo (los mercados del hartón y la marabaya), pero también existen articulaciones y proximidades entre una y otra que equilibran las contradicciones entre el mantenimiento de la diversidad, frente a la productividad, la eficiencia y la rentabilidad imperantes hoy en las cadenas agroalimentarias y frente a las necesidades del suministro. El valor, que se construye en las transacciones mismas, se crea en un esquema de producción que garantiza el alimento, protege el entorno y amortigua el emprendimiento del productor rural, como sucede con las cadenas del racimo que atenúan el desabastecimiento alimentario que puede provocar la inserción en el mercado de un único producto para satisfacer la demanda en otra parte. Cuando se trata de la disponibilidad de comida, son los circuitos de racimo –producción diversificada y de bajo valor monetario agregado– los que sostienen los circuitos de la ración –producción no diversificada en busca de rentabilidad y beneficio– dentro de un mismo arreglo local de provisión. En el caso del mercado de la ración de plátano hartón en Bojayá y Baudó, encontramos que esas zonas –volcadas hacia la producción y comercialización, y que propugnan por mercados fijos y establecidos– no descuidan el autoabastecimiento y, por eso, los microcircuitos del racimo solventan la producción masificada y constante de raciones. Si bien la masificación del hartón también

puede llevar a la pérdida progresiva de una variedad que no se venda bien, lo cual desincentiva su resiembra, los principales mercados de Istmina y Quibdó, y algunos secundarios como Andagoya, demandan cada vez más primitivos, bananos y cachacos o popochos cultivados en terrenos frescos, no calientes. Así, la agrobiodiversidad de la mancha se sustenta en los saberes técnicos del campesinado, en la inserción de la cadena del racimo en los circuitos comerciales urbanos del Chocó, y en la valoración cultural del consumidor chocoano que distingue entre los sabores y propiedades de cada variedad.

Finalmente, la naturaleza compleja de la presencia regional diferenciada del campesino en Colombia, es decir, la idea de un campesino diverso, pasa primero por comprender su inserción en relaciones estructurales que lo diferencian social y económicamente. El caso del aprovisionamiento del plátano en un contexto local, de producción/consumo doméstico de alimentos, nos informa acerca de las variaciones

en las cadenas de suministro que representan diferencias internas dentro del campesinado chocoano; y de su gran capacidad para la constitución de redes y adaptación a contextos de crisis en los que se interrumpen la producción, el abastecimiento y el acceso al alimento. En tanto que “lo campesino” es un resultado de la modernización de los contextos y de las configuraciones de ruralidad, las vidas campesinas que surgen en medio de agudas encrucijadas incentivan la producción de alimentos. Las rupturas generativas a partir de las crisis y hechos traumáticos narrados en Andagoya, Bellavista o Pie de Pató, y la política del cultivo asociado en lugares de suministro como Güinandó y Las Mojarras, son ejemplo de experiencias de producción, abastecimiento y acceso al alimento en las que el mantenimiento de la heterogeneidad y complejidad de ciclos y saberes productivos se correlaciona con la dependencia de comida local y la preferencia por la diversidad, al margen de contratos de producción de mayor envergadura.

Todo esto se relaciona con la forma en que la comida pone en juego las identidades que se intensifican y fortalecen de forma paralela a la demanda y consumo de alimentos. Si la vida campesina está siendo constantemente moldeada, producida, reproducida y transformada por la actividad de la mancha, los riesgos planteados por el clima, las plagas y las fluctuaciones del mercado, los cambiantes hábitos del consumo, el rebusque del mercado, el encargo, el desecho y el alimento menospreciado, las historias de trabajo en las plantaciones bananeras y la “carrera contrarreloj” por encontrar una plaza vacía para vender el racimo y la ración son señal de que podemos pensar a los campesinos a través de lo que cultivan, de lo que venden y de lo que comen.

Plátanos y bananos baudoseños en el mercado de Istmina





Referencias

- Adheka, J., J. Komoy, C. Tamaru, C. Svirahauma, D. B. Dhed'a, D. Karamura, E. De Langhe, R. Swennen y G. 2018. "Banana Diversity in the Oriental Provinces, North-eastern Democratic Republic of Congo". *Acta Horticulturae* 1196: 255-264. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2018.1196.31>
- Agronet. Ministerio de Agricultura. 2017. "Producción nacional por departamento". Consultado en enero de 2017. <http://www.agronet.gov.co/Paginas/ProduccionNacionalDpto.aspx>
- Appadurai, Arjun. 1998. *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Aprile-Gnisset, Jacques. 1993. *Poblamiento y hábitats del Pacífico*. Cali: Universidad del Valle.
- Aramburo, Clara Inés. 2003. "Región y orden: el lugar de la política en los órdenes regionales de Urabá". Tesis de maestría, Instituto de Estudios Políticos (IEP), Universidad de Antioquia, Medellín. Consultado el 8 de enero de 2009. http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/colombia/iep/tesis/clara_aramburo/clara_aramburo.pdf
- Arocha, Jaime. 1999a. *Obligados de Ananse. Hilos ancestrales y modernos en el Pacífico colombiano*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- . 1999b. "Redes polifónicas deshechas y desplazamiento humano en el Afropacífico colombiano". En *Desplazados, migraciones y reestructuraciones territoriales*, editado por Fernando Cubides y Camilo Domínguez, 127-148. Bogotá: Centro de Estudios Sociales.
- . 2002. "Los afrocaribeños del litoral pacífico". *Cuadernos del Caribe* 3: 30-40. <http://revistas.unal.edu.co/index.php/ccaribe/article/view/41771/43462>
- . 2004. "Africanías y determinismo estético en Colombia". En *Dimensiones territoriales de la guerra y la paz en Colombia*, editado por Gustavo Montañez. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 323-343.
- . 2009. "Homobiósfera en el Afropacífico". *Revista de Estudios Sociales* 32: 86-97.

- . 2019. *Afroanimismo: memorias de África en la apuesta por la vida*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Baquero, Jairo. 2017. "Vulnerabilidad socioecológica y socioeconómica en cadenas de valor agrícola. El caso de la producción del plátano en Colombia". *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales* 2 (3): 96-128. Consultado el 5 de mayo de 2017. <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/198>
- Barragán, Yesenia. 2021. *Freedom's Captives. Slavery and Gradual Emancipation on the Colombian Black Pacific*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Barreña, Andoni y Manel Pérez-Cauarel. 2017. "La revitalización de la lengua embera en Colombia: de la oralidad a la escritura". En "Las lenguas amerindias en Iberoamérica: retos para el siglo XXI", número especial, *Onomázein*: 58-76. Consultado el 21 de junio de 2018. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=134553393004>
- Belalcázar, C.S., Buriticá, C.P., Torregroza, C.M., Toro, M.J., Jaramillo, G.O., Baena, A.H. y Valencia, M.J.T. 1990. *Generación de tecnología para el cultivo y producción rentable de plátano en la zona central cafetera colombiana*. Armenia: Creced Quindío, ICA Armenia, Regional Nueve.
- Berlin, Brent, Dennis Breedlove y Peter Raven. 1974. *Principles of Tzeltal Classification: An Introduction to the Botanical Ethnography of a Mayan-Speaking People of Highland Chiapas*. Nueva York: Academic Press.
- Bestor, Theodore. 2014. "El sushi en una economía de oferta: mercancía, mercado y la ciudad global". *Revista Colombiana de Antropología* 50 (2): 171-214. <https://doi.org/10.22380/2539472X51>
- Biersack, Aletta. 2006. "Red River, Green War: The Politics of Place along the Porgera River". En *Reimagining Political Ecology*, editado por Aletta Biersack y James Greenberg, 233-280. Durham: Duke University Press.
- Blaikie, Piers. 1985. *The Political Economy of Soil Erosion in Developing Countries*. Londres: Longman.
- Blench, Roger. 2009. "Bananas and Plantains in Africa: Re-interpreting the Linguistic Evidence". *Ethnobotany Research & Applications* 7: 363-380.
- Bonet, Jaime. 2007. *¿Por qué es pobre el Chocó?* Documentos de Trabajo sobre Economía Regional n.º 90. Cartagena: Centro de Estudios Económicos Regionales y Banco de la República. Consultado el 10 de febrero de 2010. http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/DTSER-90.pdf
- Born, Branden y Mark Purcell. 2006. "Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research". *Journal of Planning Education and Research* 26: 195-207. <https://doi.org/10.1177/0739456X06291389>
- Borras, Saturnino Jr. y Jennifer Franco. 2010. *Towards a Broader View of the Politics of Global Land Grab: Rethinking Land Issues, Reframing Resistance*. Documento de trabajo de ICAS, serie n.º 1. La Haya: International Institute of Social Studies (ISS).
- Bourgois, Philippe. 1989. *Ethnicity at Work. Divided Labor on a Central American Banana Plantation*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Brewer, Benjamin. 2011. "Global Commodity Chains & World Income Inequalities: The Missing Link of Inequality & the Upgrading Paradox". *American Sociological Association* XVII (2): 308-327.
- Brookfield, Harold y Christie Padoch. 1994. "Appreciating Agrodiversity: A Look at the Dynamism and Diversity of Indigenous Farming Practices". *Environment* 36 (5): 6-45. <https://doi.org/10.1080/00139157.1994.9929164>
- Bucheli, Marcelo. 2013. *Después de la hojarasca. United Fruit Company en Colombia, 1899-2000*. Bogotá: Ediciones Uniandes.
- Camacho, Juana. 2006. "Bueno para comer, bueno para pensar: comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi". En *Desarrollo con identidad. Comida, cultura y sustentabilidad en los Andes*, editado por Robert E. Rhoades, 237-266. Quito: Abya-Yala.
- . 2017. "Acumulación tóxica y despojo agroalimentario en La Mojana, Caribe colombiano". *Revista Colombiana de Antropología* 53 (1): 123-150. <https://doi.org/10.22380/2539472X.5>
- "Campesinos de Chocó cambiaron la coca y ahora exportan cacao". 2013. *El Tiempo*, 20 de febrero. <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-12608603>
- Carney, Judith y Richard Rosomoff. 2009. *In the Shadows of Slavery. Africa's Botanical Legacy*. Berkeley: Universidad de California.
- Castillo, Ángela y Sebastián Rubiano. 2019. *La minería de oro en la selva. Territorios, autonomías locales y conflictos en Amazonía y Pacífico (1975-2015)*. Bogotá: Ediciones Uniandes.
- Castillo, Ángela y Daniel Varela. 2012. "Conflictos entre libres afrodescendientes y la Compañía Minera Chocó Pacífico en el río Condoto, Chocó (1916-1931)". En *Las compañías Chocó Pacífico y la Tropical Oil a comienzos del siglo XX. Retratos en blanco y negro*, editado por Daniel Varela y Ángela Castillo, 31-100. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Colmenares, Germán. 1979. *Popayán: una sociedad esclavista, 1680-1800*. Bogotá: La Carreta.
- Comisión de la Verdad de Colombia y Forensic Architecture (Curaduría de Arte). Exposición "Huellas de desaparición. Los casos de Urabá, Palacio de Justicia y territorio nukak". Museo de Arte Miguel Urrutia (MAMU), Bogotá, 10 de diciembre de 2021-18 de julio de 2022.

- Contagio Radio. 2017. "Asesinado gobernador indígena de resguardo Catrú, Dubasa y Ancosó en el Alto Baudó, Chocó". Consultado el 8 de marzo de 2018. <http://www.contagioradio.com/asesinado-gobernador-indigena-del-resguardo-articulo-48398/>
- Da Rocha Júnior, Otacílio M., Marcos P. Saraiva Câmara, Sami J. Michereff, Michelle J. de-Oliveira, Gustavo Mora-Aguilera y Noe Ruiz-García. 2010. "Caracterización espacial de la sigatoka amarilla del banano e implicaciones en el muestreo". *Agrociencia* 44: 351-361.
- DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). 1993. "Censo Nacional de Población y Vivienda". Consultado el 15 de octubre de 2019. https://formularios.dane.gov.co/Anda_4_1/index.php/catalog/113
- . 2005. "Censo básico". Consultado el 31 de agosto de 2017. <http://systema59.dane.gov.co/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CG2005BASICO&MAIN=WebServerMain.inl>
- . 2016. "Tercer Censo Nacional Agropecuario. Hay campo para todos". Consultado el 2 de diciembre de 2017. <https://www.dane.gov.co/files/images/foros/foro-de-entrega-de-resultados-y-cierre-3-censo-nacional-agropecuario/CNATomo2-Resultados.pdf>
- Dawdy, Shannon. 2002. "La Comida Mambisa: Food, Farming, and Cuban Identity, 1839-1999". *New West Indian Guide/ Nieuwe West-Indische Gids* (Leiden) 76 (1/2): 47-80. <http://booksandjournals.brillonline.com/content/journals/10.1163/13822373-90002543>
- De Granda, Germán. 1989. "Algunos rasgos más de origen africano en el criollo palenquero". En *Estudios sobre español de América y lingüística afroamericana*, 170-185. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Denevan, William. 2001. *Cultivated Landscapes of Native Amazonia and the Andes*. Oxford: Oxford University Press.
- Dove, Michael. 1999. "The Agronomy of Memory and the Memory of Agronomy. Ritual Conservation of Archaic Cultigens in Contemporary Farming Systems". En *Ethnoecology: Situated Knowledge and Located Lives*, editado por Virginia D. Nazarea, 45-70. Tucson: University of Arizona Press.
- . 2011. *The Banana Tree at the Gate: A History of Marginal Peoples and Global Markets in Borneo*. New Heaven: Yale University Press.
- Dunagan, Sarah C., Martha S. Gilmore y Johan C. Varekamp. 2007. "Effects of Mercury on Visible/Near-infrared Reflectance Spectra of Mustard Spinach Plants (*Brassica rapa* P.)". *Environmental Pollution* 148: 301-311. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2006.10.023>
- Dzomeku, B. M., Dankyi, A. A., y Darkey, S.K. 2011. "Socioeconomic Importance of Plantain Cultivation in Ghana". *The Journal of Animal & Plant Sciences* 21 (2): 269-273.
- Edelman, Marc. 2014. "Food Sovereignty: Forgotten Genealogies and Future Regulatory Challenges". *The Journal of Peasant Studies* 41 (6): 959-978. <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>
- Ellen, Roy y Michael Fischer. 2013. "On the Concept of Cultural Transmission". En *Understanding Cultural Transmission in Anthropology: A Critical Synthesis*, editado por Sarah E. Johns, Stephen J. Lycett, Roy Ellen, 1-54. Londres: Berghahn Books.
- Escobar, Arturo. 2010. *Territorios de diferencia. Lugar, movimientos, vida, redes*. Popayán: Envión.
- Field, Tory y Beverly Bell. 2013. *Harvesting Justice: Transforming Food, Land, and Agricultural Systems in the Americas*. Nueva York: Other Worlds & U.S. Food Sovereignty Alliance.
- Forero, Ivonne. 2007. "Dinámica regional del conflicto armado en las zonas de cultivo de palma de aceite: Magdalena Medio y Chocó". Trabajo de grado en Ciencia Política, Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, Pontificia Universidad Javeriana.
- Fraser, Nancy. 2008. "La justicia social en la era de la política de identidad: redistribución, reconocimiento y participación". *Revista de Trabajo* 4 (6): 83-99.
- Gibert, Olivier, Dominique Dufour, Andrés Giraldo, Teresa Sánchez, Max Reynes, Jean-Pierre Pain, Alonso González, Alejandro Fernández y Alberto Díaz. 2009. "Differentiation between Cooking Bananas and Desert Bananas. 1. Morphological and Compositional Characterization of Cultivated Colombian Musaceae (*Musa* spp.) in Relation to Consumer Preferences". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57: 7857-7869. <https://doi.org/10.1021/jf901788x>
- Gibson-Graham, Katherine. 2002. "Beyond Global v. Local, Economic Politics outside the Binary Frame". En *Geographies of Power: Placing Scale*, editado por Andrew Herod y Melissa W. Wright, 25-60. Oxford: Blackwell Publishers.
- González, Luis Fernando. 1977. "Los sirio-libaneses en el Chocó, cien años de presencia económica y cultural". *Boletín Cultural y Bibliográfico* xxxiv (44): 73-101.
- Grossman, Lawrence. 1998. *The Political Ecology of Bananas: Contract Farming, Peasants, and Agrarian Change in the Eastern Caribbean*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- Herrscher, Roberto. 2021. *Crónicas bananeras*. Bogotá: Tusquets.
- Hettner Alfred. 1976. *Viaje por los Andes colombianos (1882-1884)*. Bogotá: Banco de la República. Consultado el 20 de junio de 2007. <http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/viaand/indice.htm>

- Holt, Thomas C. 1991. *The Problem of Freedom. Race, Labor, and Politics in Jamaica and Britain, 1832-1938*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Holtzman, Jon D. 2006. "Food and Memory". *Annual Review of Anthropology* 35: 361-378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Hopkins, Terence e Immanuel Wallerstein. 1986. "Commodity Chains in the World-Economy Prior to 1800". *Review* (Fernand Braudel Center) 10 (1): 157-170.
- IIAP (Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico). 2005. "Diagnóstico situacional de la minería artesanal y en pequeña escala desarrollada por afrocolombianos en territorios colectivos de comunidades negras en el Chocó biogeográfico". Informe final de investigación. Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC) e Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP).
- Jiménez, Orián. 2002. "El Chocó: libertad y poblamiento". En *Afrodendientes en las Américas. Trayectorias sociales e identitarias. 150 años de la abolición de la esclavitud en Colombia*, editado por Claudia Mosquera, Mauricio Pardo y Odile Hoffmann, 121-142. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH); Institut de Recherche pour le Développement; Instituto Latinoamericano de Servicios Legales Alternativos (ILSA).
- Jongerden, Joost, Paul Swagemakers y Stephan Barthel. 2014. "Connective Storylines: A Relational Approach to Initiatives in Food Provisioning and Green Infrastructures". *Spanish Journal of Rural Development* v (especial 1): 7-18. <https://doi.org/10.5261/2014.ESP1.02>
- La Fleur, James D. 2012. *Fusion Foodways of Africa's Gold Coast in the Atlantic Era*. Leiden; Boston: Brill.
- Langdon, Robert. 1993 "The Banana as a Key to Early American and Polynesian History". *The Journal of Pacific History* 28 (1): 15-35.
- Langhe, Edmond de. 2010. "The Establishment of Traditional Plantain Cultivation in the African Rainforest: A Working Hypothesis". En *Rethinking Agriculture: Archaeological and Ethnoarchaeological Perspectives*, editado por Timothy P. Denham, José Iriarte y Luc Vrydaghs, 361-370. Walnut Creek: Routledge.
- Langhe, E. de, R. Swennen y D. Vuylsteke. 1994. "Plantain in the Early Bantu World". *Azania. Archaeological Research in Africa* 29-30 (1): 147-160. <https://doi.org/10.1080/00672709409511667>
- Leal, Claudia. 2020. *Paisajes de libertad. El Pacífico colombiano después de la esclavitud*. Bogotá: Ediciones Uniandes.
- Leal, Claudia y Eduardo Restrepo. 2003. *Unos bosques sembrados de aserríos. Historia de la extracción maderera en el Pacífico colombiano*. Medellín: Universidad de Antioquia; Universidad Nacional de Colombia; Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- LeGrand, Catherine. 2006. "Historias transnacionales: nuevas interpretaciones de los enclaves en América Latina". *Nómadas* 25: 144-154.
- Li, L. y X. Ge. 2017. "Origin and Domestication of Cultivated Banana". *Ecological Genetics and Genomics* 2: 1-2. <https://doi.org/10.1016/j.egg.2016.10.001>
- Machado, Martha Luz. 2011. *La escultura sagrada chocó en el contexto de África y su diáspora*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Maffi, Luisa. 2005. "Linguistic, Cultural, and Biological Diversity". *Annual Review of Anthropology* 29: 599-617. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.34.081804.120437>
- Maffi, Luisa y Ortixia Dilts, eds. 2014. *An Introduction to Biocultural Diversity*. Terralingua. Consultado el 23 de agosto de 2017. http://terralingua.org/wp-content/uploads/2015/07/tk_1_Primer.pdf
- Mauss, Marcel. 1990. *The Gift: The Form and Reason for Exchange in Archaic Societies*. Londres: Routledge.
- Mbembe, Achille. 2016. *Crítica de la razón negra. Ensayo sobre el racismo contemporáneo*. Barcelona: Ulzama.
- Mbida, Christophe, H. Doutrelepont, Luc Vrydaghs, Rony Swennen, Swennen Rudy, Hans Beeckman, E. de Langhe, E. y Pierre de Maret. 2005. "The Initial History of Bananas in Africa. A Reply to Jan Vansina". *Azania. Journal of the British Institute in Eastern Africa* 40 (1): 128-135. DOI: 10.1080/00672700509480419
- McMichael, Philip. 2014. "Historicizing Food Sovereignty". *Journal of Peasant Studies* 41 (6): 933-957. <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876999>
- Meza, Carlos Andrés. 2010. *Tradiciones elaboradas y modernizaciones vividas por pueblos afrochocoanos en la vía al mar*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).
- Míngorance, Fidel, Flaminia Minelli y Hélène Le Du. 2004. *El cultivo de la palma africana en el Chocó. Legalidad ambiental, territorial y derechos humanos*. S. l.: Human Rights Everywhere; Diócesis de Quibdó.
- Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. 2011. Resolución 1528 del 29 de julio de 2011. "Por la cual se certifica el cumplimiento de la función ecológica de la propiedad para la ampliación del Resguardo Indígena Catrú-Dubasa-Ancosó, localizado en jurisdicción de los municipios de Alto y Bajo Baudó, departamento de Chocó". http://portal.anla.gov.co/sites/default/files/res_1528_290711.pdf

- Ministerio del Interior y Orewa. 2013. *Plan de salvaguarda pueblo embera. Documento unificado, planes regionales*. http://observatorioetnicocecoin.org.co/cecoin/files/DOC_PLANDESALVAGUARDAUNIFICADO.pdf
- Mintz, Sidney. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.
- . 2010. *Three Ancient Colonies: Caribbean Themes and Variations*. Cambridge: Harvard University Press.
- Molano, Alfredo. 2017. *De río en río. Vistazo a los territorios negros*. Bogotá: Aguilar.
- Morris, Brian. 2000. "The Pragmatics of Folk Classification". En *Ethnobotany: A Reader*, editado por Paul E. Minnis, 69-87. Norman: University of Oklahoma Press.
- Nally, David. 2010. "The Biopolitics of Food Provisioning". *Transactions of the Institute of British Geographers* 36 (1): 37-53. <https://doi.org/10.1111/j.1475-5661.2010.00413.x>
- Narotzky, Susana. 2007. "El lado oculto del consumo". *Cuadernos de Antropología Social* 26: 21-39. Consultado el 11 de agosto de 2013. <http://www.scielo.org.ar/pdf/cas/n26/n26a02.pdf>
- Palerm, Ángel. 2008. *Antropología y marxismo*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Pardo, Mauricio. 1986. "La escalera de cristal. Términos y conceptos cosmológicos de los indígenas embera". *Maguaré* 4 (4): 21-46.
- Parsons, James. 1996. *Urabá, salida de Antioquia al mar. Geografía e historia de su colonización*. Bogotá: Banco de la República; El Áncora Editores.
- Patiño Ossa, Germán. 2006. *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Peralta, Jaime Andrés. 2009. *Comida de negros: medio ambiente y cultura en el Chocó colonial. Ecosistemas y culturas*, editado por Javier Rosique y Sandra Turbay, 15-46. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Price, N. S. 1995. "The Origin and Development of Banana and Plantain Cultivation". En *Bananas and Plantains*, editado por S. R. Gowen, 1-12. Londres: Chapman and Hall.
- Putnam, Lara. 2013. *Género, poder y migración en el Caribe costarricense 1870-1960*. San José: Instituto Nacional de las Mujeres.
- Quintero David y Mariela García. 2008. "Saberes y sabores. El plátano en el norte del Cauca". Informe final del proyecto "Estrategias que contribuyan a la competitividad de los mercados de productos de musáceas cultivadas en Colombia: valor nutricional y nutracéutico, mejoramiento y desarrollo de productos de interés para el sector industrial de alimentos". Universidad del Valle, Cali, Colombia.
- Quinto Mosquera, Jefferson. 2013. "Pan para hoy, hambre para mañana: minería mecanizada en el Alto San Juan, Chocó". *Revista de Estudios del Pacífico Colombiano* 1: 113-140. <https://uniclaretiana.edu.co/publicaciones/docs/Revista-Estudios-Pacifico-1.pdf>
- Ramussen, Mattias. 2015. *Andean Waterways: Resource Politics in Highland Peru*. Seattle: University of Washington Press.
- Raygorodetsky, Gleb. 2014. "The World We Want: Ensuring Our Collective Bioculturally Resilient Future". En *An Introduction to Biocultural Diversity*, editado por Luisa Maffi y Ortixia Dilts, 32-40. Terralingua. Consultado el 23 de agosto de 2017. http://terralingua.org/wp-content/uploads/2015/07/tk_1_Primer.pdf
- Reliefweb. 2016. "Colombia. Emergencia por inundaciones en Alto y Medio Baudó (Chocó)". Consultado el 29 de junio de 2018. <https://reliefweb.int/report/colombia/colombia-emergencia-por-inundaciones-en-alto-y-medio-baud-choc-flash-no-1-02092016>
- Restrepo, Eduardo. 2008. "Genealogía e impactos (no-intencionados) de las intervenciones de desarrollo en el Chocó: el proyecto Desarrollo Integral Agrícola Rural (DIAR)". Proyecto NUFFIC NPT/COL/073 Convenio UTCH / ALTERRA - WUR. <http://w.ram-wan.net/restrepo/documentos/informe-diar.pdf>
- . 2013. *Etnización de la negritud: La invención de las "comunidades negras"*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Rhenals, Ana Milena. 2012. "Tejiendo la red: circuitos comerciales, inmigrantes sirio-libaneses y empresarios nacionales en el Caribe colombiano y el Atrato (1880-1930)". *Historia y Espacio* 7 (37): 189-212. <https://doi.org/10.25100/hye.v7i37.1763>
- Roseberry, William. 1989. *Anthropologies and Histories: Essays in Culture, History, and Political Economy*. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Rossel, Gerda. 1998. *Taxonomic-Linguistic Study of Plantain in Africa*. Leiden: CNWS Publications.
- Sánchez, Enrique y Claudia Leal. 1995. "Elementos para una evaluación de sistemas productivos adaptativos en el Pacífico colombiano". En *Economías de las comunidades rurales en el Pacífico colombiano*, editado por Claudia Leal, 73-88. Bogotá: Proyecto Biopacífico.
- SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje). 2006. "Caracterización subsector bananero en Colombia". <https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/2151/1/3004.pdf>

- Sepúlveda, Rodrigo Iván. 2008. "Vivir las ideas, idear la vida. Adversidad, suicidio y flexibilidad en el ethos de los emberá y wounaan de Ríosucio, Chocó". *Antípoda* 6: 245-269.
- Sharp, William. 1976. *Slavery in the Spanish Frontier. The Colombian Chocó. 1680-1810*. Norman: University of Oklahoma Press.
- Slenes, Robert W. 1999. *Na senzala, uma flor: esperanças e recordações na formação da família escrava, Brasil Sudeste, século XIX*. Río de Janeiro: Nova Fronteira.
- Smith, Julie. 2012. "The Everyday Life of Food: The Cultural Economy of the Traditional Food Market in England". University of Gloucestershire. Consultado el 25 de marzo de 2020. http://eprints.glos.ac.uk/3261/1/546311_Redacted.pdf
- Soluri, John. 2013. *Culturas bananeras: producción, consumo y transformaciones socioambientales*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; Siglo del Hombre Editores.
- Striffler, Steve y Mark Moberg, eds. 2003. *Banana Wars. Power Productions and History in the Americas*. Durham: Duke University Press.
- Suszcynsky, Elaine y Jodi Shann. 1995. "Phytotoxicity and Accumulation of Mercury in Tobacco Subjected to Different Exposure Routes". *Environmental Toxicology and Chemistry* 14: 61-67. <https://doi.org/10.1002/etc.5620140108>
- Taussig, Michael. 2013. *Mi museo de la cocaína*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2005. *Friction. An Ethnography of Global Connection*. Princeton: Princeton University Press.
- Tubb, Daniel. 2020. *Shifting Livelihoods: Gold Mining and Subsistence in the Chocó, Colombia*. Seattle, WA: University of Washington Press.
- UNODC (United Nations Office on Drugs and Crime). 2010. *Colombia. Monitoreo de cultivos de coca, 2009*.
- . 2016. *Colombia. Monitoreo de territorios afectados por cultivos ilícitos, 2015*.
- . 2017. *Colombia. Monitoreo de territorios afectados por cultivos ilícitos, 2016*. http://www.biesimci.org/Documentos/Documentos_files/Censo_cultivos_coca_2016.pdf.
- Usaid (Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional). 2009. *Situación actual y perspectivas del mercado del plátano*. Economic Research Service (ERS), Programa Midas.
- Varela, Daniel. 2013. "Los saberes del monte. Desindustrialización, crisis y reinención campesina en Andagoya, Chocó (1974-1991)". Tesis de Maestría en Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- Watkins, Case. 2015. "African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil". *Environment and History* 21: 13-42. <https://doi.org/10.3197/096734015X14183179969700>
- Werner-Cantor, Erik. 2000. *Ni aniquilados ni vencidos. Los embera y la gente negra del Bajo Atrato bajo el dominio español*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).
- Werner, Marion y Jennifer Bair. 2011. "The Place of Disarticulations: Global Commodity Production in La Laguna, Mexico". *Environment and Planning* 43: 998-1015. <https://doi.org/10.1068/a43404>
- West, Robert. 1952. "Folk Mining in Colombia". *Economic Geography* 28 (4): 323-330. <https://doi.org/10.2307/141970>
- . (1957) 2000. *Las tierras bajas del Pacífico colombiano*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- Whitten, Norman. 1992. *Pioneros negros. La cultura afrolatinoamericana del Ecuador y de Colombia*. Quito: Centro Cultural Afroecuatoriano.
- Whitten, Norman y Nina S. de Friedemann. 1974. "La cultura negra del litoral ecuatoriano y colombiano: un modelo de adaptación étnica". *Revista Colombiana de Antropología* 18: 75-115. <https://doi.org/10.22380/2539472X.1563>
- Wilson, Charles Morrow. 1947. *Empire in Green and Gold*. Nueva York: Henry.
- Wolf, Eric. 1972. "Ownership and Political Ecology". *Anthropological Quarterly* 45: 201-205. <https://doi.org/10.2307/3316532>
- . 2001. *Europa y la gente sin historia*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Zambrano, Milton. 1998. *El desarrollo del empresariado en la economía nacional, 1880- 1945*. Barranquilla: Universidad del Atlántico.

Entre el racimo y la ración. Tras la ruta de plátanos, bananos y otras manchas en la vida campesina del Chocó fue coeditado por la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA) y el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).
Se compuso en caracteres Lora y Whitney, se imprimió en papel Earth Pact de 90 gramos, en DGP Editores S. A. S y la Imprenta Nacional de Colombia.



Entre el racimo y la ración estudia la vida campesina en Chocó analizando la producción, el intercambio y el consumo de lo que suele llamarse bananos y plátanos, o, en biología, el género *Musa*. En el bosque húmedo del Chocó, este conjunto de alimentos recibe el nombre de *mancha*, y es la base de la dieta y la producción agrícola de sus habitantes. Esta investigación identifica 34 variedades de *mancha* y diferencia dos cadenas regionales para su producción y comercialización: el racimo y la ración. Las diversas formas y sabores de dichas variedades, así como los dos circuitos complementarios de mercado, evitan la monotonía en la dieta, estimulan la producción continua en cabeza de pequeños agricultores y fortalecen la identidad chocoana alrededor de la “comida propia”.

Esta etnografía describe a mujeres y hombres afrodescendientes e indígenas como los principales agentes de un mercado autónomo y dinámico de alimentos que contribuye a la articulación económica y cultural del Chocó como región. Al hacer visible este mercado local, los autores buscan superar la caracterización clásica de las economías campesinas del Pacífico colombiano como enfocadas en la extracción de recursos naturales para el comercio internacional o en la simple producción doméstica para la subsistencia del hogar.

ISBN: 978-628-7512-34-4



MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL

AGROSAVIA
EDITORIAL



ICANH