



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DIRECCIÓN DE CENTROS REGIONALES

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN
DESARROLLO RURAL REGIONAL

LA PRODUCCIÓN DE VICHE POR MUJERES AFROCAMPESINAS DEL CHOCÓ

TESIS

Que como requisito parcial para obtener el grado:

MAESTRA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL
REGIONAL



APROBADA



Presenta:

MARÍA LUISA JARAMILLO CASTILLO

DIRECTOR: Dr. César Adrián Ramírez Miranda



Chapingo, Estado de México, diciembre 2021

LA PRODUCCIÓN DE VICHE POR MUJERES AFROCAMPESINAS DEL CHOCÓ

Tesis realizada por MARÍA LUISA JARAMILLO CASTILLO bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL.



DIRECTOR: _____

DR. CÉSAR ADRIÁN RAMÍREZ MIRANDA



ASESORA: _____

DRA. MIRIAM AIDÉ NÚÑEZ VERA



ASESOR: _____

MC. RENATO FERNANDO ZÁRATE BAÑOS

CONTENIDO

LISTA DE ILUSTRACIONES	iv
LISTA DE IMÁGENES	iv
LISTA DE TABLAS	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTOS	viii
DATOS BIOGRÁFICOS.....	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	1
METODOLOGÍA	12
CAPÍTULO 1: EL ORIGEN DE LA PRODUCCIÓN DE VICHE EN EL CHOCÓ Y EL MONOPOLIO DEPARTAMENTAL LICORERO EN COLOMBIA.....	20
El Chocó, territorio de frontera	21
La caña y su transformación en el Chocó	24
Estado Nación y comunidades negras productoras de viche del Chocó.....	33
CAPÍTULO 2. LA COMPLEJIDAD DEL TERRITORIO: LA COMUNIDAD, LA PLAYA	36
La complejidad geográfica y social de La Comunidad	52
CAPÍTULO 3: LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VICHE EN LA COMUNIDAD.....	87
La comercialización del viche y sus derivados:	113
CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE LA RETRIBUCIÓN AL TRABAJO FAMILIAR EN LA PRODUCCIÓN DE VICHE	125
CONCLUSIONES	156
BIBLIOGRAFÍA.....	164
ENTREVISTAS.....	170
MEDIOS DIGITALES	171

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Atrato	53
Figura 2. Mapa de ubicación de La Comundiad.....	55
Figura 3. Ubicación de fincas de caña en La Comunidad.....	57
Figura 4. Diagrama a escala de La Comunidad, casa por casa.	61

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. La producción de viche en la Unidad Familiar	133
---	-----

LISTA DE IMÁGENES

Imagen 1. caña	88
Imagen 2. Ana Lucía cortando caña	89
imagen 3. Llevando la caña a La Comunidad	90
Imagen 4. Mariela descargando caña para el trapiche.	91
Imagen 5. Sacando guarapo en el trapiche	93
Imagen 6. Ana del Carmen acomodando bagazo.....	94
Imagen 7. Ana Lucía pasando el guarapo al tanque.....	95
Imagen 8. Pio cochando el tanque.....	98

Imagen 9. Cabeza y plato	99
Imagen 10. Ana María montando el aparato.....	100
Imagen 11. Martina batiendo un tanque	101
Imagen 12. Rosa controlando el fuego	103
Imagen 13. Destilación	104
Imagen 14. Cambio de galón	107
Imagen 15. Envase	108
Imagen 16. Dos canecas de viche y una caja de panelas	109
Imagen 17. Transportando viche a Quibdó.....	111
Imagen 18. Ana Lucía haciendo panela.....	112
Imagen 19. Mercedes sancando bija	112

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Composición demográfica de La Comunidad	70
Tabla 2. Producto de un tanque de destilación de viche.....	136
Tabla 3. Costos de producción y cosecha de la caña.....	137
Tabla 4. Costos de producción de la cochada	138
Tabla 5. Mano de obra familiar y jornales pagados	139
Tabla 6. Costos de comercialización	140
Tabla 7. Costos monetarios totales de la producción y venta de viche.....	140
Tabla 8. Ingreso bruto.....	141
Tabla 9. Ingreso neto	142
Tabla 10. Calendario de ingresos por temporadas	149
Tabla 11. Ingreso y jornadas al año de acuerdo con el calendario	150

DEDICATORIA

En primera medida, le dedico este trabajo a todas las personas de las comunidades del río Munguidó, particularmente a: José Omir, a Amparo y a los miembros de La Comunidad: Benito, Mario, Mercedes, Ana Lucía, Sureya¹, Rosa, Ana del Carmen, Martina, María, Pércide, Isidro y Ana María. También quisiera dedicársela a la señora Aura Castro de Quibdó y las mujeres del mercado: Carmen, Marlyn y Soyla. En segunda medida, este trabajo va dedicado a mis padres Jaime Jaramillo y Patricia Castillo, así como a mi hermana Sara Jaramillo y a mi familia de México: Ana María, Chema, Tere, Andrea, Juan, Andrés y Alvisé Calderón Berra. En tercera medida, le dedico este trabajo a mis colegas y profesores de la maestría especialmente al director de tesis Dr. César Adrián Ramírez Miranda, la asesora Dra. Miriam Aidé Núñez Vera y el asesor MC Renato Zárate Baños. Por último dedico este trabajo a mi compañero de investigación en este proceso de campo, Francisco Quintero Pinto.

¹ Se llama Sureya, pero estudios sociolingüísticos del español dialectal de Quibdó explican la omisión de la r y la d del medio. En las palabras como forma dialectal del lenguaje, entonces en realidad su nombre se escucha Sureya.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a las y los docentes de la Universidad Autónoma Chapingo por los conocimientos brindados durante este proceso formativo; así mismo, agradezco a la Universidad Autónoma Chapingo y al sistema de becas CONACyT por el financiamiento a la investigación. A mis asesores de tesis: el Dr. César Adrián Ramírez Miranda, la Dra. Miriam Aidé Núñez Vera y el MCT Renato Fernando Zárate Baños por su revisión y acompañamiento constantes y amorosos.

DATOS BIOGRÁFICOS



Datos personales:

Nombre: María Luisa Jaramillo Castillo

Fecha de nacimiento: 31 de marzo de 1992

Lugar de nacimiento: Ciudad de México

CURP: JACL920331MDFRSS07

Profesión: Antropóloga

Cédula profesional: 11854316 C1

Desarrollo académico:

Secundaria y preparatoria: Colegio Tilatá (1995-2010)

Licenciatura: Universidad Externado de Colombia: 2011-2016

RESUMEN

LA PRODUCCIÓN DE VICHE POR MUJERES AFROCAMPESINAS DEL CHOCÓ²

Este estudio se centra en la producción de viche, bebida destilada artesanalmente de la caña de azúcar, en el Consejo Comunal de La Comunidad; sobre el río Munguidó, que forma parte del municipio de Quibdó, capital del departamento del Chocó, entre otras comunidades negras de la región pacífica de Colombia que producen estas bebidas. El objetivo principal de la investigación es analizar la producción de viche, a través de una perspectiva histórica y multiescalar que combina el estudio de la unidad agrícola familiar con el enfoque de interseccionalidad, con el fin de revelar las relaciones que existen entre el sistema sexo / género, raza y el monopolio estatal de la producción de licores.

Se realizó con una mirada etnográfica con enfoque de género y raza que se revela a través de los fragmentos de varias entrevistas dentro del texto, la descripción general y los datos productivos recopilados sobre los ingresos femeninos obtenidos de la producción y comercialización de un destilado afro-cultural. El estudio analiza la situación de prohibición legal de esta bebida que se extiende desde la época colonial hasta la modernidad, afectando la precariedad de la economía familiar de los productores afro-campesinos de viche y sus comunidades. La última fase de esta investigación dio un giro, con la legalización del viche, mediante la aprobación del proyecto de ley No. 483/21, por parte del Senado de la República de Colombia el 15 de julio de 2021, que “Busca reconocer, promover y proteger el ‘viche’ como bebida ancestral, artesanal, tradicional y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas” (Bahamón, 2021).

Colombia tiene una deuda histórica con la ciudadanía afrocolombiana, el viche es un producto atravesado por la marginación en el que podemos ver la interacción estructural entre racismo y violencia de género. No hay apoyo a la producción femenina en el campo, es una economía que solo cuenta el aporte

² Tesis de Maestría en Ciencias En Desarrollo Rural Regional, Programa Centros Regionales, Universidad Autónoma Chapingo

Autor: María Luisa Jaramillo Castillo

Director de Tesis: César Adrián Ramírez Miranda

masculino a la unidad agrícola familiar, situación que no es realista y profundiza las desigualdades.

Palabras clave: Afrodescendientes, mujer, producción agrícola, cultura, monopolio, mujer rural, industria cultural, desarrollo.

ABSTRACT

THE PRODUCTION OF VICHE BY AFRO-CAMPUS WOMEN FROM CHOCÓ³

This study focuses on the black countrywomen production of viche, a drink distilled artisanally from the sugar cane, in the Community Council of La Comunidad; on the Munguidó River, which is part of the municipality of Quibdó, capital of the department of Chocó, among other black communities of the Pacific region of Colombia that produce these beverages. The main objective of the research is to analyze the production of viche, through a historical and multiscale perspective that combines the study of the family agricultural unit with the intersectionality approach, in order to reveal the relationships that exist between the sex / gender system, race and the state monopoly on liquors production.

It was done with a gender and race focus viewed ethnography that is reveal through the fragments of several interviews within the text, the general description and the productive data compiled regarding female income gained from the production and commercialization of an afro-cultural distilled. The study analyzes the situation of legal prohibition for this drink which extends from colonial times to modernity, affecting the precariousness of the family economy of the Afro-peasant producers of viche and their communities. The last phase of this investigation took a turn, with the legalization of the viche, through the approval of bill No. 483/21, by the Senate of the Republic of Colombia on July 15, 2021, which “Seeks to recognize, promote and protect ‘viche’ as an ancestral, artisanal, traditional drink and collective heritage of Afro-Colombian black communities” (Bahamón, 2021).

Colombia has a historical debt with the Afro-Colombian citizens, the viche is a product crossed by marginalization in which we are able to see the interaction structural between racism and gender violence. There is no support for female production in the countryside, it's an economy that only counts the male contribution to the family agricultural unit, situation that is unrealistic and deepens inequalities.

Key words: People of African descent, women, culture and development, agricultural products, monopolies, Women and development.

³ Master of Science Thesis in Regional Rural Development, Regional Centers Program, Universidad Autónoma Chapingo

Author: María Luisa Jaramillo Castillo

Director Advisor: César Adrián Ramírez Miranda

INTRODUCCIÓN

Este estudio se centra en la producción femenina y afrocampesina de viche en el Consejo Comunitario⁴ de La Comunidad; en el Río Munguidó que hace parte del municipio de Quibdó, capital del departamento de Chocó. El objetivo general de la investigación es analizar la producción de viche, mediante una perspectiva histórica y multiescalar que conjuga el estudio de la unidad agrícola familiar con el enfoque de la interseccionalidad, con el propósito de develar las relaciones que existen entre el sistema sexo/género, la raza y el monopolio estatal sobre los licores.

El estudio recupera la situación de prohibición legal para esta bebida que se extiende desde tiempos coloniales a la modernidad, repercutiendo en la precarización de la economía familiar de las productoras afrocampesinas de viche y sus comunidades. Hecho que en la última fase de esta investigación dio un giro, con la legalización del viche, a través de la aprobación del proyecto de ley N 483/21⁵, por el Senado de la República de Colombia el 15 de julio de 2021, el cual “busca reconocer, impulsar y proteger el ‘viche’ como bebida ancestral, artesanal, tradicional y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas” (Bahamón, 2021).

⁴ Un consejo comunitario se reconoce: “Como persona jurídica, ejerce la máxima autoridad de administración interna dentro de las Tierras de las Comunidades Negras” (decreto 1745 de 1995, octubre 12. capítulo II) Antes de la ley 70 de 1993, una parte de la población chocoana del bajo Atrato estaba organizada en Juntas de Acción Comunal (JAC). Con el decreto 1745 de 1995 en el marco de la ley 70 aparece la figura de consejo comunitario. La ley 70 de 1993 es considerada un hito donde a la vez confluyen las trayectorias adelantadas y se gestan nuevos caminos para la acción afirmativa en distintos campos.

Para el caso rural particular, cobra importancia la figura del consejo comunitario (conformado por la asamblea general y la junta del consejo), como requisito (artículo 5 ley 70 1993) y forma de organización colectiva para la administración y reconocimiento de territorios colectivos. Sobre el reconocimiento de una identidad étnico-territorial. Este es un espacio en disputa que, a pesar de ser reconocido por medio de la ley, en muchos casos no se respeta o se desvirtúa, puesto que; no se puede negar el contexto estructural y productivamente racializado en el que está inmerso.

Las mujeres de La Comunidad se han dedicado, desde hace al menos tres generaciones atrás, a la producción artesanal de viche. Esta bebida es definida por la gestora cultural del Pacífico, Juana Francisca Álvarez, como:

Aquella bebida ancestral destilada de la caña nativa de la región del pacífico que se produce en el río, en el mar, en la selva; su producción se asocia a las prácticas ancestrales de pancoger es decir los cultivos no industrializados establecidos en áreas aledañas a los centros poblados. Es producida por las comunidades rurales afrodescendientes asentadas en el litoral pacífico colombiano, especialmente nuestros departamentos del andén pacífico; es una bebida elaborada a partir de la fermentación del jugo mosto de la caña que se extrae y se destila en los trapiches y alambiques artesanales acorde a los saberes ancestrales heredados de generación en generación por los hijos de la diáspora africana. Los materiales de estos sistemas permiten incrementar las características organolépticas del jugo de la caña. El viche es de las comunidades rurales, es de la ruralidad, es de nuestros Consejos Comunitarios (Álvarez, 2021).

El viche es producido al interior de la unidad familiar productiva, principalmente por las mujeres de La Comunidad. Hace parte de los productos diversificados que transforman y comercializan por medio de prácticas tradicionales y de formas asociativas de trabajo, que sustentan y aportan ingresos a sus hogares. El análisis de la unidad agrícola familiar, desde la perspectiva de Chayanov implica el planteamiento de que la economía campesina tiene una lógica de producción que no es capitalista.

De acuerdo con Roger Bartra la economía campesina se resume como: “aquella que está basada en el trabajo del propio productor y su familia, en la que no se usa (o se usa muy poco) trabajo asalariado” (Bartra R. , 1975, pág. 517). Tanto para Chayanov como para Marx sólo se puede hablar de modo de producción campesino o de economía campesina si el campesinado es dueño íntegramente de lo que produce en la tierra que trabaja. (Chayanov, 1994) Como es el caso de las comunidades negras constituidas en Consejos Comunitarios.

Se plantea que hay una dimensión subjetiva que es la intensidad del trabajo es decir el grado de autoexplotación de esa unidad familiar. Según Chayanov, este trabajo persigue la satisfacción de las necesidades no la utilidad marginal. Es

decir, de acuerdo con esta teoría se trabaja para la subsistencia y no para alcanzar la tasa normal de ganancia, Bartra lo reformula como que se aborda para la consecución del bienestar más allá de la subsistencia. Y se analiza a partir de un balance entre el consumo de la unidad familiar y la explotación de su fuerza de trabajo.

En este sentido Betty Ruth Lerma Lozano plantea que: “La economía de las comunidades negras del Pacífico, por más de trescientos años, fue una economía que satisfacía las necesidades básicas mediante el autoaprovisionamiento, lo que de ninguna manera podía calificarlos como pobres en el sentido carencial del término. Vandana Shiva indica que “es útil separar un concepto cultural de una vida simple y sostenible entendida como pobreza, de la experiencia material de la pobreza como resultado del desposeimiento y la carencia” citado en (Lerma, 2010, pág. 7).

El límite de la producción del campesino es el salario que se abona a sí mismo, después de descontar los costos de producción. En tanto el trabajo del campesino no aparece como un costo objetivo de los productos que comercializa, continúa su explotación mientras asegure su subsistencia. Chayanov plantea que el campesino evalúa subjetivamente el grado de trabajo a partir de la cantidad de bienes que obtiene de este. Es así como se interesa por las decisiones del campesinado y desde allí cómo se inserta en el sistema económico capitalista y coexiste a través del crédito y la circulación de mercancías.

Bandana Shiva propone que:

la ideología del desarrollo los declara pobres por no participar de forma predominante en la economía del mercado, y por no consumir bienes producidos en el mercado mundial y distribuidos por él, incluso aunque puedan estar satisfaciendo las mismas necesidades mediante mecanismo de autoaprovisionamiento. [] La subsistencia percibida culturalmente como pobreza no implica necesariamente una baja calidad de vida física (Lerma, 2010, pág. 8).

La finalidad de la Unidad de Producción Campesina es “Asegurar, ciclo a ciclo, la reproducción de sus condiciones de vida y de trabajo, es decir, la reproducción de los productores y de la propia unidad de producción” (Bartra, R. 1975: 522). Y el objetivo final del campesino es el Consumo No Productivo, es decir asegurar su autoaprovisionamiento.

Ahora bien, el análisis clásico de la economía campesina no contempla las dimensiones de raza y género que atraviesan y distinguen, por ejemplo, a las productoras de viche en sus modos de producción. Razón por la cual resulta pertinente añadir la perspectiva interseccional al análisis de la economía campesina, que previamente partía de una visión centrada en el aporte masculino y eurocentrado del modo de producción campesino, la cual, consecuentemente excluye a las productoras de viche afro campesinas.

La interseccionalidad es un concepto provisional que compromete *“el supuesto dominante de que raza y género son categorías esencialmente separadas”* (Lugones, 2005, pág. 67) Para Crenshaw, (Crenshaw, 2005) cuando categorías como género y raza se conceptualizan separadas unas de otras, la interseccionalidad revela *lo que no se ve* (Mena, 2016, pág. 64). La interseccionalidad consiste en la alianza entre raza, clase y sexualidad, como categoría unificada de análisis, para comprender en conjunto la experiencia vital, en este caso de la mujer afrocampesina productora de viche de La Comunidad que no ha sido representada por la categoría de mujer construida desde el feminismo blanco occidental.

Nancy Folbre puede ser un buen punto de partida para analizar esta reubicación del concepto de «género» como dependiente, o interdependiente al menos, del de clase y raza. El género es siempre una parte de una construcción social compleja de identidades, jerarquías y diferencias en las que la raza, el origen geográfico, la clase social y la orientación sexual, como estructuras de constreñimiento, categorías también socialmente construidas, intersectan con el género para determinar el comportamiento de los individuos y su inserción en la sociedad (Domínguez, 2002, pág. 75).

Las precursoras del feminismo interseccional son múltiples y se nutren de las experiencias particulares de las mujeres, situadas en lugares y contextos muy diversos del sur global y las periferias del mundo. Sin embargo, así muchas corrientes y autoras no reconozcan un origen común de los feminismos decoloniales, en Occidente - al menos en la literatura académica- el quiebre entre el feminismo ilustrado hegemónico y el surgimiento de múltiples narrativas diversas del feminismo en la actualidad, se puede situar con las feministas afroamericanas del siglo XIX, quienes generaron una ruptura categórica con el feminismo blanco ilustrado. Desde entonces, ellas desencadenaron la complejización, no sólo de la teoría en torno al género, sino también sobre la colonialidad, el capitalismo, el desarrollo y la modernidad. El género entonces no se puede entender aislado de: la raza, la clase, la corporalidad, la sexualidad y la espacialidad (Curiel, 2007).

El abanico de los modos de producción campesino y del modo de producción doméstico es pertinente en el análisis interseccional. Porque si se conjuga, clase, raza y género se puede ver su interacción no sólo desde las vulnerabilidades, si no, también desde las potencialidades de resistencia al capitalismo que se presentan en las mujeres negras campesinas productoras de viche y transformadoras de otras materias primas desde su fogón.

Es una crítica común que se le hace al análisis desde la interseccionalidad, el hecho de que se basa en las vulnerabilidades que se encuentran en las dinámicas de poder que se ejercen, desde o sobre, la raza, el género y la clase; y no en la diversidad de concepciones y formas de resistencias que surgen desde los sujetos y las colectividades que se construyen y son contruidos a partir de la interacción, reinterpretación, deconstrucción o apropiación de las identidades que surgen de estas categorías⁶.

⁶ La teoría del feminismo del tercer mundo, en sus diversas vertientes, es una crítica al capitalismo y al modelo patriarcal del que necesariamente se nutre, se crea y se legitima a través de la acción política y social. (Curiel, 2007) No es una teoría separada del movimiento social o del activismo; más bien, es creada desde allí.

Algo importante de esta perspectiva es que rompe con el positivismo, en el sentido que no plantea un análisis causal binario de las problemáticas sociales. Así mismo, es una teoría que exige consultar otras fuentes y cuestionar la historia oficial y la narrativa científica y sus preconcepciones en torno al “desarrollo”, la “objetividad”, la “verdad”, el “rol” y la biología (Oyěwùmíen, 2017). El feminismo interseccional pueden ser un punto de referencia para disminuir el abismo entre la teoría y la realidad social.

Ahora bien, narrativamente el pensamiento de Gayatri Spivak, se encuentra en el ejercicio discursivo de otras autoras, como Gloria Anzaldua, Ochy Curiel y Jurema Wernek al contar otra versión de la historia y del mito fundacional desde las subalternas. Por ejemplo, la revisión de Anzaldua sobre la historia de la conquista desde la perspectiva de género y de los pueblos hoy en día llamados chicanos (Anzaldua, 2016); O la revisión que hizo Curiel sobre “la historia de la *lalodês*”, de Jurema Wernek, sobre como las mujeres líderes africanas *“resistieron a cualquier pretensión de dominio y sumisión, herencia que reconoce en las mujeres de la diáspora”* (Curiel, 2007, pág. 15).

El principio deconstructivista de Spivak surte efecto para generar un posible cambio de paradigma, para repensar la historia, los conceptos y las categorías, para buscar más allá de los discursos preestablecidos, dejar hablar la subalternidad y no desde ese lugar que le ha sido relegado o el campo que se le ha permitido.

Un intento de esta búsqueda es revisar la relativa mantención del monopolio departamental de licores en el Estado Moderno y la forma como, por lo tanto, este opera. Manteniendo un monopolio de los criollos sobre la industria del alcohol y del Estado sobre sus rentas. Excluyendo, precarizando, invisibilizando y criminalizando a la par procesos de producción de destilados realizados por subalternas (Spivak, 2011) (mujeres, negras, campesinas).

Este proceso ha ido progresando en el tiempo y mediante diferentes maniobras, que involucran la segregación, de productores de aguardientes, en función de la

raza y el género, desde la colonia a la fecha. Este análisis parte de la importancia de “estudiar la articulación ente misoginia y racialización y, por otro, la forma de subvertir este entramado por parte de los esclavizados” (Hering, 2020: 94).

Schaub (2020) propone que la reticencia frente al uso de la palabra raza para remitirse a tiempos coloniales, como un anacronismo, si bien expresa un formalismo terminológico, no quiere decir que no existiera ya el andamiaje de la raza y el colorismo en la colonia y tampoco quiere decir que quienes rechazan el uso no recaen en su implementación: “no se trata de otra cosa que de un rechazo de la palabra (raza), mas no de su contenido” (Schaub, 2020:23). En otros, casos como refiere el autor podría hacerse uso de la palabra “*calidad*”, utilizada en tiempos coloniales, sin embargo, contextualmente eso brindaría aún más contradicciones y confusiones que recurrir al uso de la palabra “raza”.

Para Zuleica Romay “La acepción más común del vocablo raza remite, de inmediato, a la herencia genética manifestada en el color de la piel, si bien la percepción sobre la inferioridad del «otro» surgió con las primeras sociedades clasistas, dando lugar a formas de esclavitud y servidumbre donde las diferencias cromáticas y fenotípicas entre amos y esclavos, entre aristócratas y siervos muchas veces no eran sustanciales” (Romay, 2014 pag.39).

El sistema sexo/género⁷ (Rubin,1986) y la raza (Romay, 2014:39) son dos categorías identitarias que atraviesan la modernidad, especialmente al Estado moderno. Si bien, hay teóricos decoloniales que adjudican el inicio del racismo y del patriarcado a la implementación del modelo colonial. Es claro que tanto el ejercicio de dominación en función del fenotipo, (Schaub 2020: 34) como en función de la asignación de un género (Rubin1986:50) a partir de un sexo determinado, tiene antecedentes a la colonia y diversos a la matriz eurocéntrica.

⁷ "El conjunto de disposiciones por el que una sociedad transforma la sexualidad biológica en productos de la actividad humana, y en el cual se satisfacen esas necesidades humanas transformadas" (Rubin, 1996: 44).

Lo que sí es cierto es que el sistema colonial hizo un uso particularmente marcado de estas categorías (raza y género) para construir un entramado ideológico que sustentó, la división jerarquizada de la especie humana (Sebastiani, 2020) y los medios injustificables de explotación, saqueo y apropiación, a los que recurrieron las naciones colonizadoras, en su campaña expansiva.

Para este caso raza se entenderá como un mecanismo estructural utilizado ideológicamente para denostar la otredad en función a una jerarquía que permite la perpetuación de linajes y la mantención de un sistema que se instauró en Colombia definitivamente en el periodo colonial y se consolidó con la concepción del estado moderno.

Tanto el mito de la raza (Romay, 2014) como la imposición del sistema sexo/género han trascendido a la modernidad. Pero no de manera espontánea, si no, a través de la cultura y de múltiples aparatos de dominación (Foucault, 2003) (como los jurídicos y educativos). La mujer negra⁸, dentro del sistema esclavista, en la época de la colonización, fue sujeta de múltiples demarcaciones en función de su color de piel y de su género.

La lógica que posibilitó esta serie de eventos fue la construcción de una otredad racial en la que se inscribió a la mujer Negra. Tal esquema ideológico (el racismo) permitió que los propietarios de esclavizados justificaran la explotación y la violación. En adición, la disociación del concepto mujer Negra del concepto feminidad profundizó su explotación y, cuando el uso de la fuerza bruta fue privilegiado, el estatus de esclavas prevalecía sobre su condición de mujeres. Esta dualidad permitió borrar la división sexual del trabajo en el campo del trabajo agrícola (Branch, 2013: 355).

⁸ El feminismo negro, surge en un contexto esclavista. Sus pioneras más reconocidas son Ida Wells (Wells, 2012) y Sojourner Truth. (Truth, 2012) La primera, plantea que el abismo que existe entre la mujer negra y la mujer blanca es como el abismo que existe entre esclavos y ciudadanos; y demuestra cómo la mujer blanca busca en la mujer negra una aliada para el movimiento sufragista, mientras al mismo tiempo es aliada de la postura que niega a la población afro como sujetos de derechos. En cambio, Truth reflexiona sobre la vida y las violencias propias de la mujer negra, su invisibilización y la diferencia radical de privilegios de clase y concepciones sobre la sociedad y la comunidad que existían o existen entre blancas y negras. Ambas interpellaron a la necesidad de que las mujeres negras construyeran su propia narrativa feminista, una que les diera voz y hablara de su realidad.

Estas demarcaciones generaron una construcción particular de la mujer negra en la Nueva Granada. Donde no sólo se animalizaban, al pensarse que parían sin dolor o podían reproducirse con orangutanes (Sebastiani, 2020) si no, que también se hipersexualizaban y en consecuencia se legitimaba su violación (Hernández, 2019). Por otra parte, eran, a diferencia de la mujer blanca, equiparadas al hombre negro, como mercancías, en fuerza y valor. (Peralta, 2020: 198)

Paralelo esta producción colonial de la mujer negra, en la región del Chocó las mujeres negras fueron importantes curanderas, médicas y las maestras de la fermentación y de la destilación, ello. Fue configurando a lo largo del tiempo lo que hoy en día es el universo del viche en su dimensión económica, medicinal, espiritual y recreativa.

Su labor fue más callada en vista de que ellas, a diferencia de los varones, soportaron todas las discriminaciones posibles que se vivían dentro de la estructura social colonial. Eran mujeres en medio de una sociedad patriarcal. Poseían, además, un saber especializado que les daba cierta autonomía personal y aliciente colectivo (en virtud de sus desplazamientos por el Chocó para brindar sus servicios, para conseguir sus “pócimas y recetas” en el bosque, para interactuar con otras etnias en busca de nuevas fuentes de saber, etc.). Aparte de estas circunstancias, pertenecían a los escaños inferiores, que sobrevivían en medio de una gran pobreza material. Y, como si todo esto no fuera ya demasiada carga cultural, eran “negras” y tenían detrás de sí todo el imaginario sobre la “brujería” que se había construido en la Europa Medieval y en los primeros siglos de la colonización americana (Peralta, 2020:198).

Siendo precarizada la sabiduría y prácticas de la mujer negra, en tanto mujer y negra, fueron colocadas en la escala más baja de la sociedad. Y desde entonces, luchar contra ese posicionamiento, de ellas mismas y de sus artes, ha sido una batalla titánica, que se expresa en la falta de incentivo a sus aportes y contribuciones en la economía campesina, en el caso de la mujer negra rural.

Un cuerpo que fue útero reproductor, fábrica de esclavos, objeto de uso y abuso para el placer de otros. Es por esto por lo que nacer mujer negra en la sociedad colombiana determina un futuro de negación de derechos, desvalorización y subordinación, dado el racismo de una sociedad que no termina por asumir la pluralidad de los diversos rostros que la conforman a pesar de que esta pluralidad está reconocida legalmente. Se desconoce

que la identidad de las mujeres negras está definida por una historia de subordinación, exclusión y resistencia, por lo que es una identidad en permanente reconstrucción. (Lerma, Mujeres negras (sirvientas, putas, matronas): una aproximación a la mujer negra de Colombia, 2010, pág. 5)

El modelo colonial, integró a la administración, estructuras de dominación y jerarquización en función de la raza y el género. Esta integración se dio a través de múltiples apartados de la incipiente sociedad colonial como: los privilegios a los que podían acceder las personas en función de estas categorías en la organización social, como el acceso a cargos, espacios y educación. También a partir del cobro de impuestos y rentas que beneficiaban a un sector de la población y cobraban a otro, como lo fueron el impuesto de indios, la mita, la encomienda y la propia esclavitud. Así mismo se dio a partir de la ley, frente a la cual, la mujer y el indígena tenían la calidad de menores de edad y la población negra de propiedad. Este sistema económico, político y social, legitimó la ideología de la diferenciación de la especie y de la supremacía blanco-mestiza a lo largo de tres siglos de colonización y dos más del gobierno de los criollos que se instituyó como la república.

La invención de «razas de librería», como las llamó José Martí, reflejó la preocupación de los dominadores por adaptar el rígido sistema de castas imperante en las colonias a los procesos transculturales que nutrían la formación de las nacionalidades americanas, y garantizar con ello la perdurabilidad del escalonamiento social impuesto (Romay 2014:57).

Esto ha implicado, no sólo que exista una deuda histórica, no subsanada, con la mujer negra, en el territorio que abarca el mundo poscolonial; también que esa estructura de dominación y jerarquización colonial, permeó la construcción del estado moderno y sus instituciones y que por lo tanto la violencia sistémica que viven las mujeres negras en el país, no es un falla, ni un vestigio del pasado, más bien es parte de los pilones del Estado Moderno y de una sociedad de clases que se ha construido generación tras generación sobre la idea naturalizada de que existen jerarquías humanas y de que se puede explotar e invisibilizar a la subalterna en función de una distinción automática de la raza: (entendida como fenotipo y linaje) y del género (entendida como la división del sistema sexo/género).

Esto lo reconoce la constitución del 91, pero el reconocimiento, no ha significado una transformación en las estructuras mismas del estado. *“La Constitución y la jurisprudencia ha concretado los principios de diversidad e identidad en derechos de reconocimiento cultural de las colectividades negras, palenqueras y raizales que pretenden eliminar las discriminaciones y negaciones históricas que han padecido esos colectivos desde la colonia hasta nuestros días” (C-480-19: 2).*

Si bien la sociedad colombiana ha negado el racismo, este se practica cotidianamente a la vez que mantiene en las márgenes de la sociedad a sus “grupos étnicos”, dando lugar a una combinación perversa de racismo, sexismo, pobreza, guerra y desplazamiento forzado, con alta incidencia en población afrodescendiente y mujeres. También en sentido teórico y político es pertinente traer a la reflexión las críticas planteadas al proyecto hegemónico de construcción del moderno Estado-nación, del cual las identidades particulares (mujeres, indígenas, afrodescendientes) fueron excluidas y sus conocimientos y prácticas negados por “irracionales (Canavate, 2012, pág. 12).

Esto aumenta su vulnerabilidad como sujetos sociales y les niega la capacidad de agencia que poseen en la construcción de alternativas al desarrollo y de sus modos de producción para acceder a una vida con bienestar obtenido a partir de sus actividades productivas tradicionales, como la producción de viche. Analizar las redes de producción de las mujeres campesinas podría sentar algunas bases para encaminarnos a la solución de esta problemática.

Los conceptos y perspectivas abordados de manera preliminar en las líneas precedentes serán los ejes rectores de este trabajo en el cual pretendemos evitar la disociación expositiva que implica presentar un capítulo dedicado al llamado marco teórico. Por ello, además de esta introducción, en el primer capítulo de este documento se aborda el rastreo histórico del viche en la región chocoana y su contexto legal actual. En el segundo capítulo se hace una descripción etnográfica de La Comunidad. En el tercer capítulo se presenta la descripción a profundidad de la producción de viche por parte de las productoras de La Comunidad, así como la comercialización y los diferentes escenarios de consumo de viche. Y en el cuarto capítulo se hace un análisis sobre la retribución al trabajo familiar en la producción de viche. Finalmente, en las conclusiones se retoma la

discusión a la luz del contexto actual de legalización y patrimonialización del viche para las productoras afrocampesinas.

METODOLOGÍA

En esta investigación se buscó realizar una etnografía desde el cuestionamiento al androcentrismo “en la ciencia antropológica, así como el sexismo, clasismo, racismo y colonialismo” (GIL,2019:2). Para analizar la producción de viche por parte de las mujeres negras campesinas de La Comunidad. Esguerra define la etnografía desde el feminismo como:

Un intercambio de dones mediado por reglas de generosidad y por la obligación ética, política e incluso comercial de dar, recibir y devolver. En este caso, el intercambio se ha construido a partir de un marco ético, político y epistemológico feminista y de cuidado, desde la relación con quienes nos comparten sus historias que a su vez compone una serie compleja de flujos de información, afectos y capitales, sobre todo simbólicos, que implica compartir un conjunto de responsabilidades políticas (Esguerra, 2019: 15).

Las posturas latinoamericanas sobre la etnografía y las ciencias sociales han planteado una visión en la que “las relaciones de Inter vulnerabilidad constituyen un estímulo para darnos cuenta de que «aquellos a quienes estudiamos y observamos están ahí no solo para pensar-con, sino también para *vivir-con* ellos»” (Gil, 2019:6-7). y desde esta perspectiva asumir el trabajo de campo y sopesar las posibles consecuencias de la investigación. La escuela norteamericana ha llamado etnografía crítica (Lincoln, 20012) a una perspectiva que revisa la etnografía clásica y pone en cuestión varios aspectos del quehacer antropológico y humanista. De acuerdo con Caviedes Latinoamérica ha nutrido ampliamente esta corriente. (Caviedes, 2012) Vasco plantea que:

Se desecharon desde el principio elementos de la etnografía clásica para construir sus propios métodos de investigación social y etnografía” ...” Sobre esa base hay otro criterio y es que la etnografía debe dejar de ser un instrumento de esos dominadores y explotadores y convertirse en un instrumento de los dominados y los explotados en su lucha contra esa dominación y esa explotación (Vasco, 2007, pág. 21)

La etnografía es un método de investigación que se realiza en campo, plantea un compromiso activo y explícito con los sujetos de la investigación (Borda, 2015), propone recoger los conceptos de la vida (Vasco, 2007) y expone claramente la noción de que:

Existe una estrecha e indisoluble relación entre teoría, metodología y técnicas de investigación, pero, además que existe también una relación, una determinación entre estos tres aspectos y el “para qué” del trabajo etnográfico; es decir, que teorías, metodologías y técnicas están en función de para qué se quiere usar ese conocimiento, para qué se quiere emplear ese trabajo (Vasco, 2007, pág. 21).

Así es como se debe medir el auto trabajo desde la utilidad que tendrá para las personas con las que se hizo, sus apuestas políticas y caminos de vida.

También se debe reconocer que la profundidad histórica le brinda sentido a la labor etnográfica, siempre y cuando el relato histórico privilegie la visión propia de la historia de los sujetos de la investigación. En este caso, esos sujetos son las mujeres afrodescendientes y campesinas que hacen parte de La Comunidad y que se dedican, desde hace generaciones, manteniendo una memoria viva y de manera asociada a elaborar viche de manera artesanal con los propósitos de comercializarlo y de generar ingresos para su Unidad Agrícola Familiar.

Ahora bien, para tratar de comprender la Unidad Agrícola Familiar, se ahondó en los vínculos de consanguinidad y alianza no correspondientes a la familia nuclear sino, a la forma y estructura de alianza propia de las productoras de viche en La Comunidad.

La teoría general del parentesco compilada y revisada por Lévi Strauss (Levy-Strauss, 1969), fue un intento por construir estructuras fundamentales del parentesco dentro del paradigma del estructuralismo. A partir de la formulación de teorías generales como las de: el intercambio de mujeres, la prohibición del incesto, la institución del matrimonio o la alianza conyugal y la articulación entre estructuras elementales y complejas, define el parentesco como: “el pasaje del hecho natural 'de la consanguinidad y pasar al hecho cultural de la alianza” (Levy-Strauss, 1969, pág. 66) . Que es moldeable a las formas de alianza y de

parentesco que se distinguen y se clasifican en cada cultura y en los individuos a nivel particular. Las relaciones sociales están atravesadas por cuestiones lingüísticas, económicas, políticas y hasta metafísicas (Beauvoir, 1949). El lugar de locación, la movilidad, la transmisión de la herencia, las alianzas, los tipos de parentesco, el grado de alianza y de consanguinidad son elementos constitutivos de una Unidad Agrícola Familiar.

Ha habido una simplificación del parentesco a partir de premisas hegemónicas sobre la herencia y las alianzas, en su mayoría desde la patrilinealidad y la concepción de la familia nuclear occidental. Este enfoque brinda una imagen de las estructuras de parentesco fijada en el tiempo, que además no contempla las formas pre y posmodernas o pre y decoloniales de parentesco.

Lo primero, sucede así porque Levy-Strauss lo planteó a partir de la teoría general del intercambio de mujeres; pero no es prescriptivo a que esto sea una generalidad universal. Lo segundo, se debe a que el análisis estructuralista de la sociedad no comprende el materialismo histórico que permite que las estructuras sean analizadas al compás de la historia (Vasco, 1993).

Tampoco se tuvo en cuenta el impacto en las estructuras de parentesco que tiene la concepción sobre la familia, a partir de: la colonización, la evangelización judeocristiana y de la instauración del sistema-mundo capitalista y del estado moderno. Replicando un discurso sobre el parentesco, que no fue cuestionado desde las preconcepciones en torno a la consanguinidad, la sexualidad, las formas de vinculación y los tipos de relaciones sociales. Ni en cuanto a su injerencia en la producción de verdad y de la *otredad*.

Por ejemplo, la autora Oyèronké Oyěwùmí, en su libro *“La invención de las mujeres”*, aborda la invención del cuerpo, de la mujer negra, del género y del sujeto colonizado desde la producción intelectual occidental (Oyěwùmí, 2017). El discurso sobre la verdad de la ciencia ha sido ampliamente cuestionado. En palabras de Orlando Fals Borda, “Por eso no se supera necesariamente el sociocentrismo —o el etnocentrismo— cuando se establece o amplía la

comunidad de científicos, sino que se puede reforzar aquella negativa actitud, disminuyendo las posibilidades de renovación y de reorientación de la ciencia” (Borda, 2015, pág. 232).

Entonces, se puede plantear que el estudio del parentesco ha estado atravesado por una interpretación sesgada por la concepción hegemónica del parentesco occidental, que además ha sido implantada violentamente en otras culturas a partir de la colonización. Esto condujo a que múltiples alianzas posibles y formas de consanguinidad extensas quedaran reducidas a un análisis que parte desde la perspectiva de que la normalidad o la imaginada generalidad de la familia es nuclear con jefatura masculina y de herencia patrilineal.

Es por eso por lo que se busca recuperar el análisis genealógico, por su valor en el entendimiento de la cultura, la economía y la sociedad; renunciando a los esencialismos contruidos por la lógica patriarcal, a la luz de la teoría de género, para indagar sobre tipos de alianza no hegemónicas. Sobre vínculos de consanguinidad y formas de alianza que se encuentran inmersas, más no asimiladas en su totalidad, por el sistema capitalista moderno.

El parentesco, las formas de alianza y la consanguinidad se plantean como transversales a las redes de producción de alcohol que han creado las mujeres afrodescendientes y campesinas de La Comunidad, con una perspectiva que también contempla la matrilinealidad y matrilocalidad⁹ dentro de la UAF. Donde son fundamentales los vínculos de parentesco extendido, alianza y filiación diversos que las unen a la comercialización, producción y distribución de bebidas alcohólicas artesanales. A partir del entendimiento de que no es una imagen fijada atemporalmente, variando en sus procesos de transmisión de este conocimiento y formas de asociación.

⁹ “La matrifocalidad va más allá. Está definida por que la mujer es el centro, quien dirige, organiza, socializa, coordina absolutamente todo en el hogar, independientemente de quien entre el ingreso al hogar” (Iozano, 2010:5).

Poco íbamos a imaginar que el 2020 nos recibiría con una pandemia mundial que nos encerraría en el mundo digital durante tantos meses, forzándonos a realizar todas nuestras labores de manera remota. Como consecuencia de esta sacudida mundial el trabajo de campo para esta investigación se retrasó un par de meses, así como mi llegada a Colombia y a la zona de campo.

En el trabajo de campo realizado desde el 25 de noviembre hasta el 17 de diciembre del mismo año se hicieron 18 días de etnografía llevando a cabo un diario de campo intensivo; un croquis y mapa georreferenciado de La Comunidad; 10 entrevistas semiestructuradas a 2 hombres y 8 mujeres productoras de viche. Así como la toma de registro de foto y video de todo el proceso de elaboración del viche, la bija y la panela. Este registro audiovisual abarca desde el proceso de recolección hasta el proceso de extracción o producción. Así mismo se creó una tabla que servirá de referencia para sistematizar las imágenes, videos e información. También se realizó el balance de gastos del trabajo de campo. Contabilizando un nuevo regreso para llevar todos los resultados de la investigación, socializarlos con la comunidad y dejarlos a su disposición.

En todo el proceso fue fundamental la relación de aprendizaje por medio de la realización de todas las actividades, a través de involucrar el cuerpo en el quehacer y de compartir y aprender a realizar todas las tareas de la mano de las productoras de viche, como lo menciona Gil:

Que las habilidades de observación y escucha se lleven a cabo de manera *cuidadosa, empática y sensible*, para la autora «Ver, escuchar, tocar, registrar, pueden ser si se práctica con cuidado y sensibilidad, actos de fraternidad y hermandad, actos de solidaridad. Por encima de todo es el trabajo de reconocimiento» (Scheper-Hughes 1997: 39) en (Gil, 2019:5).

Esto es posible privilegiando la relación interpersonal con las personas de La Comunidad, como característica intrínseca del proceso de investigación. Y buscando potencializar mis puntos de confluencia y encuentro con las productoras de viche. Así como poner a discusión las diferencias y privilegios que

inevitablemente median en la relación. Consciente de que el racismo estructural repercute directamente sobre la vida, los cuerpos y el futuro generacional de las mujeres negras campesinas y sus comunidades de manera más violenta y desgarradora que sobre mi vida. Y entendiendo que desde donde estoy parada:

El combate al racismo, por ejemplo, no aparece dentro de las agendas de estas organizaciones. Mucho menos encontramos cuestionamientos al orden social ni a procesos como la globalización y la economía neoliberal que acrecientan la feminización y la racialización de la pobreza. Los temas son los que tradicionalmente han propuesto los organismos de cooperación y los agentes de desarrollo, como se mencionó antes (Lerma, Mujeres negras (sirvientas, putas, matronas): una aproximación a la mujer negra de Colombia, 2010).

Cabe aclarar que por motivos de seguridad y practicidad solicité a un amigo con el que ya he trabajado en campo anteriormente que me acompañara al trabajo de campo y él accedió a hacerlo. Esta persona se llama Francisco Quintero, es licenciado en filosofía, cuenta con una especialidad en gestión ambiental, ha trabajado en procesos comunitarios en los Montes de María conmigo desde 2014 y lo conozco personalmente como amigo desde el 2010. Juntos construimos el diario de campo y el mapa de la comunidad.

La “decisión sobre qué campos de estudio abordar estuvo siempre implicada con asuntos personales y políticos” (Esguerra, 7) Y desde donde me localizo precisamente como etnógrafa. Al respecto coincido con Betty Ruth Lozano cuando plantea que:

Se necesitan estudios de campo con las mujeres negras populares, campesinas, que nos permitan conocer cómo están ellas desde su lucha por la sobrevivencia produciendo también importantes transformaciones culturales que no alcanzan a ser captadas por las organizaciones surgidas de la intervención desarrollista y que ofrezcan una visión no victimizada de estas mujeres; que más bien reconozcan que en los procesos de resistencia se generan modos de vida alternativos que se constituyen, además de aportes a una nueva sociedad, en condición de posibilidad para el ejercicio de la autonomía y la autenticidad grupal e individual. (Lerma, Mujeres negras (sirvientas, putas, matronas): una aproximación a la mujer negra de Colombia, 2010, pág. 13)

Para concluir esta introducción es importante señalar que ya existe a la fecha un amplio entramado de información sobre el viche, sus procesos de producción,

historias, significados y sentidos políticos. Englobado en diversos estudios, por ejemplo: antropológicos (Meza, 2011; Meza, 2014; Chaves et al., 2010), gubernamentales (Iregui-Parra & Torres-Villarreal, 2019), periodísticos (Peláez, 2020; Revista Vive Afro, 2020; Revista Semana, 2019; Pacheco, 2018), jurídicos (Resolución N 77612 del 2018; Sentencia C 480/19), organizacionales (Fundación ACUA, 2020), e incluso productivos (Tenorio, 2020; Cortes, 2017). Estos estudios han aumentado en número en las últimas dos décadas, en las que por diferentes razones relacionadas con: el boom de la identidad, el crecimiento de estudios sobre las culturas afrocolombianas, el debate sobre el multiculturalismo (Zambrano, 2020: 146-150) y el Estado moderno, y la punja por la patrimonialización y/o apropiación de elementos que pertenecen al acervo cultural/material de las comunidades; debates dentro de los cuales, el tema del viche, ha dado de mucho de qué hablar y escribir. Por lo que es ambiguo conmensurar la cantidad real de estudios que existen sobre este tema en la actualidad.

El trabajo encabezado por el antropólogo Carlos Andrés Meza con la Universidad del Pacífico y el ICAHN es el más referenciado en este tema, así como el realizado por las antropólogas Margarita Chávez y Marta Zambrano. En materia de organización a nivel jurídico, frente al tema de la patrimonialización del viche, el colectivo Destila Patrimonio constituido desde 2018, encabezado por líderes sociales de la comunidad afro del Pacífico, es el referente más importante a la fecha en este tema. El Festival Petronio Álvarez, realizado en la ciudad de Cali, ha sido el evento cultural institucional, donde más se ha promovido la comercialización del viche y sus derivados.¹⁰

Ahora bien, en materia de quién posee el mayor entramado de información referente al viche, su producción y significados culturales es claro que son las

¹⁰Cabe señalar las articulaciones discursivas entre estos regímenes de construcción y visibilización de productos y prácticas proscritas y la afirmación del multiculturalismo en Colombia como dispositivo político y como práctica social. Un ejemplo de ello, son los eventos del tipo *folk festival*, que se perfilan como tecnologías y racionalidades propias del multiculturalismo etnicista, que define las estrategias de representación y reconocimiento de los “otros” de la nación que son los grupos étnicos (Restrepo y Bocarejo, 2012: 8). (Meza, Murillo, & Palacios, 2011)

comunidades rurales afroribereñas, especialmente las mujeres y los mayores quienes poseen esta información la mantienen dinámica y la reproducen en la cotidianidad. En este sentido las historias de la zona del Valle del Cauca y las del Chocó conservan diferencias al ser dos regiones diferentes. Esta investigación está centrada en la región del medio Atrato del departamento del Chocó. Y para efectos de la realización del trabajo de campo se delimita específicamente en el Consejo Comunitario de La Comunidad La Playa en el Río Munguidó, tal como se presentará en el segundo capítulo.

CAPÍTULO 1: EL ORIGEN DE LA PRODUCCIÓN DE VICHE EN EL CHOCÓ Y EL MONOPOLIO DEPARTAMENTAL LICORERO EN COLOMBIA

En este capítulo se busca establecer el origen colonial¹¹ de: los destilados artesanales, particularmente el viche; el monopolio licorero de la colonia a la república; la imagen de la mujer negra como sujeto atravesado por múltiples intersecciones que son la raza, el género y en consecuencia una clase; para señalar cómo persisten en el tiempo tanto las formas de tributo coloniales y las formas de discriminación llevadas a su culmen en la Ilustración, como las formas de resistencia y las fugas inaprensibles e inapropiables al modelo civilizatorio eurocéntrico.

El viche, se presenta como el contra relato del establecimiento del monopolio licorero, particularmente en el Chocó. Frente al tema de la producción del viche, hubo dos poderes que se institucionalizaron en la colonia por cuenta de estas formas de dominación con respecto a la raza y al sistema sexo/género, estos fueron: el monopolio de las instituciones coloniales para recaudar impuestos y el monopolio de la vida pública por parte de la masculinidad.

... “Entre viejos y nuevos términos de dominación se entronizaron no solo como únicos cánones autorizados para afrontar y entender la naturaleza (en especial la del trópico americano para nuestro caso de estudio) o para legitimar el saber y la actuación de los estamentos sociales que se guiaban por esta rejilla de representación, sino igualmente como una herramienta para excluir la producción de otras sociedades y para negar su importancia intrínseca en el devenir de la humanidad; por lo mismo, sus supuestos se

¹¹ “Cuando el colonialismo fue eliminado, la relación colonial de dominación entre razas no sólo no se extinguió, sino que se hizo en muchos casos mucho más activa y decisiva en la configuración del poder, desplazándose de una institucionalidad [el colonialismo] a otra [países independientes y/o Estado-nación] y en consecuencia rearticulándose a escala global” (Quijano, 2014).

emplearon para introducir una relación vertical y autoritaria con quienes se intuyeron como diferentes” (Peralta,2020: xxxii).

El Chocó, territorio de frontera

Algunos historiadores, como Jaime Andrés Peralta (2020) que han profundizado sobre la construcción, en tiempos coloniales, de lo que hoy en día abarca el departamento del Chocó, plantean un análisis de esta zona desde la perspectiva de la frontera. “Gloria María Vargas López señala que “la frontera crea un “adentro” y un “afuera” con los que convierte una multiplicidad de lugares en un espacio binario y a cada uno de los lados junta historias dispersas y heterogéneas, en una sola y trascendente, desprovista [al menos en su estructura formal] de ambigüedades. [...]” (2003p.41) en peralta 2020: xix)

La construcción oficial de la historia de esta región también resulta binaria teniendo un primer relato que hace referencia a lugares inhóspitos y gentes salvajes, desde donde se justifican los fracasos de los colonizadores extranjeros por dominar el Chocó en sus primeras incursiones desde el Darién. Y un segundo relato, de triunfalismo civilizador, a partir del ingreso por tierra a la región, desde Antioquia y el Valle del Cauca con las excursiones trazadas desde estas tierras hacia el Chocó con el fin de instaurar reales de minas. Marcado por la consolidación de la gobernación del chocó en 1726. Que relata los ingentes esfuerzos de la corona por conquistar, para hacer “de provecho” las incalculables riquezas que ya sabían, por medio de informes misionales anterior, que podían obtener de estas tierras. Este segundo relato, no deja de sustentarse, de manera binaria y dicotómica, en el primer relato, puesto que; a pesar de hablar desde el triunfo, no deja de estar marcado de lamentaciones con respecto a la incapacidad de gobernar sobre dichas tierras inhóspitas y gentes salvajes.

Si bien en la documentación oficial o en la correspondencia privada del S. XVII el Chocó figuraba como una frontera remota e inexpugnable por su selvático entorno natural y por las “salvajes” gentes que lo habitaban, los textos del S. XVIII se referían a esta zona igualmente como un lugar donde

era difícil llegar y establecerse a largo plazo, pero que se debía “domeñar” cuanto antes, toda vez que estaba llamado a ser uno de los emporios de la anhelada “riqueza” y “prosperidad” que la administración borbónica buscaba, en primera instancia, para la corona y en segundo lugar, para el virreinato neogranadino (Peralta, 2020: xvi).

La perspectiva desde la frontera también permite entender esta zona como una geografía compleja, entramada por múltiples relaciones y grupos diferentes de personas, que no era completamente diseñada y regulada por el aparentemente omnipotente “orden colonial”. Si no, como una zona, de diversas formas, alejada de este control, que tuvo su propio desarrollo. En donde, por esto mismo, las relaciones de dominación colonial tenían múltiples matices y fugas. Esto resulta importante porque permite entender la conformación de comunidades que, estando dentro del sistema colonial, operaban tanto dentro como por fuera de este. Así como de relaciones comerciales, con piratas y con otros extranjeros colonizadores, aparte de los españoles, con quienes se creó un sistema de contrabando que sustentaba la economía de la región.

El 28 de noviembre de 1726 se creó oficialmente la gobernación del Chocó, cuyo territorio fue dividido en dos grandes provincias: Nóvita y Citará. En la primera se confirmó como su “vecindario principal” o “capital” el poblado de San Gerónimo de Nóvita, y en la segunda se estableció como eje articulador la antigua población de San Francisco de Atrato, que comenzó a llamarse con cada vez mayor asiduidad San Francisco de Quibdó, partido de Quibdó o simplemente, Quibdó desde la erección de la nueva gobernación (Peralta, 2020: xxxiii).

Esta construcción estuvo marcada por la ilusión de que, con el arribo del orden colonial a una zona, se marcaba el inicio de un lugar. Mientras que para la conformación de la gobernación del Chocó este era un espacio que ya estaba consolidado por múltiples gentes y tipos de relaciones, entre las que se contaban los pueblos originarios, cimarrones que quedaron en la zona como parte de las reminiscencias de los fracasos previos de la colonización del Darién y el Baudó,

así como mulatos y piratas. Que posterior a la creación oficial de la gobernación del Chocó, no dejaron de construir relaciones entre sí, si no que se ampliaron y complejizaron.

La gobernación del Chocó desde principios del S. XVIII estuvo compuesta por una pequeña población de colonos divididos entre: feligreses, administradores de la corona, gobernadores, señores de minas y comerciantes y otra más numerosa población, ampliamente diversa, constituida por “libres de todos los colores”, esclavos, indios y demás gentes distribuidas de manera dispersa por toda la región. Desde las dos capitales del gobierno del Chocó (Nóvita y Citará) se pretendía gobernar y cobrar a todas las regiones; también conformadas por minas, comunidades ribereñas y comunidades enmontadas, muchas sobre las cuales, nunca hubo control del orden colonial, aunque si represiones que desataron fuertes enfrentamientos.

Entre otros sectores y estamentos, a la estructura social del periodo se le fueron sumando de manera paulatina “libres de todos los colores”, negros, “huidos” o cimarrones, componentes de milicias pardas o de indios, blancos empobrecidos, mestizos de “baja calidad” y, por supuesto, esclavizados de diversos orígenes africanos. Todos pugnaron por la construcción de espacios de alteridad desde su propia trayectoria histórica, desde sus formas particulares de organización social, desde su acervo distintivo de creencias, costumbres, prácticas y saberes, y desde su grado disímil de contacto con las formas de control y sujeción que propugnaban los colonizadores externos (Peralta, 2020: xxi).

Es por esta razón que entender los antecedentes históricos del viche, como un destilado producido por estas poblaciones, subalternas al orden colonial, que constituían el grueso de la población¹² enmarcada dentro del gobierno del Chocó

¹² El autor fue anotando datos sobre el territorio de cada provincia a medida que relataba su quehacer, y dio una cifra de 1.412.010 habitantes para todo el Virreinato, que comprendía entonces Quito, Panamá y alguna porción de Venezuela. Del análisis de su información se obtiene para lo que es actualmente Colombia una distribución étnica como sigue: 189.171 blancos

en el S. XVIII, implica una mirada alejada del punto cero, ese punto en el cual era inconcebible la construcción de un universo fronterizo, que estaba tanto dentro como fuera del orden colonial. Que tenía su propia economía, sus propias jerarquías y sistemas de producción, ajenas al hombre blanco y a la corona española.

Ubicarse en el punto cero equivale (Castro-Gómez, 2010) a tener el poder de instituir, de representar, de construir una visión sobre el mundo social y natural reconocida como legítima y avalada por el Estado. Se trata de una representación en la que los “varones ilustrados” se definen a sí mismos como observadores neutrales e imparciales de la realidad” La construcción de Cosmópolis no sólo se convierte en una utopía para los reformadores sociales durante todo el siglo XVIII, sino también en una obsesión para los imperios europeos que en este momento se disputaban el control del mundo (Peralta, 2020: 25).

Esta perspectiva también implica una mirada crítica, frente a los fundamentos ideológicos institucionalizados durante la Ilustración, no sólo con respecto a lo que eran realmente las colonias y lo que se narraba en la ficción cronística, sino también sobre lo que fueron las plantaciones de caña y el sistema esclavista a través del cual, millones de personas fueron traídas desde distintas partes del África a América.

La caña y su transformación en el Chocó

El modelo de plantación implementado durante la época colonial para fomentar el comercio trasatlántico de productos, de las colonias intertropicales a Europa, así como para la instauración de colonias en tierras extra-europeas, fue sustentado por el sistema esclavista impuesto sobre los pueblos originarios de las colonias y las personas secuestradas y comercializadas desde al África, si

(24%), 183.828 indios (24%), 354.359 negros y mulatos libres (45%) y 52.840 esclavos (7%). En total, 780.179 almas (Ramos, 1995: 14)

bien el modelo de plantación empieza a desarrollarse entre el S. XVII y el XVIII, el modelo esclavista y el comercio transatlántico de personas inicia en el siglo XVI.

Este sistema inhumano encontró su legitimación ideológica en el pensamiento ilustrado del siglo XVII y XVIII que legitimó la jerarquización de la especie humana (Sebastiani, 2020: 57) en pro de la expansión de occidente como entidad normativa en la configuración del mundo moderno.

El azúcar sería muy cara, si no hiciéramos trabajar a los esclavos la planta que la produce (...). Esos esclavos son negros desde los pies hasta la cabeza, y tienen una nariz tan aplastada que es casi imposible compadecerlos (...). No podemos aceptar la idea de que Dios, un ser tan sapientísimo, haya puesto un alma en un cuerpo tan negro, y un alma buena, es aún más inconcebible en un cuerpo semejante (...). Es imposible suponer que tales seres sean hombres, porque si lo supusiéramos, deberíamos creer que nosotros no somos cristianos (Romey, 2013: 43-44).

En esta disyuntiva, la caña de azúcar fue una de las plantaciones más rentables para la corona española. La masificación del consumo de azúcar y sus derivados tuvo un furor sin precedentes en Europa, especialmente en el S. XVIII. El hecho de que el azúcar se convirtiera en un bien de consumo masificado, después de haber sido un lujo de la aristocracia, se debió exclusivamente a la posibilidad, que permitía la esclavitud, de cultivar caña en grandes cantidades, a muy bajos costos. Tanto para transformarla en azúcar, dulces o como aguardientes para poder exportarla.

Muchas regiones que contaban con haciendas azucareras nunca llegaron a ser exportadoras de productos derivados de la caña. Este cultivo fue mucho más extenso en colonias del Caribe, como Cuba y República Dominicana, donde, por lo tanto, a partir del S. XVII la población negra fue mucho más prominente, por ser, está la mano de obra que sustentaba el modelo de producción esclavista de

la caña de azúcar. Esto fue así, por la llegada masiva de esclavos a las colonias en el S. XVII, tras haber diezmado las poblaciones originarias, a fuerza del exterminio perpetrado por los colonizadores durante el siglo XVI.¹³ “A lo largo del siglo XVII es cuando se desarrolla el comercio de esclavos africanos con América y cuando las potencias europeas tratan de monopolizar este mercado que principalmente estaba en las colonias españolas y portuguesas de América” (Bergasa, 2018: 5)

En Colombia también tuvo su contraparte la siembra de la caña a través de las haciendas azucareras, especialmente las del Valle del Cauca, que colinda geográficamente con la región del Chocó. En esta región se instauraron las primeras haciendas azucareras, que, si bien no eran plantaciones, tenían basta mano de obra esclava y allí fue donde se establecieron los primeros ingenios. La mayoría de la producción azucarera de la Nueva Granada permanecía dentro de esta misma. Y una parte considerable de la caña sembrada era utilizada para sacar guarapo para la destilación de aguardiente. El cual, en todas las colonias, fue ampliamente utilizado como herramienta de dominación de los pueblos indígenas y de las personas esclavizadas.

De hecho, oficialmente, la implementación del cultivo de la caña en el Chocó se asocia a la instauración de minas que implicó la instalación definitiva del modelo colonial en la zona. “En 1724, terminó el informe solicitado, en el que se estimó que la escisión era indispensable para crear en el Chocó una sociedad basada en la explotación de los cuantiosos “minerales de oro” que existían¹⁴” (Peralta 2019:160).

Se entendía por desarrollo agrícola, básicamente el del cultivo de la caña; en el desarrollo económico de la región era básica la presencia de la minería ya que en las minas el consumo de aguardiente era importante y, además se tenía en cuenta el volumen demográfico, ya que a mayor

¹³ Enfermedades, pandemias, masacres, trabajos forzados.

¹⁴ Se proyecta la separación de la provincia del Chocó, de la antigua gobernación Popayán. (Peralta 2019:159) Región cuya vocación productiva sí estaba mucho más centrada en el modelo de plantación de la caña de azúcar.

población correspondía una mayor posibilidad o potencial de consumir aguardiente (Mora de Tovar, 1988:6).

Sin embargo, en la región, como lo vimos anteriormente con la noción de frontera, junto al relato de la construcción del gobierno del Chocó apareció la producción de aguardiente controlado por la corona, sobre el cual hay documentación. Pero también está el relato, menos documentado y tratado de manera despectiva para las subalternas en sus breves referencias, narrativa acorde con la ideología de la ilustración; de la apropiación de la caña por parte de las comunidades de “libres de todos los colores” y su posterior destilación y comercialización por fuera del orden colonial y con propósitos disímiles, al de la dominación.

Si bien, no existe aún una arqueología de los aguardientes de producción artesanal y clandestina, dentro de los cuales se enmarca el viche, si hay bastante información sobre la caña de azúcar en América. Como también se encuentran algunos referentes históricos sobre los trapiches y sobre la producción clandestina de aguardientes, especialmente a partir de finales de S. XVIII en la Nueva Granada, cuando se establece el estanco¹⁵ y empieza la persecución a la producción clandestina de aguardientes. Sobre este tema, se busca información sobre la provincia de Novita y Citará, que conformaron el gobierno del Chocó.

Las especificidades del desarrollo del cultivo de la caña en esta zona resultan importantes, puesto que, se debe tener en mente que, si bien es difícil evitar pensar en la nación relativamente unificada e interconectada que hoy en día es Colombia, como referente para imaginar el territorio en épocas coloniales, durante la colonización, en el periodo de construcción de la Nueva Granada, las regiones estaban aún más escindidas entre sí de lo que están hoy en día.

Razón por la que, la historia de la caña de azúcar y su desarrollo es secular y lo que sucedió en el valle del Cauca no se replicó de la misma manera en las demás

¹⁵ “En 1736 se estableció en el Nuevo Reino el estanco del aguardiente por el sistema de arriendo. Este paso fiscalizador iniciaba una mayor centralización administrativa que, a su vez, permitía a las autoridades virreinales un mayor recaudo de rentas, y un más estricto control sobre la estructura social gobernada hasta entonces primordialmente por los cabildos municipales” (Dávila, 1995: 6).

zonas donde se cultivó la caña, durante la colonia. Este es un referente, del modelo de la hacienda, que se replica en toda América y el Caribe, pero no es la única manera de interacción que existe con la caña de azúcar en América. Ya que, por ejemplo, el interés comercial del Chocó, en tiempos coloniales, estaba particularmente volcado hacia la explotación del oro, en ese sentido, la caña, sembrada en el Chocó era principalmente para el autoabastecimiento de azúcar y aguardiente para la región. Y no se proyectaba un tipo de cultivo de la caña para la exportación o abastecimiento de otras gobernaciones de la colonia en la Nueva Granada. Aunque sí se esperaba, a partir del S. XVIII obtener los réditos del aguardiente por medio del estanco.

Igualmente, el aumento de la población trabajadora en las minas llevó a la ampliación de la demanda de productos de las haciendas, especialmente de los derivados de la caña, tales como raspadura, alfandoque, alfañique, melcocha, guarapo, aguardiente, miel, azúcar, miel de purga y rallado, dulce que se hacía con cáscara de naranja, limones o sidras (Bermúdez, 2000).

En un plano general, la historia de la caña en América, así como la del arribo de personas africanas esclavizadas a la Nueva Granada, tienen un antecedente colonial común. Tanto la caña, como las personas secuestradas del África y traídas a América, llegaron a estas tierras por cuenta de los colonizadores españoles y sus navíos. Así mismo, un proceso que, aparentemente, también arribó a la Nueva Granada por cuenta del proceso colonial, fue la destilación de dicha caña de azúcar para la producción de aguardientes¹⁶ (Bermúdez, 2000). Tanto el cultivo de la caña, como la esclavización de personas africanas, como el dominio de la destilación, desde el momento en que empezaron a suceder; comenzaron un proceso de separación del dominio de sus captores.

“El crecimiento de la producción de la caña y, por consiguiente, del consumo del aguardiente, se convirtió en el siglo XVIII en una fuente fiscal de primer orden. El Estado trató entonces de monopolizar su producción” (ICANH, 2013). La caña fue cultivada incipientemente por los pueblos indígenas y cimarrones de manera ajena al sistema de haciendas y de encomienda (Bermúdez, 2000); las personas

¹⁶ Espíritus. Es decir, también otros destilados como los rones y otros licores a base de azúcar.

esclavizadas lideraron e inventaron progresivamente múltiples métodos de emancipación y obtención de su libertad. (Aline Helg, 2020: 99-121); y la destilación, pasó de ser un conocimiento de “maestros azucareros” al servicio de las haciendas, a ser un dominio del campesinado (indígena, afro y criollo).

Sin embargo, paralelamente, tanto el cultivo de la caña, como los esclavizados africanos, como la destilación, estuvieron sujetos, durante dos siglos, al desarrollo del sistema colonial. Ensanchando las huestes de la corona española por medio de la esclavización, el monocultivo de la caña y el monopolio impuesto sobre la producción de destilados¹⁷. “El crecimiento de la producción de la caña y, por consiguiente, del consumo del aguardiente, se convirtió en el siglo XVIII en una fuente fiscal de primer orden. El Estado trató entonces de monopolizar su producción desde comienzos del siglo XVIII, habiéndolo logrado después de diferentes etapas en que los particulares fueron los principales administradores” (Mora de Tovar, 1998: 2). La caña se convirtió en el suplicio de millones de personas esclavizadas y el aguardiente en un sistema de control, de estas mismas, particularmente en las zonas de minas. “Las haciendas en la parte plana del departamento del Cauca tuvieron el doble papel de lugares de producción y reproducción de esclavos y, además, de ser proveedoras de carne cecina, aguardiente y productos agrícolas necesarios para mantener la fuerza de trabajo en las minas” (Colmenares, 1979).

El origen de la caña en la región nos da a entender que la caña ya había sido sembrada y diseminada por la región del Pacífico con anterioridad a la instalación de las minas. Lo que quiere decir que ya había cultivos de caña en lugares de cimarronaje y que los indígenas ya poseían conocimientos sobre este cultivo y, por lo tanto, esto facilitó que la producción artesanal y clandestina de aguardiente, de manera independiente al estanco colonial, se expandiera por las zonas más apartadas de toda la región.

¹⁷ Los agentes de la colonización implantaron el monopolio y el control sobre todos los estimulantes que se consumían en Europa. Por ejemplo, sobre: el té, el café, el azúcar, el chocolate, la coca en el Perú y el opio en las colonias británicas.

Cristóbal Colon, en 1493, llevó unas cuantas cañas a la Española que era, en ese entonces, la isla que hoy en día está dividida entre los países de República Dominicana y Haití. De allí la caña de miel, como se la llamaba, se diseminó por el Caribe. Y rápidamente fue apareciendo en más lugares “al ritmo con que se expandían las fronteras de la conquista” (Gómez, O. G. R. 2005: 50).

“En Colombia se sembró por primera vez en 1510 en Santa María Antigua del Darién; posteriormente en el Valle del Cauca” (Mora 1998: 2). La Ciudad de Santa María la Antigua del Darién se funda en 1510 (Diócesis de Quibdó, 2015). Y Sebastián de Belalcázar obtiene “repartimiento de caciques” en Panamá en 1519 y trae la caña consigo desde la Española (Gómez, 2005: 50). La ciudad es abandonada en 1525, “por disputas entre españoles y Kunas” (Diócesis de Quibdó, 2015). “Históricamente el territorio de Panamá se extendía por el norte del Chocó colombiano hasta el golfo de Urabá, bajo la jurisdicción de la provincia del Darién” (Diócesis de Quibdó, 2015). Aunque se puede suponer que ya había caña en lo que hoy en día es el Chocó, la explosión del cultivo de caña en la región vino hasta tiempo después.

Varios autores adjudican el ingreso de la caña a Colombia a Pedro de Heredia y a Sebastián de Belalcázar en 1538 obviando el precedente anteriormente expuesto. “Según Víctor Manuel Patiño en su libro *Esbozo Histórico sobre la Calla de Azúcar*: “La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del Puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entró por Buenaventura al valle geográfico del Río Cauca, plantándose inicialmente en la margen izquierda del río Cauca, en Arroyohondo y Cañas Gordas, lugares muy cercanos a Cali, donde operaron sendos trapiches paneleros” (Mora 1998: 2). Como ya vimos, este es el ingreso, oficial, para la explotación cañera a Colombia de la caña de azúcar. Sin embargo, de acuerdo con los antecedentes, la caña ya estaba siendo sembrada y reproducida de manera diseminada por los pueblos indígenas, en la región del Pacífico Colombiano, específicamente en las zonas del Baudó y el Darién.

Lo que se sabe de aquella época también es que los pueblos indígenas incorporaron rápidamente la caña a su dieta y empezaron a sembrarla de manera

particular en sus territorios. “La connaturalización rápida de la caña de miel con el suelo americano y la apetencia que de su dulzor sentían las huestes y pobladores hispanos y, muy pronto, también los mismos indígenas,” (Gómez 2005: 50). “También tuvieron honda influencia en los patrones culturales de la población, como, por ejemplo, en el hecho de que los indios incorporaran a su dieta los productos de la caña, especialmente pan de azúcar, miel y guarapo” (Bermúdez,2000).

Esto quiere decir entonces que para la época en la que oficialmente llega la caña a la provincia del Chocó, acompañando el proceso de expansión minera, ya había caña en el Chocó, que probablemente era utilizada. Las diferentes variedades de caña que se encuentran en las comunidades ribereñas de la zona pueden estar relacionadas a las diferentes etapas de inserción de variedades de caña a la región desde 1510 a la fecha. Entonces tanto personas traídas del África como cañas de azúcar ya habían ingresado a la región chocoana en el S. XVI. Mucho antes de lo que relata la historia oficial sobre la construcción del Chocó y el arribo de la caña a la zona, con la avanzada de los reales de minas.

La historia oficial resulta conveniente con el discurso colonizador, de que nada sucede sin la proyección del hombre blanco de por medio y de que las cosas sólo suceden si hay un proceso de producción controlado por ellos mismos. Sin embargo, las fuentes históricas apuntan a señalar que la presencia de hombres y mujeres negros que vivían libres era una realidad en el Darién y el alto Baudó. Así como la remanencia de la caña en esta misma zona antes de la instauración histórica de plantaciones del Valle del Cauca. El hecho de que esclavos y la caña hubieran quedado allí, sin la tenencia de los españoles, era una muestra del fracaso de la colonización de la espesa selva del Baudó y la provincia del Darién.

Ahora bien, en cuanto al origen de personas negras en el Chocó. En la historia oficial se plantea que los primeros negros llegaron al Chocó traídos en Cuadrillas desde Popayán, Cartago y Santa Fe de Antioquia (Peralta 2019:159) para trabajar en las minas. Sin embargo, hay registros, de que, en el intento de colonización, frustrado, que fue llevado a cabo por la región del Darién, ya se habían traído, personas esclavizadas, que se cimarronearon y vivían allí. “Durante el S.VIX, no bien emprendida la conquista parcial de algunos sectores del Darién y el Chocó se habló ya de los cimarrones en los informes de los representantes del régimen político imperial. En un documento fechado el 30 de diciembre de 1575 se aclaró, por ejemplo, que en esta época tan temprana ya existían en las riberas del bajo y medio Atrato” (Peralta 2019:166).

Esta información, no sólo hace del Chocó un lugar paradigmático en el periodo colonial, si no que nos remite a un espacio, donde la mayoría de la población general, eran negros libres. Que así mismo establecieron vínculos de compadrazgo con líderes indígenas y construyeron fortalezas ribereñas sobre las cuales el gobierno colonial, no tenía mucho poder. Las relaciones de emancipación, compadrazgo, intercambio de conocimientos y comercialización instauradas por los poblados de libres e indios, subsisten a la fecha en los múltiples afluentes del Chocó.

Pero lo que desafió en mayor medida el control del sistema colonial en esa área fue la consolidación paulatina de una red de relaciones sociales (de compadrazgo esencialmente) entre los negros y los indígenas, lo que en poco tiempo hizo conocer el Baudó no sólo como el “país de los zambos”, que de por sí atentaba contra el modelo deseado de separación de las “repúblicas” de los indios y los negros, sino también como un lugar ideal para el contrabando con mercaderes extranjeros a través del pacífico y como un asentamiento de “ladrones” de todo tipo o de evasores que le causaban daño al fisco real (Peralta, 2020:175).

Los estamentos del orden colonial ejercían represión a través de la figura del cabildo y también cobraban impuestos, pero al mismo tiempo, era más el dinero que perdía el orden colonial por cuenta del comercio entre estos “libres de todos los colores” y contrabandistas, que el recaudo fiscal. Que estaba atravesado por una sobrecarga de funciones delegadas entre los gobernadores de Nóvita y

Citará y que además debían rendir cuentas a provincias diferentes y alejadas (Santa Fe, Cali, Quito y Popayán).

Con lo anterior se busca plantear que desde el S. XVII existían comunidades de negros libres, que sembraban caña y la transformaban para la producción de medicinas y bebidas alcohólicas, antecedentes de lo que hoy en día es la producción de viche que se da de manera diseminada en las comunidades negras ribereñas del departamento del Chocó. Que su práctica de producción pertenecía no a un orden colonial con objeto de dominación mediante el alcohol si no a la consolidación de redes y comunidades establecidas en la región, donde había, como a la fecha, un intercambio activo de bienes y conocimientos entre los pueblos originarios y los “libres de todos los colores”.

Estado Nación y comunidades negras productoras de viche del Chocó.

En 1991 con el cambio de constitución se reconoce la existencia étnicamente diferenciada de las comunidades negras y se crea el artículo transitorio para la conformación del marco legal de sus territorios reconocidos posteriormente bajo la figura colectiva administrativa y territorial de los Consejos Comunitarios de Comunidades Negras, figura bajo la cual se encuentran constituidas la mayoría de las comunidades negras rurales del Chocó. Tras una campaña rural llevada a cabo durante años con el propósito de la implementación y obtención de este reconocimiento. El libro *Calle caliente: memorias de un cimarrón contemporáneo* (Meza & Castro, 2017) recopila etnográficamente este relato de configuración territorial del Chocó a partir de la organización del movimiento político afrodescendiente en Colombia.

Con la conformación de múltiples Consejos Comunitarios y la consolidación de un movimiento político afrodescendiente en el Chocó, la persecución al viche diezmó. Sin embargo, el proceso de reconocimiento legal de la bebida inició su curso formal hasta el 2016 en el departamento del Valle del Cauca. Desde entonces tuvo un auge y avances acelerados que resultaron en su reciente

legalización. Donde, dentro del proceso organizativo llevado a cabo, la representación de las comunidades productoras del Chocó ha sido más escasa.

Los pasos a seguir que se definieron encabezados por el colectivo ¹⁸Patrimonio ¹⁹ fueron los siguientes: 1) reconocer la elaboración del viche como parte de las prácticas culturales de las comunidades afrodescendientes en la ley del monopolio rentístico departamental de licores; 2) proteger su propiedad intelectual, mediante la revocación de la patente *Viche del Pacífico*; 3) legalizar su comercialización; 4) construir un Plan Especial de Salvaguarda (PES); y 5) permitir que el colectivo Destila Patrimonio acredite al viche como bebida con denominación de origen controlado ²⁰.

La primera acción legal fue demandar ante la Corte Constitucional el parágrafo del artículo 7 de la Ley 1816 de 2016 ²¹, que regula el monopolio rentístico departamental de licores ²². La Sentencia C480/19 (Corte Constitucional de Colombia, 2019) reconoció que además de las comunidades indígenas las afrodescendientes también producían y consumían sus propias bebidas, por lo que se ordenó cambiar las expresiones “cabildos indígenas” y “asociación de

¹⁸ Este colectivo se conformó y lanzó su primer comunicado “El viche del pacífico es nuestro. Comunicado colectivo” (Destila Patrimonio, 2018). Desde entonces, ha sido una de las plataformas desde las que se ha impulsado la iniciativa legal alrededor del viche.

¹⁹ Destila Patrimonio es el colectivo que agremia, entre otras, a organizaciones como: Asoparupa, fundaproductividad, Ministerio de Cultura, Secretaría de Cultura de Cali, Universidad del Pacífico, Asoviche, Asoparupa, ACUA, Sociedad Portuaria y algunos Consejos Comunitarios de los departamentos de Nariño, Cauca, Valle del Cauca y Chocó.

²⁰ “nuestra organización Destila Patrimonio es la organización que estamos trabajando para avalar las reglamentaciones del viche; somos un conjunto de vicheros que venimos trabajando hacia la formalización de este tipo de procesos y buscamos cumplir las condiciones mínimas que debe tener un proceso de estos para que sea formalizado o legalizado (...) lograr que la ley reglamente la denominación de origen para este producto” (Perlaza, 2021).

²¹ “Los cabildos indígenas y asociaciones de cabildos indígenas legalmente constituidos y reconocidos por el Ministerio del Interior en virtud de su autonomía constitucional, continuarán la producción de sus bebidas alcohólicas tradicionales y ancestrales para su propio consumo, máxime cuando se empleen en el ejercicio de su medicina tradicional. Estas prácticas formarán parte de sus usos, costumbres, cosmovisión y derecho mayor” (Congreso de la Republica de Colombia, 2016).

²² Regula la producción, grabación, distribución y venta de licores en el territorio nacional.

cabildos indígenas” contenidas en la citada norma para que se incluyeran a los “consejos comunitarios de comunidades negras, raizales y palenqueras”.

La Resolución N 77612 del 2018 y Sentencia C480/19 fueron los antecedentes legales del proyecto de Ley N 483/21 ²³, que fue aprobado por el Senado de la República el 15/06/2021. Dicha aprobación fue el resultado de muchos años de trabajo impulsado por colectivos de profesionales del derecho, fundaciones y organizaciones de afrodescendientes y de productoras y productores de viche ²⁴, quienes desde diversos frentes dieron visibilidad y profundidad al viche como bebida tradicional que hace parte del acervo cultural de los pueblos afrocolombianos de 4 departamentos ²⁵ de Colombia.

Desde el 25 de septiembre de 2019, Los gestores del citado proyecto, están trabajando en la construcción del PES, junto con el Ministerio de Cultura, la Universidad del Pacífico, la Universidad del Valle y los diferentes grupos y personas que conforman a Destila Patrimonio. Además de buscar el avalar del viche como patrimonio inmaterial de la nación, se están construyendo los lineamientos para su formalización como bebida producida con denominación de origen controlado. Y, en los lineamientos regulatorios, *“para no dejar vulgarizar la práctica ancestral y para determinar quién está en la denominación de origen”* (Perlaza, 2021). Se planteó la conformación de un Consejo Regulador, conformado por los productores y autoridades territoriales.

Frente a estos sucesos La Comunidad el río Munguidó, hasta el momento, no se ha visto directamente involucrada con estos procesos legales.

²³ *“busca reconocer, impulsar y proteger el ‘viche’ como bebida ancestral, artesanal, tradicional y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas”* (Bahamón, 2021).

²⁴ Antropólogos (Meza, 2011; Meza, 2014; Chaves et al., 2010), gubernamentales (Iregui-Parra & Torres-Villarreal, 2019), periodísticos (Peláez, 2020; Revista Vive Afro, 2020; Revista Semana, 2019; Pacheco, 2018), jurídicos (Resolución N 77612 del 2018; Sentencia C 480/19), organizacionales (Fundación ACUA, 2020), productivos (Tenorio, 2020; Cortes, 2017).

²⁵ Valle, Nariño, Cauca y Chocó.

CAPÍTULO 2. LA COMPLEJIDAD DEL TERRITORIO: LA COMUNIDAD, LA PLAYA

En este capítulo destinado a presentar las características del área de trabajo me permitiré introducir un encuadre etnográfico y explicar cómo llegué a realizar esta investigación sobre la producción femenina de viche en La Comunidad del río Munguidó. Empezaré por dar un contexto sobre quién es José Omir, la persona que me presentó y me llevó a La Comunidad, Consejo Comunitario, del Municipio de Quibdó, donde las mujeres se dedican principalmente a la transformación de la caña para producir panela (piloncillo) y viche.

José Omir es un campesino y líder comunitario; productor de cacao, de múltiples frutales y de pancoger. Tiene una finca extensa que queda dentro del río Munguidó en el caserío de Güinandó. La Comunidad es el primer caserío que queda adentrándose por el río Munguidó. José Omir, aparte de ser un experto en temas de siembra y cosecha, es una persona altamente respetada a lo largo de las 14 comunidades que componen el río Munguidó y también en el mercado de Quibdó. Mucha gente lo conoce a lo largo del Atrato porque ha colaborado en programas con el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) y siempre ha estado interesado en los procesos comunitarios alrededor del campo, con diferentes entidades gubernamentales y no gubernamentales. Es líder de su comunidad y del río Munguidó reconocido por los dirigentes de COCOMACIA (la red de consejos comunitarios del Atrato lo reconocen y saben de su labor), red ante la cual ejerció durante varios años la representación legal del Consejo Comunitario de su Comunidad, Guinandó.

También es reconocido por ser un defensor de las comunidades frente a los grupos armados, debido a que en 2016 cuando todas las comunidades del río se desplazaron por sucesos de violencia perpetrados por grupos armados contra estas, sólo tres personas de todo el río se resistieron a desplazarse y arriesgaron sus vidas para dejar claro que de sus tierras no los sacaba nadie. Una de esas personas fue José Omir, quien desde ese momento reafirmó su posición como líder social y ratificó el respeto hacia su vida por parte los grupos armados que

había en ese entonces en la zona. Debido a estas razones él es una de las personas delegadas para transportar por el río a las personas externas a las comunidades, para ejecutar algún proyecto o programa del Estado o de Instituciones u organizaciones.

Mi anterior jefe Carlos Andrés Meza, en el año 2017, conoció a José Omir preguntando por productores de marabaya y mancha limpia en el mercado de Quibdó. A partir de ahí empezamos a trabajar con él en un proyecto regional sobre el plátano. Como parte del trabajo de campo, en aquel entonces, yo pasé un tiempo con José Omir y con su esposa Amparo en su finca y allí entablamos una relación cercana, de amistad y confianza mutua, que se ha mantenido.

Para llegar a la finca de José Omir se debe remontar, en un bote de motor, el río Munguidó, hacia arriba, durante 3 o 4 horas, dependiendo de cómo esté el río. A punta de trabajo él ha logrado construir una parcela demostrativa con una casa de madera de dos pisos donde tiene habitaciones para rentar y recibir gente que vaya a conocer su trabajo o a capacitaciones de proyectos relacionados a diversos emprendimientos agrícolas.

Su casa está rodeada por múltiples árboles frutales de frutos exóticos del Pacífico y del país. Tiene tanques para criaderos de alevinos, galpones de gallinas, un filtro de agua potable que aprendió a diseñar en el Caquetá y después él mismo rediseñó y tiene también un secadero de cacao. En sus otras parcelas, a las cuales se dirige en champa²⁶ a palanca²⁷, tiene cultivos de plátano, cacao, aguacate y frutales. Su esposa Amparo y él trabajan en conjunto en las labores de siembra y cosecha. Ella adicionalmente hace las labores relacionadas al trabajo doméstico, mientras que él se encarga de ir al pueblo una vez por semana, o cada 15 días, para vender sus productos y regresar a casa con dinero y con el mercado de las cosas que ellos no se pueden autoabastecer.

²⁶ Es una canoa de madera.

²⁷ Palo de madera para mover y direccionar la canoa.

En una ocasión en la que permanecí en casa de José Omir y Amparo una semana, al regreso hacia Quibdó, íbamos en el bote con José Omir y otros muchachos, de comunidades que quedan sobre el río: una niña de 15 años que iba a una consulta médica para monitorear su embarazo, un niño de 13 años de nombre Juan Camilo que vivía en el Barrio de las Arroceras, uno de los barrios más peligrosos de Quibdó, otro muchacho de 14 años que soñaba con ser músico y yo. Por el Camino José Omir realizó varias paradas para recoger a estos niños y hacer encargos.

En una de las paradas llegamos a La Comunidad y José Omir se detuvo allí y me dijo que ahí podía encargar el viche mientras él esperaba un encargo. Le pregunté ¿cómo se llamaba esa comunidad? Y me dijo que se llamaba así, La Comunidad. En ese momento me dijo, “esta comunidad es de puras mujeres, aquí se hace la panela chocoana y el viche, estas mujeres viven de la caña” desde ese día me quedaron sonando en la cabeza las palabras de José Omir sobre una comunidad de mujeres vicheras²⁸.

Los boteros del río, como José Omir, también cumplen la función de transportar a la gente río arriba y río abajo, de sus comunidades a Quibdó²⁹ y de regreso. Este servicio tiene un costo de 10.000 pesos colombianos por viaje, lo que equivale a poco más de 50 pesos mexicanos, y se paga de contado al hacer el viaje o se fía. El trabajo de los boteros en particular es indispensable para todo el mundo porque las personas que no cuentan con el capital para tener un motor mandan sus cosechas para la venta con los boteros, también mandan a comprar encargos de medicinas y otras necesidades de la ciudad con los boteros. José Omir es cultivador y ese es su negocio y trabajo principal, sin embargo, al tener un bote con motor, cumple la función de botero de transporte de personas y mercancías.

²⁸ Productoras de viche.

²⁹ Capital del departamento del Chocó.

En aquella ocasión, cuando llegamos a Quibdó José Omir descargó su producción para vender y nos despedimos en el puesto de mercado que maneja su sobrina Soyla junto con sus hijas; Marlyn, Darlyn y Carmen, con quienes también he entablado una relación importante y de muchos aprendizajes.

En el mercado de Quibdó, la mayoría de los puestos de venta de frutas, verduras, plátano, viche, hierbas y pescado son manejados por mujeres. En su mayoría, mujeres que provienen de familias campesinas de comunidades ubicadas en ríos que desembocan en el Atrato. Varias de ellas vienen de Munguidó, pues este es un río reconocido por su producción agrícola, que abastece en gran medida al mercado. Estas mujeres son las intermediarias entre los compradores de la ciudad y los productores del campo.

Hay muchos sentimientos ambivalentes en torno a ellas por parte de los productores por el tipo de relación que tienen. Ellas influyen en la fijación de precios de las cosechas, por lo general pagan a plazos y no de contado y en ocasiones se generan choques. Sin embargo, también ellas son quienes aseguran la venta de los productos del campo, son quienes establecen el pacto directo con los productores, son las que ponen los productos en el mercado y los venden.

Además, ellas también viven y trabajan en condiciones de bastante precariedad, por la pobreza generalizada de la población que trabaja con temas relacionados al campo en el departamento del Chocó. Deben además asumir varios costos, como el alquiler del puesto de mercado y el pago de la seguridad del mercado, para poder trabajar allí. Muchas de las mujeres que trabajan en el mercado son madres cabeza de familia o proveedoras de hogares numerosos, que empiezan a trabajar desde muy jóvenes como es el caso de Soyla y sus hijas.

Unos meses después de mi visita a José Omir regresé al Chocó a continuar haciendo el trabajo de campo sobre la investigación del plátano. En esa ocasión

no pude ir a Munguidó, si no, que tuve que ir Catrú³⁰ en el Baudó y a La Loma en Bojayá. Aunque no hace justicia resumir a la producción étnica la experiencia de campo en estos lugares, para el tema que nos atañe en esta investigación será así. En Catrú, cabecera municipal del resguardo indígena de la comunidad Emberá Dobida en el río Baudó, aparentemente las mujeres se dedican principalmente a las labores domésticas. Observando de manera más sostenida en el tiempo es posible darse cuenta de que las mujeres de esa comunidad también son las productoras de la Chicha, bebida alcohólica fermentada de maíz.

También se pudo ver que muchos hombres emberá, tienen por costumbre, después de vender sus cosechas, beber chicha durante dos o tres días seguidos. La chicha la compran para compartir entre varios en canecas de 25 litros que valen alrededor de \$90.000 pesos colombianos cada una. Con este dinero las mujeres que producen chicha cubren algunos gastos para su subsistencia y la de sus hogares. Esta dinámica sucede en medio de una subsistencia de alta precariedad, atravesada por pobreza extrema, ausencia estatal, presencia de grupos armados al margen de la ley, crisis sanitarias, corrupción y conflictos entre autoridades dentro de la misma organización del cabildo que representa al resguardo de Catrú.³¹

Después de estar en Catrú regresamos a Quibdó para dirigirnos al río Bojayá a continuar nuestra investigación de campo. Llegamos a la Loma, corregimiento y consejo comunitario del río Bojayá, que principalmente vive del cultivo y venta del plátano. Nos quedamos en la casa de uno de los productores de plátano que tenía algunas habitaciones disponibles. Su esposa vendía viche. Al lado de la casa de ellos estaba la cocina del viche donde siempre había mujeres reunidas cocinando viche. Le dije a ella que el día que fuera a sacar su producción de

³⁰ Cabecera del resguardo indígena Embera Dobidá.

³¹ Para más información: Informe Final MIRA: Municipio Alto Baudó - Santa Catalina de Catrú (Chocó) Desplazamiento masivo y restricciones a la movilidad de comunidades indígenas Resguardo Catrú – Dubaza – Ancozó. 20/05/2014 – 23/05/2014. <https://www.humanitarianresponse.info/sites/www.humanitarianresponse.info/files/assessments/140523%20Informe%20Final%20MIRA%20Alto%20Baud%C3%B3%20Catru%20con%20gr%C3%A1ficas.pdf>

viche me llamara para estar con ellas y aprender sobre la producción del viche. Con ellas comprendí mejor cómo se organizaban allí para la producción, se asociaban entre varias para ayudarse a sacar una producción en la cocina³² que tenían y luego cada una se encargaba de hacer su venta.

Varios antropólogos han explicado la división sexual del trabajo campesino como la producción de lo frío y lo caliente o que las mujeres se encargan de lo relativo al fogón y los hombres de lo relativo a las cosechas. Todo parecía indicar que la producción del viche en las comunidades afroribereñas es una actividad relacionada al fogón y por lo tanto es afín a la producción femenina. Sin embargo, en algunos de los hogares de La Loma, como es el caso de la señora de la casa donde nos estábamos quedando, las ganancias obtenidas del negocio del viche debían manejarse de manera clandestina al interior del hogar. Sin el conocimiento pleno del esposo, para poder administrar con autonomía este dinero, para no ser cuestionada por realizar este trabajo de manera paralela a las labores del hogar. Con ese dinero ella pagaba cosas del colegio de sus hijos y del hogar y en varias ocasiones este ingreso representaba el dinero con el que se podía comprar el mercado de la casa. O el sustento incluso, cuando el hombre debía ausentarse a trabajar afuera.

Después de haber aprendido mucho con ellas, sobre el viche, estuvimos hablando sobre la intención de comercializar a mayor escala las botellas y sopesamos las dificultades que podríamos tener. Me propuse investigar más al respecto para saber cómo se podría llevar esto a cabo.

A continuación, haré un pequeño paréntesis en la narración de campo para compartir otro suceso relacionado, que llevó a la consolidación final de esta investigación.

En el año 2018 la fundación AQUA fue encargada de ser veedora del proceso de selección de viches y bebidas tradicionales del Pacífico por parte de la Secretaría

³² Lugar de destilación.

de Cultura de Cali, en el marco de la organización del festival Petronio Álvarez. Tuve la oportunidad de participar como parte del grupo de jurado de este proceso de selección. En el equipo de jurados había especialistas en materia de destilación y producción de bebidas y en materia cultural, relacionada a los grupos afrocolombianos del Pacífico.

El proceso de selección tuvo lugar en Cali y en Buenaventura durante 4 días. Se presentaron personas de diferentes comunidades concursando con sus bebidas, un común denominador entre quienes se presentaban era que, en su mayoría, el viche, que es la base de todas las bebidas presentadas a concurso, era realizado por mujeres en comunidades campesinas afroribereñas. Así mismo, varios de los emprendimientos de bebidas a base de viche que ya tenían un nombre y una marca., diferente al caso de las productoras afroribereñas del Chocó con las que había compartido

Durante esta experiencia se fue conjugando en mi cabeza el tema visto en campo de la producción femenina de destilados y fermentados para el consumo local y la parte formal, legal y comercial de esta bebida ancestral entre las comunidades afro de la región pacífica.

Otro elemento de análisis al tema surgió en este momento, de la selección oficial de viches, cuando se nos materializó el conflicto de la patrimonialización del viche en un contexto político de proscripción, persecución e ilegalidad, de vieja data, sobre esta bebida. En el contexto del dictamen oficial de la selección de viches que nosotros realizamos y fue presentado por la fundación ACUA a la Secretaría de Cultura de la ciudad de Cali, se desató un escándalo nacional relacionado a una demanda, interpuesta por uno de los concursantes a la Alcaldía de Cali, relacionada a su descalificación en el concurso de selección de bebidas, descalificación que habíamos hecho entre los jurados de la selección.

El tema se tornó de interés público desde el 2018 cuando se supo el hecho de que un colono, el concursante en cuestión, que no es perteneciente a ninguna

comunidad negra, participó en el concurso y en este, aseguró haber patentado el viche y varias de sus preparaciones bajo el nombre de “Viche del Pacífico”.

Tras denunciar, estas patentes fueron revocadas. (comercio, 2018) Sin embargo, dejaron alarmados a los pueblos afros al respecto. Esto motivó una serie de acciones y la conformación de distintas asociaciones para la defensa y regularización del viche de estos acontecimientos se creó el grupo Destila Patrimonio que busca patrimonializar el viche y garantizar que las comunidades afrocolombianas del Pacífico tengan canales dignos de comercialización de sus bebidas tradicionales.

Esto reabrió el debate en torno a la apropiación cultural y sobre ¿Quién puede reclamar propiedad sobre los bienes que hacen parte del acervo colectivo de las comunidades étnicamente diferenciadas? Este tema implicaba una arista más, aparte de otros debates que iremos abordando en el espectro de la comercialización y la producción del viche.

Entonces, teniendo en cuenta el acervo de la experiencia en campo vivida con las mujeres y estos acontecimientos; me decidí a conocer mejor el negocio del viche, su sistema de producción, la relación que tiene el viche con la cultura afroribereña y con la economía campesina, particularmente femenina, de la región pacífica. Especialmente cómo estaba vinculado a la mujer afro de manera intrínseca en una relación histórica, material y simbólica que constituía un universo de relaciones económicas, sociales y culturales que sostiene a las comunidades y su economía interna.

Acoté la investigación, para ser realizada de manera etnográfica en La Comunidad en el Río Munguidó por varias razones: En primera medida porque este río, en el tiempo presente, es relativamente seguro en términos del conflicto armado [1], además yo ya conocía a mayor profundidad la zona y más importante aún ya me conocían a mí. En segundo lugar, porque según sabía esta es una comunidad primordialmente constituida por mujeres cuya actividad productiva principal es la producción de viche. En tercer lugar, porque sabía que allí podría

encontrar de manera acotada este universo que deseaba investigar, sabiendo que es inmensamente más amplio, pero reconociendo las limitantes de tiempo en el periodo de investigación de una maestría.

Fue así como después de terminar mis cursos de la Maestría en Ciencias en Desarrollo Rural Regional, en medio de una pandemia mundial, me encaminé hacia Colombia, para ir a Munguindó a finales de noviembre del año 2020 a llevar a cabo esta investigación.

El 25 de noviembre del 2020 regresé a Quibdó, después de 3 años de no ir a la región, para realizar mi trabajo de campo. Desde el cielo, en el avión, lo que se veía, antes de aterrizar en Quibdó, eran los ríos en el suelo, serpenteando entre el monte y nubes cargadas de agua. El monte espeso, tupido, aparentemente impenetrable. El río Lloró crecido había inundado El Barrio que queda antes del aeropuerto por las fuertes precipitaciones del invierno. Las casas de techo de zinc sobre pilones de maderas parecían a medio ahogar sumergidas bajo el agua.

Cuando llegamos no sabíamos si íbamos a poder llevar a cabo el trabajo porque no sabíamos a ciencia cierta cuáles eran las condiciones de la zona con respecto al coronavirus, a las inundaciones de invierno y a la situación de seguridad. Sólo sabíamos que habíamos hablado con mi amiga Aura de Quibdó para contarle que íbamos y le habíamos preguntado cómo estaban las cosas por allá ella nos dijo que en medio de todo bien y estaba contenta de haber podido regresar a su casa en Quibdó porque la pandemia la agarró en Bogotá y tuvo que estar allá durante cinco meses.

Al bajarnos del avión tomamos un taxi, llegamos a la casa de Aura y descargamos nuestras cosas. Después nos dirigimos al mercado a preguntar por José Omir. Apenas llegamos al puesto de comida que pertenece a las parientas de José Omir, empecé a preguntar por Marlyn, pero ella no estaba, estaba su hermana que parecía no querer darme razón. Pero llegó Carmen otra de las hermanas y me reconoció de inmediato. Nos saludamos afectuosamente y pedimos almuerzo. Bagre y tilapia sudados acompañado de arroz con fideos.

Decidí insistir ya que ellas son mi única conexión con José Omir en la ciudad y por lo tanto con La Comunidad de Munguidó. Allí reconectamos el vínculo con las mujeres que manejan los puestos del mercado. Carmen estaba con su bebé Milagros y su madre Soyla atendiendo el puesto de plátano y verduras. Ellas nos pusieron en contacto con un señor que nos dijo que al día siguiente salía para Munguidó, Miguel Ángel, un primo de José Omir. Entonces intercambiamos teléfonos y acordamos de vernos el día siguiente a las 8am con el primo de José Omir para tomar una decisión definitiva.

Soyla que maneja el puesto de verduras, tiene claridad sobre quiénes son los boteros que viajan y cuando más o menos piensan hacerlo, ella tiene estas claridades contabilizando el tiempo en que le trajeron cosechas para vender y más o menos cuando piensan volver a traer sus cosechas o también con relación a cuando se fueron y así calcula cuándo podrían volver o con quién hablar para mandar un mensaje o tratar de ir hacia Munguidó o a otros ríos también de la región. Gracias a ella y su conocimiento sobre los ritmos y las personas del mercado y los campesinos vendedores de cosechas es que pudimos orquestar la ida a Munguidó y el encuentro con José Omir.

Nos embarcamos hacia Munguidó al día siguiente. En el recorrido pasamos por La Comunidad, donde pretendíamos llegar finalmente para realizar el grueso del trabajo. Sin embargo, preferimos continuar el camino de encuentro con José Omir sabiendo que con él podíamos entrar con más confianza a La Comunidad y que ese era el camino correcto para empezar el trabajo con el conocimiento con los líderes del río.

Luego de cuatro horas y media de viaje llegamos a la casa de José Omir, él se encontraba trabajando con Amparo (su compañera) en el cacao de la finca cuando escuchó el motor del bote y se acercó a recibirlo. Desde el bote los saludamos y rápidamente nos reconoció y nos ayudó a descargar nuestras cosas. Pese a que no tenía conocimiento de nuestra llegada, nos recibió, junto con Amparo, de manera muy natural y acogedora. Después de acomodarnos, comimos todos juntos y realizamos una entrevista a José Omir sobre el viche y

las botellas curadas. Luego acordamos con él nuestra llegada a La Comunidad. Teniendo en cuenta los costos de la gasolina para el bote y el trabajo que él debía realizar para volver a bajar a La Comunidad. Acordamos que en tres días volveríamos a bajar y que él nos presentaría con Benito el representante legal del Consejo Comunitario de La Comunidad. Allí nos dejaría encargados e instalados y luego se iría al mercado a dejar su cosecha.

El 30 de noviembre salimos a las 11:30 am rumbo a La Comunidad. embarcados en el bote, nos despedimos de Ana, la hija de José Omir y de Amparo. El bote iba cargado de plátano y marabaya. En el bote íbamos con José Omir y con Roberto, un tío de Amparo y compadreo de José Omir. Llegamos 4 horas después a La Comunidad. Cuando llegamos José Omir preguntó por Benito, el representante legal del consejo de La Comunidad. Dimos con la sorpresa de que Benito no estaba. Había ido a Quibdó, pero dijeron que regresaba al día siguiente en la mañana.

Un hombre se acercó a ayudarnos a descargar nuestras cosas. Llevaba una botellita de viche metida dentro de la bota de caucho, ese fue nuestro primer indicio de que habíamos llegado a la casa destilera del viche en Munguidó. Entonces llegó a nuestro encuentro un hombre llamado Mario, que es el vocal del Consejo Comunitario, él nos dijo que nos instaláramos en la caseta, que también es casa de Benito y que él iba a tratar de ponerse en contacto. Nos informó que mientras tanto no había ningún problema de que nos acomodáramos allí. José Omir le habló de nosotros y le contó sobre la relación que teníamos con él a Mario y le aseguró que apenas llegara a Quibdó buscaría a Benito. Mientras ellos dos dialogaban, nosotros instalamos nuestras hamacas en el primer piso de la caseta y salimos rápidamente al reencuentro con ellos. Mario estaba buscando señal para llamar a Benito y José Omir ya no estaba allí.

Alcanzamos a José Omir en la casa de una señora de nombre Mercedes, allí le estuvo contando lo que íbamos a hacer y ella dijo: “a bueno, muy bien, bienvenidos y ¿qué necesitan entonces?” Él dijo que por lo pronto necesitábamos alguien que nos ayudara con la comida y ella se ofreció a hacerlo ella misma.

Quedamos en ese acuerdo y acompañamos a José Omir de regreso a su bote, nos despedimos afectuosamente y quedamos de vernos en los días siguientes, cuando él viniera de regreso hacia Guinandó, pararía por allí a vernos.

En ese proceso la señora Mercedes se acercó a decirnos si íbamos a querer que nos hicieran la cena. Le dijimos que sí y llevamos el mercado que ya habíamos comprado para su casa. Allí le confesé que había olvidado comprar liga (proteína animal) y Mario, que nos había acompañado, me dijo que un hombre iba rumbo a Quibdó y regresaba al día siguiente y que nos podía traer si le mandábamos a encargarnos, así que con él encargamos la carne. Con Mercedes llegamos al acuerdo de que nosotros pondríamos todo el mercado necesario para que comiéramos todos, es decir, ella, su nieto Daniel, que se queda con ella por temporadas, y nosotros dos.

Ella estuvo de acuerdo y también me dijo que ella toma agua recolectada de aguacero, que si íbamos a tomar agua de bolsa también debíamos encargarla. Decidimos probar primero si el agua de aguacero nos sentaba bien, entonces le dije que sólo iba a encargarnos la carne, así que salí corriendo al encuentro del hombre que nos podía hacer el mandado. Sin conocerlo le pregunté si me podía hacer el encargo y me dijo que sí. Escribí una lista de pollo, cerdo, queso y tilapia para comprar en Quibdó, asegurándome que alcanzara para todos y le entregué la lista con el dinero.

Después de arreglar la logística de nuestra estadía, empezamos a dar unas vueltas de reconocimiento por el pueblo y a saludar a la gente. Desde ese mismo momento comenzamos a saber cosas sobre el viche y sobre la dinámica del pueblo. También intentamos encontrar los puntos de señal móvil. Cenamos y platicamos con Mercedes.

Ya entrada la noche de nuestro día de llegada, al regresar a nuestro lugar de alojamiento, sucedió algo que marcó la tensión de nuestro trabajo de campo y nos permitió darnos cuenta de nuestra responsabilidad, con el trabajo de campo venidero, con La Comunidad y sobre todo con nosotros mismo.

Estaba parada mirando hacia la oscuridad del río frente a la caseta y en una banca de madera del puerto había un hombre fumándose un cigarrillo nerviosamente. Me dirigió la palabra preguntando cuándo pensaba regresar José Omir; lo miré inquisitivamente y éste continuó hablando. Dijo que allí había unas normas y unos protocolos que seguir con respecto a un reglamento de visitas. Yo le dije que José Omir era compadre del representante legal del Consejo Comunitario y que por eso mismo él había sido el encargado de traernos para no llegar sin recomendación y sin autorización. Él me dijo que bueno, pero que con los grupos *gaitanistas*³³ se debía seguir un protocolo. Yo le dije que al día siguiente llegaba el representante e íbamos a hablar con él y que José Omir iba a pasar por allí el miércoles o jueves cuando viniera de regreso. También le dije que si tenía cualquier duda me podía, con toda confianza, preguntar a mí. En ese momento se relajó un poco y me dijo “bueno mi reina”. Afortunadamente apareció Mario cautelosamente. Me despedí y fui a encerrarme, mientras Mario intercambiaba palabras con este hombre.

Sentí mucho miedo y se lo expresé a Francisco, contándole la situación, a lo que él me respondió que ese mismo sujeto ya lo había abordado momentos antes que a mí. Contextualizaré el encuentro de Francisco a partir de una de sus anotaciones de campo.

“Luego de que María Luisa comprara el primitivo yo estuve buscando señal de red cerca al puerto. En eso, Mario, que estaba con un hombre me llamó para preguntarme de qué ciudad veníamos, yo me presenté con el desconocido y le expliqué que nosotros somos de Bogotá. Me preguntó qué estaba haciendo allí. A lo cual le explique que era una investigación alrededor del viche. Que José Omir nos había venido a dejar antes. Confundido preguntó si estábamos subiendo o bajando del río Mario le dijo que veníamos bajando y yo le explique que nosotros habíamos llegado donde José Omir. El hombre, aclarada la situación, dijo ponerse a nuestro servicio para lo que necesitáramos y explicó que en estos momentos en

³³ Autodefensas paramilitares.

el territorio hay muchos actores operando por lo que para ellos es importante saber quiénes entran a La Comunidad y a qué vienen. Yo le dije que entendía y que por la misma razón nosotros habíamos entrado a La Comunidad por recomendación sabiendo la situación del lugar” (Diario de campo 30/11/2020).

Después de intercambiar nuestras preocupaciones decidimos esperar al día siguiente que llegara Benito y conversar con él. Efectivamente Benito llegó muy temprano en la mañana buscándonos. Nos presentamos, le contamos el propósito de nuestra visita y demás formalidades y le expresamos nuestra preocupación frente a la situación del día anterior. Sobre todo, porque no queríamos que nadie se metiera en problemas por nuestra presencia. Él dijo que estaba de acuerdo con nuestro trabajo, que le parecía interesante, que ya me había escuchado nombrar, que José Omir le había dado referencias mías y que todo estaba bien.

Mencionó que la situación actual con La Comunidad era compleja pues con la pandemia, al retirarse el ejército de los puestos de control del Atrato, estos nuevos grupos armados habían ingresado a la zona. Que por esa misma razón él ya no pasaba tanto tiempo en el pueblo, porque se conocía a sí mismo y no iba a antagonizar con esa gente sabiendo que si mantenía la calma podía hacer más por su comunidad. Así mismo nos comentó que la preocupación estaba extendida en todas las comunidades pues estos nuevos grupos armados habían puesto centinelas a vivir dentro de los propios pueblos y eso no se estilaba así.

Planteó que mal que bien, con los grupos armados preexistentes en la zona ya había unos códigos y acuerdos preestablecidos de convivencia. Que había una relación de respeto hacia la gente y hacia la autoridad de los Consejos Comunitarios que estos nuevos actores no parecían querer tener. Dijo que de todas maneras nosotros allí estábamos bajo su amparo, que nos mantuviéramos en nuestras cosas y que lo que sí debíamos saber y dejar en claro cuando nos volvieran a preguntar cualquier cosa estos actores era que nosotros respondíamos a la autoridad del Consejo Comunitario y que todo se hacía a través de ellos.

Así empezó nuestra relación con Benito de manera muy sincera y abierta y en complicidad. Nos dijo que pasáramos nuestras cosas a la parte de arriba de la caseta que allí había camas y nos podíamos acomodar mejor. También nos dijo que por los negocios y por lo que ya nos había comentado no iba a estar tan presente como quisiera para nosotros pero que él estaría yendo y viniendo y ya tendríamos tiempo para platicar y hacer más cosas. Así fue como nos acomodamos en la parte de arriba de la caseta, una segunda planta con 4 cuartos y una biblioteca. Benito se retiró después de eso, habiendo acordado ir a cortar caña con él dos días después.

En los días siguientes fuimos dilucidando cómo la presencia de este miembro de grupos armados, a pesar de ser originario de La Comunidad, iba permeando el ambiente con sus dinámicas de violencia. Vimos también el miedo en sus ojos, vimos gente llegar a visitarlo y luego irse, escuchamos cómo se indignaba con el vocal del Consejo Comunitario y quería dictarle cómo mandar haciendo múltiples amenazas de muerte; vimos cómo hablaba de sus superiores como gente de armas que sabe lo que es el verdadero orden; vimos cómo también, al igual que el resto de la gente del pueblo, en ocasiones quería interactuar con nosotros pero no le era permitido, vimos cómo lo intentó en una ocasión invitándonos a una cerveza y en el ambiente se sintió la desaprobación de todo el mundo; vimos cómo sus actividades lo mantenían completamente relegado de sus pares; vimos cómo se le notaba en la postura y el rostro el incremento de su nerviosismo cuando estaba bajo la influencia de drogas que nadie más consume en el caserío, al menos al interior de la comunidad; vimos cómo su padrastro tuvo que salir huyendo rumbo a Medellín tras una amenaza de muerte por parte de él, cuando este le hizo el reclamo de que ya no le quería seguir prestando su bote para que él estuviera moviendo cosas por el río. Vimos cómo se reunió con La Comunidad cuando el consejo les informaba que se debía buscar el diálogo con estos grupos armados; vimos cómo tras esta reunión las mujeres se llenaron de nervios y se enfermaron rememorando eventos del pasado; se llenaron de ira al saber que una de sus propias compañeras era la madre de ese muchacho; se quedaron calladas mirando a la oscuridad y esa noche el pueblo entró en un mutismo

absoluto hasta la mañana siguiente; vimos cómo ante esta situación, la prudencia era nuestro único aporte; sentimos cómo no poseíamos ninguna capacidad de agencia para ayudar a las personas; sentimos una vez más como colombianos cómo bajo ninguna circunstancia se podía confiar en la institucionalidad del estado; sentimos cómo la gente, se tiene sólo a sí misma en esa lucha contra los grupos armados; vimos cómo Benito como líder poco a poco con los demás líderes del río se iba organizando, pero también vimos cómo cada día se le notaba más molesto y nervioso ante ese miliciano. Vimos cómo la dinámica de la guerra, aunque en ciertos aspectos es la misma, también ha cambiado, han cambiado los actores, los intereses políticos y los bandos. Vimos cómo los jóvenes se vienen de los barrios huyendo de la violencia de Quibdó, esquivando balas y llegan a un territorio que en silencio está tomado. Escuchamos cómo sus conversaciones favoritas son contarse y recordarse unos a otros que para donde sea que volteen hay personas que mueven drogas y tienen armas. Escuchamos en la radio cómo la violencia en Quibdó por cuenta de estos grupos armados, peleando por el control territorial de la zona, se ha incrementado. Cómo aparecen nuevas tácticas de guerra importadas de México, presenciarnos a través de las noticias un incremento de feminicidios en Quibdó. Fuimos partícipes de una sensación colectiva de miedo de baja intensidad, pero constante.

Esto no nos impidió realizar nuestro trabajo de campo y que pudiéramos entablar relaciones entrañables con las personas. Al fin y al cabo, nada nos sucedió y la gente aseguró nuestro bienestar y protección en todo momento. Nuestra prudencia también permitió esto y que pudiéramos llevar a cabo la totalidad del trabajo de campo sin ningún percance y sin arriesgar a nadie de La Comunidad, ni a José Omir.

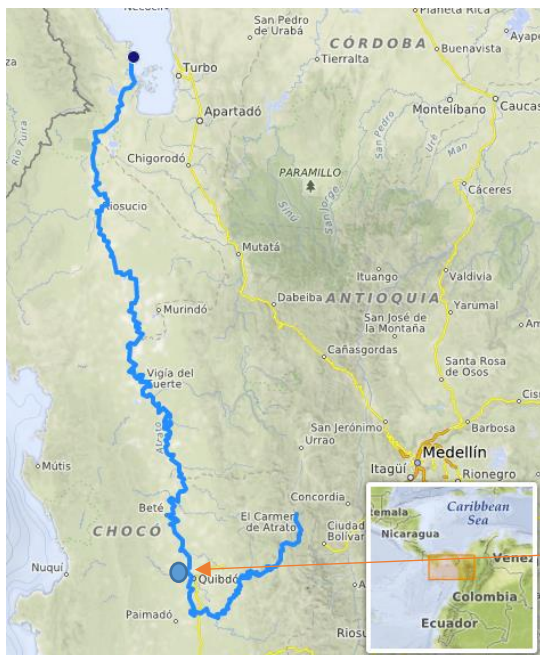
En este aspecto, la investigación tomó aún más relevancia en el sentido de que una de las maneras que se han encontrado para consolidar la paz en los territorios es apostándole al fortalecimiento territorial desde las mujeres y sus actividades productivas. En este caso la producción de viche.

La complejidad geográfica y social de La Comunidad

El departamento del Chocó es uno de los 32 departamentos de Colombia, queda ubicado en la región noroeste del país, su capital es la ciudad de Quibdó ubicada en el medio Atrato. Es un departamento mayoritariamente compuesto por selvas, ríos, serranías y dos entradas al mar tanto pacífico como Caribe. Su compleja geomorfología hace que sea una de las regiones más biodiversas del planeta tierra. Dentro de su territorio se encuentran las ecorregiones con mayor pluviosidad del mundo, con más de 9,000 mm por precipitaciones anuales. Cuenta con un clima intertropical lluvioso, con una temperatura promedio de 27 grados C. y la sensación climática es caliente y húmeda.

Este departamento está compuesto por 30 municipios, 147 corregimientos y 135 inspecciones de policía. Cuenta con una población total de 457.412 habitantes (DANE, 2018). Dividida en 82,1 % población afrodescendiente, 12,7 % población indígena (Emberá, Katios, Chami, Wounaan y Tules) y 5,2 % de población blanca y mestiza. Hay 122 resguardos indígenas constituidos y 124 Consejos Comunitarios de Comunidades Negras conformados.

Los tres ríos principales del departamento son San Juan, Baudó y Atrato. El Río Munguidó es una de las cuencas que alimenta al gran Río Atrato, el cual nace en El Carmen del Atrato, en la cordillera occidental de los Andes, y desemboca en el golfo de Urabá, en el mar Caribe. El Atrato confluye con múltiples ríos en su parte alta, media y baja. El municipio de Quibdó queda ubicado en el Medio Atrato y es allí donde el Río Munguidó desemboca en el Atrato (Figura 1).



Río Atrato. Punto señalado:
Municipio de Quibdó,
desembocadura Munguindó, Atrato
medio. Departamento del Chocó.

Figura 1. Atrato, imagen, 2020, 12,12

El Río Munguindó por su parte, cuenta con microcuencas y quebradas que se añaden a éste. A lo largo del Munguindó y sus microcuencas hay 14 comunidades. Las comunidades que quedan propiamente sobre el Río Munguindó son: La Comunidad, Calle Donda, Altagracia, Bellaluz, Calahorra, Wuinandó, El Jagua y Vista Hermosa en orden ascendente hacia el nacimiento del río. Las demás comunidades quedan sobre los ríos y quebradas que son: Suruco, Jitradó, Murcielagadó, Tumaradó, Jotaudó, Q. Castamas, Q. Sanapres, Q. Winandó, Q. Arturo y Q. Ricardo. De estas comunidades 4 están adscritas a resguardos indígenas *Emberas* y las demás son Consejos Comunitarios de Comunidades Negras adscritos al Consejo Comunitario Mayor de la Asociación Campesina Integral del Atrato (COCOMACIA). Compuesto en total por 124 consejos comunitarios menores y más de 600.000 hectáreas de tierra colectiva.

Cocomacia es el gran concejo comunitario del río Atrato, que reúne 126 otros concejos locales de comunidades afro del Atrato. Cada consejo comunitario local tiene una junta compuesta por 7 personas: representante legal, tesorero, vocales, secretario y asamblea (compuesta por todos los miembros de cada comunidad), en cada consejo se celebran reuniones, luego se celebran por consejos zonales que, en el caso del río Munguindó es el de Calaorra y a partir de esas asambleas

se mantiene contacto con la central que es Cocomacia sobre las administraciones locales y zonales. En caso de que haya un desacuerdo o disputa entre miembros de 2 comunidades diferentes. Primero se trata de solucionar entre los concejos, si no se consigue, se reúne a los concejos zonales del río y se trata de solucionar la problemática, si no se llega a un acuerdo, entonces el pleito se remita al consejo central de cocomacia y en caso de que ellos no puedan solucionar el problema, se pasa a la justicia ordinaria.

El consejo puede solucionar internamente problemas menores, pero lo que sea violación, asesinato o lesiones personales con arma blanca se remiten a la justicia ordinaria. Los consejos imparten castigos a las parejas que pelean y a quienes roban, castigos como rosar, limpiar el pueblo o pagar lo robado más una multa. Los grupos armados dejan que los Consejos operen, pero ejercen el control por medio del terror de las armas. “En una ocasión asesinaron a un hombre en la mitad de una junta de Consejo en la cabecera del Munguidó y no dejaron que nadie se fuera hasta que terminara de celebrarse la reunión” (Omir, 2020).

Así mismo los Consejos Comunitarios, cuya máxima autoridad es la asamblea general constituida por todos los miembros adscritos a un Consejo, es el espacio y la figura jurídica mediante la cual las comunidades negocian, llegan a acuerdos, median e interactúan con entidades e instituciones. Los Consejos Comunitarios, son el resultado de la lucha y organización de los pueblos afrodescendientes y responden en buena medida a su forma de organización rural y colectiva, dentro del marco de la normatividad que los constituye y reconoce, que es la ley 70 de comunidades negras³⁴.

³⁴ Ley 70 de 1993: “La presente ley tiene por objeto reconocer a las comunidades negras que han venido ocupando tierras baldías en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, de acuerdo con sus prácticas tradicionales de producción, el derecho a la propiedad colectiva, de conformidad con lo dispuesto en los artículos siguientes. Así mismo tiene como propósito establecer mecanismos para la protección de la identidad cultural y de los derechos de las comunidades negras de Colombia como grupo étnico, y el fomento de su desarrollo económico y social, con el fin de garantizar que estas comunidades obtengan condiciones reales de igualdad de oportunidades frente al resto de la sociedad colombiana” (Justicia, 1993).

El Consejo Comunitario de La Comunidad La Playa queda al borde de orilla del río Munguidó, adentrándose un trayecto de media hora en bote con motor, después de abandonar el Atrato, desde el puerto del mercado de Quibdó. La vocación de la zona del río Munguidó es agrícola, de manera considerable, la ciudad de Quibdó se abastece de frutales, verduras y plátano provenientes de sus comunidades. La comida proveniente del Munguidó es apreciada en la ciudad por su limpieza y ausencia de agroquímicos. La tala de madera ha sido una actividad mantenida en el tiempo, sin embargo, en los últimos años ha ido en aumento, situación que algunos campesinos ven con preocupación.

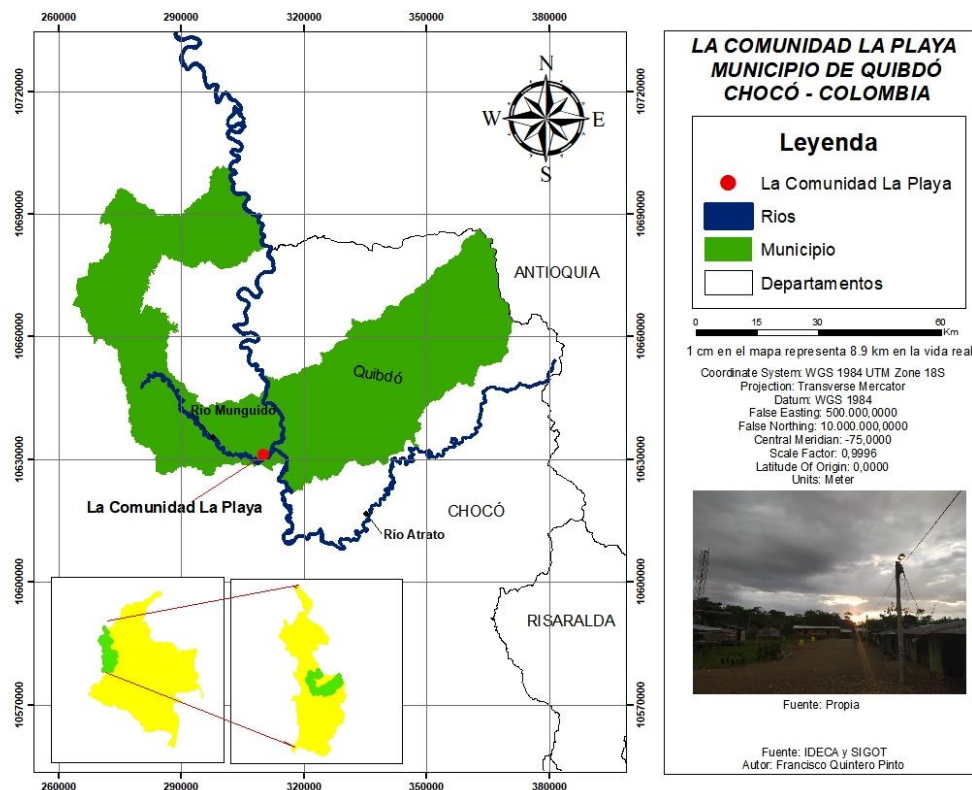


Figura 2. Mapa de ubicación de La Comunidad.

Fuente: Francisco Quintero Pinto, 2020/12.

Las mayores problemáticas que sobrellevan las comunidades del río Munguidó están relacionadas a la inundación y deslave de las comunidades y fincas ubicadas en zonas de aluvión, la situación de inseguridad propiciada por la presencia de grupos armados en la zona, la inasistencia estatal en la cobertura de servicios básicos y la precarización laboral propia de las formas de producción

campesina en Colombia. Todas estas, situaciones complejas que hacen que la población de la zona sea de alta vulnerabilidad.

En el Río Munguidó no se practica la minería ni legal, ni ilegal y muy poco la artesanal. Las comunidades del río han hecho énfasis en evitar la contaminación producida por la minería en tanto son la despensa agrícola del municipio de Quibdó³⁵. Este hecho ha salvaguardado a las comunidades del río de los hechos de violencia, despojo y contaminación peligrosa que circundan la práctica minera legal e ilegal, ampliamente extendida en el departamento del Chocó.

La parte alta del río Munguidó tiene tierra firme con mayor nivel de elevación que la parte baja. Por eso la zona más inundable del río y por lo tanto más inadecuada para la mayoría de los cultivos es la parte baja. Mientras que en la parte alta se puede sembrar plátano, maderables y frutales, en la parte baja, al haber menos vegetación los cultivos son arruinados fácilmente por los pájaros y las parcelas de siembra son altamente inundables y lodosas. Por eso, el cultivo por excelencia en las partes bajas del río Munguidó es la caña, cultivo ampliamente agradecido con este tipo de características.³⁶

³⁵ “En este río se hace muy poquita minería, si hay y la gente no ha sido muy aclimatada a la minería. Porque primero que la gente le gusta cuidar mucho sus tierras, no les gusta dañar su tierra, porque con la minería tierra buena para cultivar no queda. Entonces acá a la mayoría de la población no le gusta esa actividad porque lo primero que piensan es en sus hijos qué le dejo a mis hijos entonces los que han trabajado eso han sido muy poquitos” (Benito, 2020).

³⁶ La gente si le gusta cultivar el plátano, pero las tierras son muy bajitas. La gente de antes sembraba maíz, plátano y arroz. No había que invierno, así como ahora. ¿Para qué siembra una mata de plátano cuando no crece? el invierno no la deja crecer, ahora, el maíz pueda que, si se dé, pero, el pájaro, apenas van saliendo las espiguitas, ya el pájaro ya está, una cantidad de pájaros visitándolos, entonces ya por eso la gente no cultiva el maíz, lo mismo con el arroz. El arroz no tiene problema con el invierno, pero los pájaros sí. Por eso es que más que todo la caña se siembra es aquí en este sector de aquí. Ya de Puerto Aluma para arriba no cultivan casi caña. (Julian, 2020)

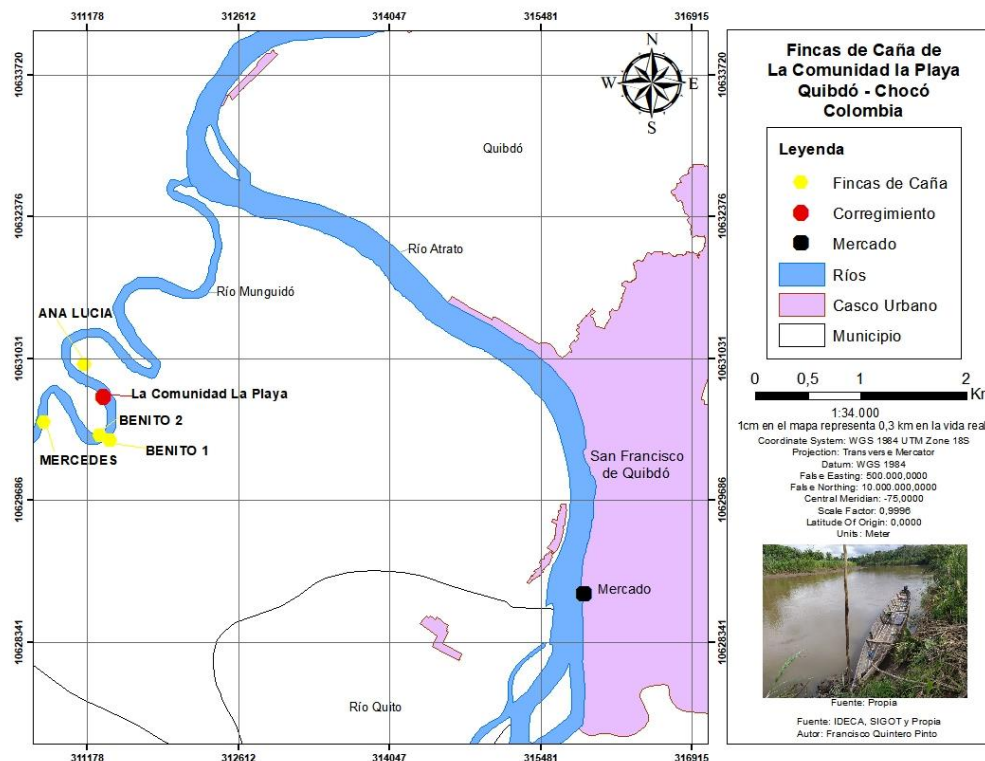


Figura 3. Ubicación de fincas de caña en La Comunidad

Fuente: Francisco Quintero Pinto. 12/2020

El río Munguidó tiene un sistema propio de venta e intercambios al interior del río. Las catangas³⁷ y la mano de obra muchas veces se obtienen de los pueblos o familias indígenas, que en general mantienen un modelo de subsistencia mucho más hermético con respecto a las poblaciones afro.

En el circuito de intercambio interno del río, las personas de las comunidades de la parte alta del río producen marabaya³⁸ que venden a las personas de las comunidades de la parte baja cuando van bajando de camino al mercado de Quibdó. Muchos de los utensilios de trabajo tanto doméstico como de otros tipos son comprados a personas que trabajan la madera en las partes altas del río, donde se encuentran los mejores bosques maderables. Estas personas hacen bateas, cucharas, cucharones y fabrican también, por encargo, los aparatos de

³⁷ Cestos hondos, tejidos manualmente, para recolectar cosechas, elaborados de fibras naturales, especialmente de guadua.

³⁸ Productos agrícolas de la canasta familiar.

destilación o zacatines. En cambio, las personas de abajo venden el viche, la caña, la miel de caña y arena a las comunidades de arriba³⁹.

Hay un flujo de intercambio entre los productos y bienes transformados que circula en ambos sentidos del río. También, las personas de arriba asierran su madera en la parte de abajo. Es costumbre parar cuando se viene bajando con madera en La Comunidad a acampar y en ocasiones pasar la noche hasta obtener el permiso para transportar la madera por el Atrato y llegar al aserradero de Quibdó. En este flujo de relaciones comerciales también intermedian relaciones de confianza y de parentesco que permiten un sistema de fianzas que asegura la subsistencia de las familias.

El trabajo de la venta de productos en la ciudad y también la venta de madera se manejan bajo formas de intercambio en las que no se les paga en el momento en que entregan sus cosechas o productos de ventas. Muchas veces los productos se dejan en consignación a los compradores y estos pagan en un plazo hasta de un mes después de la entrega. Esto hace que la estabilidad económica de las familias sea fluctuante. Por esta razón, las personas de las comunidades del Munguidó se fían o se intercambian mediante trueque los productos entre sí. La complicidad en cuanto a los vínculos de parentesco así sea extendido y de confianza que se maneja entre la gente permite que este sistema de trueques y fianzas se desenvuelva con mucha naturalidad.

Como ya lo mencionamos, al ser tan inundables las tierras de La Comunidad la gente ha dejado cada vez más de cultivar incluso lo del pancoger, puesto que, por ejemplo, el plátano, poco se da y de mala calidad. Anteriormente la gente de La Comunidad vivía también del cultivo de la piña, pero este es otro cultivo que se ha ido abandonado poco a poco dado que los sembradíos de piña quedaban en parcelas extremadamente alejadas del caserío. Múltiples fenómenos han

³⁹ “Ahora le vendemos el viche a los que suben por aquí, a los indios, al que va para arriba. Y en Quibdó también no lo piden. Al mercado yo no vendo. Cuando piden para allá para otros barrios, que piden su viche. O esos indios cuando suben por aquí o bueno libres también. Para arriba compran mucho viche aquí” (Mario, 2020).

llevado a que los cultivos de auto subsistencia sean cada vez más escasos en La Comunidad. Sin embargo, cultivos para la transformación de materias primas como lo son la caña y el achiote se dan en abundancia y son la fuente de empleo primordial de las mujeres de La Comunidad. Y en el caso de los hombres la caña lo es también, junto con la siembra y extracción de madera y los trabajos externos como manejar motores o trabajar en la ciudad.

El modelo productivo y de intercambio del río Munguidó, es de vieja data, no es un arreglo del contexto presente. Así mismo, el aprendizaje de los oficios y labores múltiples relacionadas a cada sector del río es un arte aprendida generacionalmente, aunque no necesariamente de padres a hijos sí lo es de mayores a menores. En el intercambio generacional de conocimiento para la subsistencia, los niños van adquiriendo aprendizajes desde temprana edad y van realizando labores más variadas y de mayor dificultad según va avanzando su edad.

Sin embargo, hay un fenómeno que interrumpe este proceso de transmisión de conocimiento y es la fuerte subvaloración que muchas de las personas mayores sienten hacia el trabajo que realizan. Consideran que, si bien a ellos les tocó ese destino, no se lo enseñarán a sus hijos para que no les toque a ellos también, pues consideran que trabajan en condiciones materiales de existencia muy difíciles.⁴⁰ Con esto en mente, hay un gran flujo de migración de los jóvenes y también de las jóvenes hacia las ciudades⁴¹, para realizar estudios o para trabajar en empleos: estacionales, asalariados como lo son la construcción y albañilería en el caso de los varones y el trabajo en servicio doméstico o de cocineras en el caso de las mujeres principalmente. Es así como la población joven es fluctuante porque unos se van a la ciudad y otros regresan.⁴²

a. Sacar viche no tiene ciencia. (Mercedes, 2020)

⁴¹ Principalmente Quibdó y Medellín, Pero también Cali y Bogotá.

⁴² Esta comunidad tiene mucha gente solo que las mujeres mandan a los hijos a estudiar y a trabajar al pueblo y ellas se quedan acá trabajando. Quienes tienen trabajos en casas o cosas así mandan a los nietos para que estén acá con ellas (Mercedes, 2020).

En este sentido el libro de Oportunidades negadas de Ebony Branch capta enteramente la situación desde el S.XX a la fecha:

Usa los blues como una metáfora para comparar las experiencias de trabajo de las mujeres Negras con las de los hombres Negros, las mujeres y los hombres Blancos. E. Branch describe como la apertura de nuevas esferas ocupacionales en labores más deseadas que el trabajo agrícola y el servicio doméstico tales como las profesiones, la administración, el trabajo con el gobierno, la propiedad de negocios, el trabajo de asistencia en oficinas y en ventas– fueron puestas a disposición, en mayor medida, de las mujeres Blancas y los hombres Negros que de las mujeres Negras (Vergara, 2013).

Espacialmente el caserío de La Comunidad está compuesto por 30 casas en total, una caseta donde se celebren reuniones y bailes, dos trapiches, varias cocinas, un patio central, un puerto, una caseta y algunas casas en construcción (Figura 4). Algo característico es la presencia de bagazo de caña en los caminos, frente a las casas y en todo el lindero del río. Este bagazo de la caña es el que resulta de pasar la caña por el trapiche y es acomodado estratégicamente para ir rellenando el suelo que constantemente está deslavando el río.⁴³ Lo que se hace con el bagazo de la caña es una estrategia comunitaria que se tiene para evitar inundaciones y hacer uso de los desechos orgánicos como relleno para que se conviertan en suelo.⁴⁴

La ubicación de La Comunidad está en un lugar de riesgo porque es un espacio inundable y el suelo se deslava conforme pasa el río, sin embargo, la gente contrarresta esta situación mediante la estrategia de crear suelo a partir de

⁴³ El bagazo se bota, como para rellenar. Esto era un bajo, a fuerza de bagazo es que se ha crecido. Cuando crece el río se demora mucho en secar, por eso se ha ido rellenando de bagazo (Mario, 2020).

⁴⁴ “En La Comunidad es visible que todos los bordes de las casas, la orilla del río y los caminos están cubiertos de bagazo que se va uniendo con el suelo volviéndose materia orgánica y convirtiéndose en relleno de suelo para la comunidad. El bagazo de la caña se va deshaciendo y juntando con el suelo y así la tierra va subiendo y al mismo tiempo siendo tierra buena. Esto es importante para subir el nivel de la comunidad con respecto al río y también porque el agua siempre se va llevando la tierra entonces se debe estar regenerando, cabe aclarar que no huele mal” (Castillo & Pinto, Diario de campo intensivo, 2020).

materia orgánica y también recurrieron en tiempos anteriores a echar relleno de arena.

Ve ahora, ahora es que no se inunda, antes de arrellenarlo, con esto lo ha rellenado, pero acá si le entra el agua, al frente es que no llega, pero pa acá por dentro sí. Una vez se inundó, como arriba de las cajas, desde esa vez no ha inundado más, pero si montó. Eso tiene más de 5 años. Una inundación grandísima que hubo. Todavía no había el relleno. Rellenamos con arena. La sacaron con una retro. Esto si no lo hubieran rellenado, esto era un pantano. Cuando se crecía el río, las champás andaban por acá, en el patio. Cuando el río crecía si había champa acá. Para andar uno tenía que andar en champa. Pero después se rellenó si no. Pero si, andaba era en champa cuando el río se crecía. Uno ya está adaptado no le hace daño que anegue el agua (Mercedes, 2020).

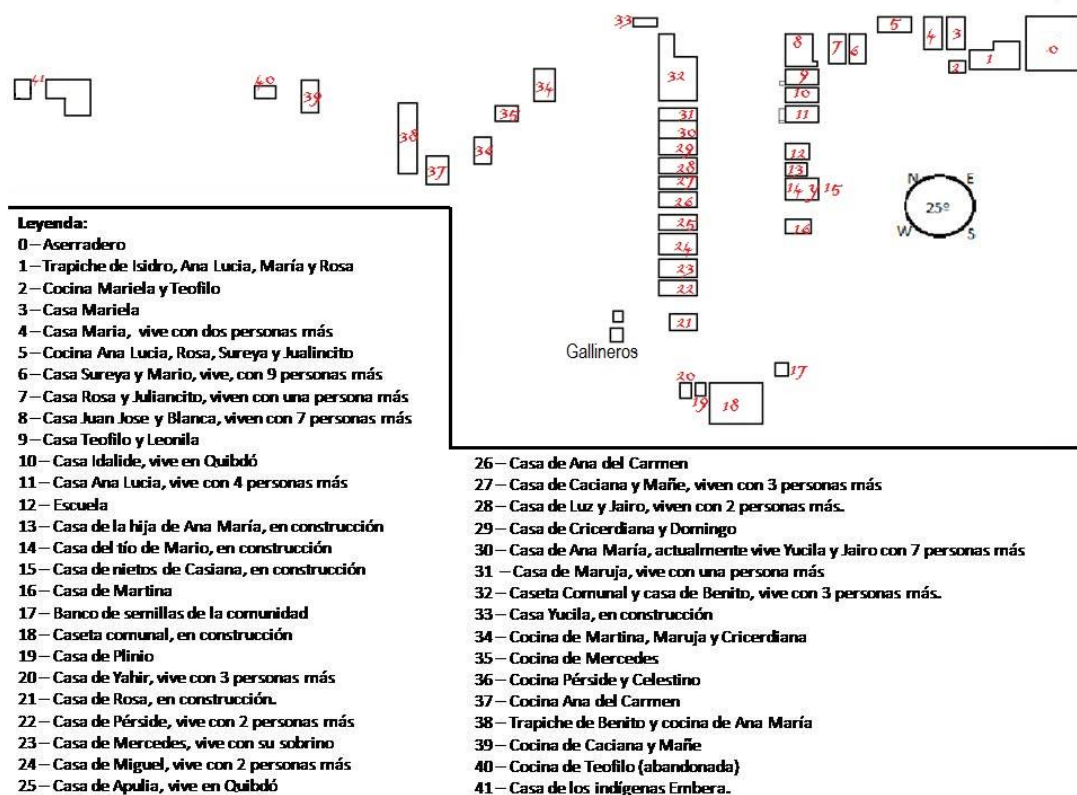


Figura 4 Diagrama a escala de La Comunidad, casa por casa.

Elaborado por: Francisco Quintero Pinto, 12 / 2020.

La mayoría de la gente que vive allí está emparentada por vínculos de parentesco o bien de filiación como lo pueden ser el compadrazgo y el comadrazgo relación que se adquiere u otorga por medio del bautizo de los hijos y en ocasiones mediante el matrimonio, aunque es raro encontrar parejas casadas.

Héctor Segura, por su parte, al estudiar la familia en Coteje (Timbiquí – Cauca), se aproxima a la esfera de la vida doméstica, partiendo del concepto de matrimonio desde el punto de vista antropológico, en el que se tiene en cuenta no sólo la relación conyugal entre corresidentes heterosexuales, sino también cualquier otro tipo de enlace. En Coteje (como en la gran mayoría de las comunidades negras), el rasgo fundamental del matrimonio es la unión consensual o “ajunte”, cuyo presupuesto esencial es que no es para toda la vida. Los matrimonios jurídicamente sancionados por la ley civil o eclesiástica no son parte de las costumbres tradicionales, sino que son respuesta a la presión social impuesta por la Iglesia Católica (De la Torre Uran, 2011, pág. 148).

Hay también otras personas cuyo único vínculo o relación es la amistad o la vecindad. “Es reiterativo, por ejemplo, encontrar el establecimiento de vínculos de parentesco simbólico, en donde emergen la institucionalidad de la vecindad y el compadrazgo como parte de la familia; incluso, con mayor fuerza, el reconocimiento del vecino dentro de esta parentela, ya que “el vecino es más que familia, porque en un momento de desesperación es el que primero le tiende la mano a uno” (De la Torre Uran, 2011, pág. 8).

Las casas del pueblo en su totalidad están construidas de madera y se edifican por encima del nivel del suelo con pilones. Los tejados de las casas son de teja de zinc. La mayoría de las casas son pequeñas, de una sola planta, con excepción de las dos casas que quedan sobre la caseta que son en una segunda planta. Algunas están pintadas de colores en la fachada y tienen pórticos de madera a la entrada.

Por lo general la cocina está ubicada en la parte de atrás que da hacia los patios por diversas razones: una es que, las mujeres en su mayoría usan fogones de leña que generan humo; otra es que los platos se lavan en porcelanas plásticas sobre o junto a las azoteas⁴⁵; también debido a que las basuras o desechos orgánicos se compostan directamente en las azoteas⁴⁶. La madera que utilizan para cocinar la obtienen del monte o en sus parcelas donde siembran la caña, algunas también tienen árboles maderables.

Si bien no en todas las casas hay electrodomésticos hay personas que tienen lavadoras, televisores, licuadoras y equipos de sonido. Los que sí posee casi todo el mundo son los radios de pilas que se llevan, especialmente las mujeres, al monte para escuchar la música o las noticias y mantenerse informadas y para saber la hora exacta. Vale la pena resaltar que la presencia de energía eléctrica para todas las comunidades del río es un fenómeno reciente. Hasta 2017 que se electrificó la zona, las comunidades y fincas que contaban con energía eléctrica era porque tenían sus propias plantas generadoras de luz alimentadas con gasolina.

En el pueblo no hay un puesto de salud, no hay una enfermera, lo cual la gente considera que sería óptimo. Al ser Río Munguidó parte del municipio de Quibdó se supone que sus pobladores reciben atención médica de los hospitales de la cabecera municipal o de la ciudad. En cualquiera de los dos casos la gente debe transportarse en lancha para acceder a un puesto de salud o centro médico, bien sea un trayecto de 40 minutos a Quibdó o 4 horas a la cabecera del Río Munguidó.

Isidro y Julián, dos de los hombres mayores del pueblo, saben poner inyecciones. Anteriormente había dos comadronas reconocidas en el pueblo Orelina y Leonor, pero tras su muerte no se continuó con la tradición del parto en casa, pues ahora,

⁴⁵ Las azoteas son huertas caseras de plantas aromáticas y medicinales tradicionales del Pacífico.

⁴⁶ Huertas de tierra de hormiga con plantas aromáticas y medicinales que se hacen sobre el suelo y son tradicionales del Chocó.

las mujeres, programan sus partos en el hospital de Quibdó. Sin embargo, siempre puede haber urgencias, como en las fiestas de diciembre de 2019 cuando una muchacha dio a luz en plena celebración.

Sobre la orilla de arriba del caserío hasta la orilla de abajo están como primera instancia un aserradero de madera que está en construcción; luego están algunas cocinas de viche y panela que pertenecen a Mariela, Teófilo e Isidro, quienes producen viche. Estas cocinas quedan dentro del primer trapiche que pertenece en cooperación a Isidro, Ana Lucía, María y Rosa, también productores.

Después del trapiche queda la primera casa que es de Mariela una de las mayores del pueblo y allí ella vive sola. Al lado queda la casa de María, Isidro y en ocasiones vive con ellos la nieta de María, Mariana, una niña de 12 años. La casa de María es al mismo tiempo una tienda y también es donde se juega la chimpa⁴⁷ para apostar el cerdo.

⁴⁷ Juego de cartas tradicional donde se apuesta la carne antes de que la tienda la compre.

Anotaciones de campo: En la tienda de Isidro estaban despresando el marrano que ya habían sacrificado. Entre María e Isidro fueron despresando el animal, primero le sacaron la sangre y los intestinos para hacer una morcilla, después las entrañas y luego empezaron a destazar las 4 piernas, luego la cabeza, luego el costillar y por último el espinazo. En eso Mariana, la nieta de María, sacó el cuaderno de las apuestas de la Chimpiada de la noche anterior. Ahí me enteré de que acá en la comunidad siguen Chimpiando el cerdo y también en ocasiones el queso y hasta el huevo. La Chimpa es un juego de baraja española en el que se apuestan tradicionalmente libras de carne de cerdo o actualmente la proteína animal. Yo había escuchado, por Carlos Andrés que como el hombre es el proveedor de la liga entonces que eran los hombres quienes jugaban, pero aquí en La Comunidad juega todo el que pague el case, mujeres y jovencitos también. De la baraja se retiran los 10,11 y 12 y esas son las cartas de apuesta, la mesa se completa con 9 pero puede jugar menos, siempre que sean al menos 3. El juego más algo es el macho que son 4 cartas del mismo palo y luego sigue la primera carta que son 4 cartas cada una de un palo diferente de ahí para abajo gana los tríos, los pares y el juego más alto. Entonces empezaron a cortar y contar las libras de quienes habían ganado la noche anterior. Primero se saca el cerdo que ya está jugado y luego se vende lo que quede. El ganador de la partida fue Mario que ganó 34 libras de carne, sacaron todas las libras y se las entregaron a Sureya en una porcelana, ella dijo que de ahí también Mario sacaba para mandarles a los hijos que tiene en Quibdó. Y además en su casa viven como 11 personas. Mariana, que es una niña de 12 años ganó 12 libras de carne jugando y las repartió entre su abuela María, Isidro y otras personas (Castillo & Pinto, Diario de campo intensivo, 2020).

Después de la tienda queda el cocinadero⁴⁸ de arriba que organizaron entre varias de las mujeres en cooperación y allí tienen sus tanques y fogones para preparar panela y viche. En este cocinadero tienen tanques de viche Ana Lucía, Rosa, Sureya y Julián. Tienen dos fogones y pailas grandes que utilizan de manera colectiva para cocinar el guarapo. También tienen allí las bateas y demás instrumentos, algunos de uso individual y otros de uso colectivo entre los que trabajan allí.

Los tanques son individuales, aunque en ocasiones se paran⁴⁹ en compañía; es decir, alguien pone el guarapo y alguien pone el trabajo o entre las dos ponen el guarapo en conjunto y alguna hace el trabajo⁵⁰. La cocina consiste en un galpón techado, sin paredes, con dos fogones, dos pailas, varios tanques algunos para preparar el viche que se encuentran suspendidos sobre piedras para prenderles fuego debajo. Hay otros tanques que están en los bordes del techado a ras del piso, estos son los tanques que están dañados y se utilizan para recolectar aguas lluvias. El techado está rodeado de leña para cocinar.

En total el cocinadero mide unos 6 metros de ancho por alrededor de 12 de largo y queda sobre la orilla del río. Después de la cocina queda la casa de Sureya y su esposo Mario, en esta casa viven 10 personas entre los hijos y nietos de Sureya, la casa tiene cuatro cuartos. Hay casas en las que vive una persona sola, por lo general son las casas de las personas mayores del pueblo como es el caso de Mariela, Ana del Carmen, Plinio y Martina; por el contrario, hay otras casas donde viven más de 5 personas como es el caso de las casas de Sureya, Juan José y Yucila. Después de la casa de Sureya quedan varias casas y entre estas

⁴⁸ Lugar de preparación de viche, bija y panela.

⁴⁹ Término utilizado para llenar un tanque de guarapo (jugo de la caña) para fermentar y preparar viche.

⁵⁰ Trabajar en compañía también funciona bien, una gente coge su caña en compañía con una persona, coge la caña, la muele en compañía y cuando ya hacen lo que van a hacer lo parten mitad y mitad. Los hombres trabajan en compañía con su mujer o con alguna persona que quiera trabajar en compañía con esa persona. Si una mujer trabaja con su esposo claramente le toca la mitad. La gente compra su comida y lo que queda lo parten. Si no, se hace con las compañeras (Mercedes, 2020).

hay una pequeña casa azul que cumple la función de escuela cuando van los maestros de Quibdó a dictar clases.

Sin embargo, la presencia de los maestros es muy fluctuante y no hay una división por cursos en la Casa Azul. Además, sólo se enseña hasta primaria. Por esa razón, los niños que pueden seguir estudiando emigran a Quibdó a casas de familiares y allí continúan sus estudios⁵¹. Regresan a La Comunidad cuando están en vacaciones, los fines de semana o cuando las clases se ven interrumpidas por alguna eventualidad.

Junto a la Casa Azul cerrada hay tres casas en construcción de personas que viven afuera y están construyendo sus casas en La Comunidad. Hay una casa de semillas que el Consejo Comunitario construyó para ejecutar el recurso de proyectos productivos sin embargo esta casa no está en uso, simplemente está allí. Al lado de este banco de semillas desabastecido hay una caseta grande que está en construcción donde la comunidad va a celebrar reuniones, encuentros y festividades. Después de la caseta formando un rectángulo queda otra hilera de casas frente a las ya mencionadas. Esta hilera de casas también se extiende hasta la orilla del río. En estas casas hay 3 casas contiguas donde viven las esposas de Benito.

Si bien Benito es el Patriarca del pueblo, es la persona con mayor autoridad y capacidad adquisitiva y por eso se presenta esa situación, cualquier otro hombre, bajo acuerdo con sus parejas, podría tener varias casas, con sus varias parejas allí. Muchas de las familias, aunque no todas, tienen más de una pareja. “Para Urrea habría que repensar las categorías utilizadas hasta el momento de poliginia y poliandria como modelos cerrados, sobre todo en un contexto de urbanización y movilidad espacial de las poblaciones afrocolombianas, y sugerir la constitución dinámica plural en los arreglos y negociaciones de las uniones, al tiempo que hay la permanencia de un orden matrifocal, el cual sería el soporte del grupo

⁵¹ “El hijo mío nunca trabajo eso. Cuando estaba estudiando acá que me ayudaba a cargar caña, a cargar del monte, a botar bagazo cuando estaba moliendo, pero ya cuando ya lo llevé haciendo tercero de escuela para Quibdó ya no” (Lucía, 2020).

doméstico en el largo plazo” (De la Torre Uran, 2011, pág. 147). Esta situación tiene una fuerte influencia en el sentido de independencia económica que han desarrollado las mujeres de La Comunidad. Pues si bien los varones deciden tener más de una familia, en ocasiones no pueden proveer a todas por igual y es allí donde la mujer ve como necesario ser ella el sostén de su hogar y contar con el apoyo paralelo de su pareja.

Detrás de estas casas se encuentra los cocinaderos y el trapiche de las personas que viven del lado izquierdo del caserío. Estos cocinaderos son anteriores a los que quedan sobre la orilla del río. Son individuales, es decir que de este lado cada mujer tiene su pequeño techado con fogón, tanque y sus implementos de trabajo para realizar la panela y el viche. Allí la primera cocina más cerca de las casas es la de Maruja, Martina y Cricerdina, luego está la cocina de Mercedes, después una que pertenece a Pércide y a su esposo Celestino, Luego la de Ana del Carmen, después queda el trapiche de Benito, que es el primer trapiche⁵² del pueblo, asociado a su fundación como pueblo reasentado⁵³.

En el espacio del trapiche, que es una explanada techada y amplia; está la cocina de Ana María, la madre de Benito, y más adelante está la cocina de Caciana. Todas ellas son mayores que las mujeres que trabajan en conjunto en el cocinadero del otro extremo del pueblo. Después de esta cocina hay un

⁵² “Cuando yo ya le dije a varios que ya tenía la máquina comprada vinieron y me la ayudaron a dejar. ¿Conoce Tutunendo? Allá me vendieron el motor y en Alta Gracias, la comunidad de arriba, me vendieron el trapiche. El trapiche era de unos socios. En ese tiempo, fue como en el 2008 ya todos los socios se habían muerto y ya estaban los hijos del uno el hijo del otro y ya cuando me vieron con la iniciativa me dijeron no, se lo vendemos, porque ellos ya tenían uno por un proyecto. Entonces me dijeron se lo vendemos para que con eso ustedes avanzan. Negociamos y me lo vendieron. Lo bajé y candela” (Benito, 2020).

⁵³ Y preciso se hizo todo el proceso y dijo el geógrafo va la construcción aquí, cuadren el terreno que pueden construir. Aquí mi gente inmediatamente reunimos. Tiramos cuota por familia aja y se reunieron 4 millones de pesos que valió el terreno. Se pagó la tierra y se hicieron los papeles. Si porque ya la gente cuando fue la hora de las reuniones eso era de voz a voz, el uno le decía al otro y se mantuvo la comunicación permanente. Como la gente estaba interesada en volver. Ya tenía el trapiche ahí en el suelo, ahí la máquina ahí. El primero que hice casa ahí fui yo, las tres casas primero (se refiere a una casa para su madre y otras dos para sus mujeres), después de la mía, esas fueron las tres primeras casas. Si ya se hicieron la construcción, donde tengo el trapiche ahí al lado tenía la vivienda mía. Porque para podernos reunir yo la casa donde vivía la hice grande. La gente que estaba en la junta, esa junta que estaba ya los sacó y me nombraron representante legal y ya yo de ahí para allá empecé a moverme (Benito, 2020).

cañaduzal y detrás del cañaduzal hay 3 casas más. Estas casas alejadas son de los indígenas *Embera*⁵⁴ que se han asentado allí en la comunidad. Allí termina el terreno habitado de La Comunidad, el resto de espacio es monte.

Las personas *Emberas* que viven en la comunidad, aunque no hagan parte de las comunidades afro, al tener permiso de vivir en territorio afro, deben acogerse al reglamento del Consejo Comunitario de Comunidades Negras.

“Si alguien quiere construir casa en la comunidad, primero que todo a gente que no sea de La Comunidad y a gente que no sea de la misma etnia de nosotros el que le venda tiene problemas con la comunidad. Ni a paisa ni a indio se le vende tierras. En cualquier comunidad afro, usted ve a un indígena, los tenemos y los debajo de la potestad de la comunidad y por el buen comportamiento de ellos. Porque con cualquier deslice se tiene que ir. El que le venda tierra a paisa, a indio a chilapo (oriundo de la llanura costera del caribe), eso no se puede. Se puede vender a gente de la misma comunidad” (Benito, 2020).

Esto hace parte de los estatutos para proteger la figura de los Consejos Comunitarios de Comunidades Negras, en el sentido que la tierra sólo se puede heredar o vender a otros miembros de comunidades afrodescendientes de la misma zona. Esto tiene la finalidad de salvaguardar las tierras colectivas y de permitir que se puedan seguir administrando de manera colectiva bajo la figura de la asamblea general constituida por todos sus miembros, representantes de las comunidades afrocolombianas.

En contextos de fuertes procesos de acaparación y despojo de tierras este tipo de medidas, que resultan prescriptivas para los propietarios de la tierra, terminan

⁵⁴ La situación de los pueblos indígena a lo largo del departamento del Chocó es aún más compleja que las de las comunidades afroribereñas. Sus medios de vida y derechos han sido terriblemente vulnerados, arrastrándolos a una situación humanitaria actual desoladora. Poco es mi dominio sobre este tema, más allá de la poca experiencia de campo compartida con ellos. Adjunto bibliografía para consultar al respecto (MIRA, 2014).

protegiendo el territorio, las prácticas de administración y la vocación que se le da al suelo en esas tierras. Ahora bien, habiendo dicho esto, es común presenciar tratos interpersonales que puede llegar a ser discriminatorios entre miembros de comunidades negras e indígenas.

Este es un acuerdo al que han llegado entre pueblos indígenas y pueblos afro en las comunidades ribereñas del Chocó. Hay pocas personas afro que viven en resguardos indígenas. En ese sentido hay más personas indígenas que se van de sus resguardos y terminan viviendo en los Consejos Comunitarios, con la singularidad de que la tierra donde viven y trabajan es prestada pues la tierra dentro de Consejos Comunitarios no puede ser vendida a alguien que no sea afrodescendiente.

Las personas indígenas que abandonan sus resguardos y se asientan en comunidades negras lo hace por motivos diversos, en ocasiones tiene que ver con que las reglas dentro de los resguardos son muy estrictas y hay familias que deciden alejarse de eso; también está relacionado con la búsqueda de oportunidades laborales en otros lugares; o bien, con que sus alianzas matrimoniales o familias no son aprobadas por las autoridades o tienen conflictos entre familias, que se pueden tornar muy violentos y por eso prefieren abandonar el resguardo y asentarse en algún Consejo Comunitario.

El trato entre personas indígenas y afros es diplomático en el sentido que no cuestionan las tradiciones de unos u otros para regir sus territorios y rara vez entran en conflictos. Sin embargo, en general, no hay demasiado intercambio entre ellos. Aparte de algunos intercambios de índole laboral y comercial, hay también intercambios en temas de medicina tradicional y herbolaria con el paso del tiempo. Otra forma de intercambio frecuente entre indígenas y afros tiene que ver con lo relativo a la brujería, el esoterismo y los secretos. A cambio de dinero,

por lo general, comparten conocimientos y ayudas espirituales, que son de mucha relevancia para las comunidades chocoanas.⁵⁵

Desde una perspectiva más cuantitativa, cabe resaltar que el 78% de la población total de la comunidad es afrodescendiente; el 22% es indígena, no perteneciente al Consejo Comunitario, figura rectora de La Comunidad. El 39% de La Comunidad son mujeres, el 25% son niñas, niños y bebés, el 36% son hombres y en el caso de varios, su residencia en La Comunidad no es constante, dado que viven más tiempo en Quibdó o se movilizan continuamente de un lugar a otro por motivos de trabajo.

Tabla 1 **Composición demográfica de La Comunidad**

POBLACIÓN AFRO	
MUJERES MAYORES 60	12
HOMBRES MAYORES 60	5
MUJER: (25-59)	11
HOMBRE (25-59)	11
MUJER JOVEN (16-24)	9
HOMBRE JOVEN (16-24)	9

⁵⁵ “Yo no creo en brujería, pero de que las he visto y me las han hecho eso ha sido así” (Omir, 2020).

NIÑO (6-15)	12
NIÑAS (6-15)	5
BEBÉS (0-5)	5
TOTAL	79
TOTAL MUJERES	37
TOTAL HOMBRES	42

POBLACIÓN INDÍGENA	
HOMBRES	4
MUJERES	3
NIÑOS	4
TOTAL	11
POBLACIÓN AFRO + POBLACIÓN INDÍGENAS	101

FUENTE: Elaboración propia en campo en la comunidad. 12/2020

De los hombres mayores tan sólo uno vive solo, Plinio, y tiene problemas de discapacidad cognitiva. De las mujeres mayores, las mayorías viven solas, son viudas o separadas con excepción de cuatro que viven con sus esposos o con sus nietos y son la demografía principal de las productoras de viche y panela.

En el caso de las mujeres adultas, tres viven con sus nietos, hay otras tres que comparten un marido y viven en sus casas cada una de ellas con sus hijas e hijos. Las otras cinco mujeres adultas viven con sus parejas.⁵⁶ Mientras que los hombres adultos o viven en casa de sus madres, de sus abuelas o con sus parejas. Los hombres adultos pasan una buena parte de su tiempo fuera de la Comunidad, bien sea en Quibdó, desempeñando un trabajo o yendo a cortar madera.

La mayor parte de los hombres jóvenes consideran que no hay suficiente empleo para los varones en su comunidad, como la mayoría son padres y deben aportar con el sustento de sus familias se ven obligados a movilizarse constantemente. La creación del nuevo aserradero de madera puede representar una fuente de empleo local para los hombres de La Comunidad, esto sin evaluar aún, el impacto socioambiental que tendrá dicho aserradero en La Comunidad y en la zona.

De las mujeres jóvenes la mayoría son madres. Hay otras que estudian en la Universidad de Quibdó y de vez en cuando vuelven al caserío. En su mayoría se

⁵⁶ La siguiente cita corresponde a otro contexto, pero puede aportar una posible interpretación a un fenómeno que, si bien para la gente de La Comunidad no resulta anormal, para las y los posibles lectores de este texto puede serlo “El estudio de las familias profundiza los diferentes efectos que los modelos impuestos tienen sobre las relaciones de los hombres y mujeres que las conforman. A partir de la utilización de mano de obra masculina en trabajos forzados durante la época colonial, numerosas familias pasaron a depender únicamente de la producción para supervivencia realizada por mujeres. (...) Los trabajos forzados, la esclavitud y el envío de mano de obra a las minas de África del sur, en el tiempo del *apartheid*, crearon un desbalance entre la población en términos de hombres y mujeres. Muchas mujeres en edad de procreación pasaron a engrosar las familias de los más poderosos en calidad de nueva esposa, principalmente como ayuda en la producción y en los trabajos domésticos. El reconocimiento social de la mujer como productora y reproductora, propio de comunidades en riesgo, sirvió para que la mujer asumiera este estatuto que le garantizaba el acceso a la tierra y la reproducción” (Mejía, 2001).

dedican a la crianza y a los trabajos doméstico, aunque algunas de las que no se han ido, empiezan a demostrar interés por trabajar con el viche y la panela.⁵⁷

De las mujeres jóvenes originarias del pueblo, hijas de las mujeres adultas, varias viven en otras ciudades, trabajando como empleadas domésticas o desempeñando otras labores u oficios.

Aquí se hace evidente una doble explotación de la mujer negra. Pero no es solo el trabajo doméstico, en general los trabajos del sector servicio están destinados a la población negra. Ya ha sido suficientemente denunciado y documentado el hecho de que la población negra ocupe, por ejemplo, en los bancos, los empleos denominados varios que son los dedicados al servicio. Young afirma que “estos trabajos [botones, camarera, conductor, portero, sirvienta] conllevan una transferencia de energía a través de la cual los servidores refuerzan la categoría de los servidos” (Ibid., p. 92). Existe un refrán que refuerza el patrón cultural de que las mujeres negras están destinadas a la servidumbre: *la negra para limpiar, la mulata para la cama y la blanca para esposa*. (Lerma, Mujeres negras (sirvientas, putas, matronas): una aproximación a la mujer negra de Colombia, 2010, pág. 20)

las mujeres jóvenes que viven en La Comunidad⁵⁸, la mayoría llegaron de otras comunidades con sus maridos o bien llegaron siendo niñas con sus madres quienes así provenían originariamente de otras zonas ajenas a La Comunidad.

Es común que alcanzada cierta edad, tanto hombres como mujeres tengan hijos de diferentes parejas.⁵⁹ Tanto las mujeres como los hombres de la Comunidad tienen familias extensas que viven en otras regiones del departamento.⁶⁰ Las personas de

⁵⁷ “Pero sí ahora si voy a ir pal monte. Ahora si voy a montar tanques. Por los consejos que me da Sureya, Rosa, todas ellas de que tenga mi propia plata y no me quede en la casa. Como ellas ya lo pasaron uno tiene que escucharlas. También lo mismo pues que ellas no salían de la casa y luego pasa que una cosa y la otra ahora ya saben mucho. Ellas le dan consejo para que uno vaya cogiendo que uno aprenda” (Gisela, 2020).

⁵⁹ “Con Mario trabajando nosotros siempre juntos. En tiempos que no teníamos motor y andábamos a palanca. Toda la vida 30 y pico años de estar juntos. Tuvimos 4 hijos juntos. Todos cuatro hombres. Por eso me quedé con mi nieta. Pero yo si tengo 2 hijas mujer aparte. Él tiene una hija sola. Él tiene su familia aparte y yo tengo la mía aparte. Digamos que él con la primer mujer que cogió tuvo sus dos hijos y yo también con el primer marido que cogí tuve mis hijos” (Sureya, Productora de viche de La Comunidad, 2020).

⁶⁰ Mi abuela me Crio porque mi papá se fue para la costa entonces nos dejó a todas tres ahí, entonces, la mamá de él me cogió para ayudar a mi abuela porque éramos tres hijas de mi papá.

las diferentes zonas afroribereñas del Chocó están conectadas por vínculos extensos de parentesco de los cuales tienen amplio conocimiento y en función de los cuales toman sus decisiones migratorias al interior de la región.

También por esta razón las personas heredan tierras en diferentes comunidades de las que habitan o provienen originalmente. Puesto que sus padres, abuelos, abuelas o madres pudieron haber adquirido o heredado tierras de otras zonas, que posteriormente heredan también sus hijos, hijas, nietos, nietas o familiares cercanos y así sucesivamente. A menos que se vendan las tierras, estos mantienen una amplia movilidad regional. El principio de la herencia de la tierra es muy importante en las comunidades negras y dentro de la distribución de la tierra en los Consejos Comunitarios.⁶¹

La fuerza del parentesco que une a los padres y madres con sus hijos(as) de crianza, con sus entenados(as) y con sus ahijados(as) la ejemplifica, entre muchos otros elementos, el derecho de herencia asignado a ellos(as). El hombre en la repartición de su herencia: tierras o minas para trabajar, incluye también a los hijos(as) de su mujer, a los hijos(as) de crianza y a los(as) ahijados(as), si se han criado con los padrinos (De la Torre Uran, 2011, pág. 13).

Cuando una tierra no está siendo usufrutuada por sus legítimos herederos, estos pueden autorizar para que personas de esa comunidad donde están esas tierras las usufructúen. A través de préstamo de la tierra o concesión.⁶² Eso no quiere decir

Patrocinia vive con su marido allá en Quibdó, ella es la mayor, la otra se llama Melania. Esa es la del medio, y yo fui la última. De ahí siguió mi papá teniendo su poco de familia. Con una costeña que trajo de allá y después había una señora que vivía aquí arriba ahí en Bordan y también la cogió y tuvo una hija, eran mellos y el peladito se salió y quedó la hija. Por parte de mi papá ve, yo ni me acuerdo cuantos somos: Soeya, Helena, la finada Manungita que murió ya, vivas de parte de mi papá hay, Helena, Bárbara, Licíno. Por parte de mi mamá tuvo ella tres familias. La de mi papá que fuimos tres. De un señor Inocencito que tuvo 4, tres hombres y una mujer. Y de un señor Abelardo también tuvo 3. 10 hermanos por parte de mamá son un montón, lo que pasa es que ellos no están aquí, no más están es caminando. Han nacido en diferentes partes (Pércide, 2020).

⁶¹ “En el Chocó hombre y mujer heredan parejo, ambos por igual y quienes han heredado tierras de sus padres también van a tener que dejar para heredar, por eso debe de ser por igual” (Omír, 2020).

⁶² “Yo trabajo en tierra ajena. Yo tierra mía propia no tengo aquí. Aquí tengo una puntica de caña, así son las tierras así ajenas que otras personas le prestan a uno para trabajar. Después que yo tuviera la facilidad, tuviera la plata si me gustaría comprar tierra. Pero como no tengo con que

que las personas que usufructúen tierras ajenas puedan adueñarse de estas. Pues son del heredero o heredera inalienablemente. A menos que este o esta decida venderla, intercambiarla o renunciar a ella. Es importante aclarar que todos estos tipos de usufructo, compra, venta, intercambio o cesión de tierras pertenecientes a población afrocolombiana y adscritas dentro de Consejos Comunitarios deben ser llevados a cabo entre miembros de población afrocolombiana y en común acuerdo y con conocimiento del Consejo Comunitarios local.

En cuanto a los niños y niñas de la comunidad, en su mayoría están con sus madres. Pero también varios de los niños de La Comunidad, viven y son criados por sus abuelas.⁶³ Algunos están ahí indefinidamente y otros viven con ellas por temporadas.⁶⁴ Es común que las abuelas se hagan cargo de sus nietos⁶⁵ cuando ven que sus hijos o hijas se encuentran en apuros económicos para mantener a sus propios hijos.

Además de esto, los niños son una compañía y apoyo para las abuelas.⁶⁶ Sin embargo, en ocasiones los padres o madres no envían un apoyo económico y por

comprarla pues no la compro, pero después de tener plata si la compraría porque uno es muy bueno trabajar independiente. Si yo tuviera plata, que consiguiera cómo comprar una tierra la compraría aquí, aquí donde estoy” (Rosa, Productora de viche de La Comunidad, 2020).

⁶³ “Los dos nietos mayores los criamos en mi casa, con la ayuda de su papá, pero en mi casa. A Hamilton y a Olga Lucía, la mamá de Brayan, ella vive en Quibdó en mi casa. Cuando yo me vengo la que queda allá en la casa es ella. De todas maneras, porque cuando mi hijo se dejó con la mamá de ellos, ellos todavía estaban pequeños, y entonces yo por ayudar a los peladitos y por ayudarla a ella también entonces mi hijo se quedó con sus dos hijos y los criamos ahí. Ellos llegaron con su mamá, pero ya grandes. Desde pequeños vivieron conmigo” (Lucía, 2020).

⁶⁴ “Esta comunidad tienen mucha gente solo que las mujeres mandan a los hijos a estudiar y a trabajar al pueblo y ellas se quedan acá trabajando. Quienes tienen trabajos en casas o cosas así mandan a los nietos para que estén acá con ellas” (Mercedes, 2020).

⁶⁵ De acuerdo con el análisis que hace Lucía Mercedes De la Torre Urán de la parentela en la familia afroribereña: “El hombre, al asumir a una mujer con los hijos que ella tenga, puede llegar, incluso, a descuidar o dejar de responsabilizarse de los hijos tenidos anteriormente con otra u otras mujeres. En el caso de las mujeres, aunque es menos frecuente, ante nuevas uniones puede ocurrir que ella deje a sus hijos a cargo de las abuelas maternas o paternas, especialmente cuando los hijos no han sido consecuencia de uniones estables anteriores sino de embarazos fruto de relaciones temporales” (De la Torre Uran, 2011, pág. 151).

⁶⁶De acuerdo con el análisis que hace Lucía Mercedes De la Torre Urán de la parentela en la familia afroribereña: “Los hijos e hijas aseguran la compañía y alegría del momento actual y la asistencia en el momento de enfermedad y muerte. Por ello, parir o engendrar hijos tiene un gran

esa razón las mujeres trabajan hasta una edad avanzada; porque después de haber sacado adelante a sus hijos, ahora deben mantenerse a sí mismas y sacar adelante a sus nietos. Esta situación no es vista como algo atípico pues varias de ellas también fueron criadas por sus abuelas.⁶⁷

La constitución de la familia negra, como unidad que da razón de ser a la tríada etnia-cultura-territorio fue el espacio primigenio de resistencia en la comunidad negra. Dentro de la historia de la comunidad negra en Colombia, y en Parentela y territorialidad: la familia negra en la apropiación y construcción del espacio general en toda la comunidad afroamericana, el formar familia fue una más de las expresiones de resistencia ante la esclavitud negra, porque se demostró que ante tanto dolor causado era posible volver a construirse como pueblo a partir de la unión voluntaria y expresa de conformar pareja, de acuerdo con una normativa propia en contravía de cánones establecidos por la sociedad dominante, enfrentando así el dominio por medio de la constitución de comunidades (De la Torre Uran, 2011, pág. 15).

Las personas de La Comunidad viven en situación de pobreza y alta vulnerabilidad. Hay una grave inasistencia institucional que recae en que ellas mismas sean quienes deben asegurar su bienestar en términos de vivienda, trabajo, educación, salud y seguridad. Todo aquel que está en condición de trabajar y aportar debe hacerlo en la comunidad, incluyendo a toda la población mayor y excluyendo a los niños.

valor simbólico: “uno no puede quedarse sin hijos, ¿quién va a ver por uno después?”. Así que si no se tuvo hijos(as) o éstos ya crecieron, “es bueno tener siempre su muchachito o muchachita en la casa”, criando ya sea a los nietos o a los hijos de otros, de forma que se tenga siempre “a quien mandar” y “quien le monte su olla a uno o le pase su vaso de agua, en caso de enfermedad” (De la Torre Uran, 2011, pág. 154).

⁶⁷ “La matrifocalidad ha estado asociada a un patrón vigente en familias negras en estudios realizados en el Caribe, Estados Unidos y Bahía (Woortmann, 1987). Un amplio grupo de investigaciones sobre la familia afroamericana evidencia que el orden matrifocal fue el resultado de la marginalización social y económica que conllevó la esclavitud y, de la trasposición desde África de modelos de parentesco matrilineales. Se podría decir que las familias negras del Pacífico son constituciones dinámicas en los arreglos y negociaciones de las uniones, en tanto se ha observado la poligamia masculina, al tiempo que una relativa capacidad de la mujer sobre la elección de sus compañeros (poliandría). Las unidades domésticas basadas en la familia extensa matrifocal se funden imperceptiblemente con las basadas en la familia extensa matrilocal (Harris, 1990: 194)” (Meza, Murillo, & Palacios, 2011).

La historia de La Comunidad está íntimamente ligada al viche. “Aquí en este río Munguidó la historia de uno es sacar viche, moler caña, sembrar arroz y cultivaban también la piña de antes. Esa es la historia desde antes de toda la gente de aquí” (Julian, 2020). Después de mucho indagar y obtener la respuesta más común de que “el trabajo con la caña es algo que viene de los viejos de antes”, se fue revelando el relato de las antepasadas de la destilación del guarapo de caña en La Comunidad del Río Munguidó.

Las productoras de viche de más avanzada edad como Ana del Carmen, Caciana, Pércide y Ana María, que tienen más de 60 años, recuerdan que sus madres relataban cómo se sacaba el viche más de niñas casi no lo presenciaron puesto que el viche se sacaba a escondidas en lugares alejados de los caseríos, la mayoría repiten como si se los hubieran enseñado a decir de pequeñas: “mi mamá sacaba panela, viche no, viche no sacaban porque en ese entonces era prohibido⁶⁸. El viche vino fue después” Caciana mencionaba que ella veía las estelas de humo en la noche en la mitad del monte y que la gente hasta eso procuraba ocultarse, porque donde había humo, ahí estaban cocinando viche.

Con excepción de la señora Ana María, la mamá de Benito quien si tiene un recuerdo de haber aprendido a sacar viche con su madre de pequeña a diferencia de las demás.

Toda la vida me he dedicado a la caña, trabajaba con la piña también, desde que me enfermó la rodilla ya no, tengo la piña perdida allá en el monte. Desde pequeña con la caña, con mi mamá y mi papa. Ella sacaba panela y viche, en esa era escondido, había que sacarlo escondido. Uno hacía un rancho en el monte. Cuando ya uno hacía ese rancho así ponía los fogones allá en el monte que no se viera el humo acá en el río. Ese viche lo vendía uno escondido para los cholos, lo compraban los cholos. Su inteligencia de ella,

⁶⁸ Eso era prohibido sí, en ese tiempo yo no sacaba viche, pero si me tocaba de ver. Ese viche ¿Cuándo iba usted a poder batir esos tanques aquí? Yo me tocaba ver que esa gente hacía esos ranchos por allá en una montaña que ni siquiera el humo se viera. Ni el humo siquiera se viera. Tocaba eso allá lejísimo, porque el resguardo JMM, eso perseguía hasta acá entraban y le decomisaban el viche y se lo quitaban. Eso era un contrabando. Eso ya tiene varios años que ya dejaron que el viche ya es libre. Hasta fuera de Colombia va el viche. En la época de los mayores, ni el humo se podía ver. Los de resguardo se metían al monte a buscar la gente. Se llevaban las canecas lejos pal monte. (Caciana, 2020)

ella no me contó quién le enseñó. Antes de Urocía, ya se preparaba viche, pero más poquitas personas. Mi mamá me enseñó, viéndola con la inteligencia, ella me decía se pone así. Ahora uno pone el tanque acá, pero nos íbamos de noche a sacarlo, a sacar el viche y se dejaba allá en el monte. Era más barato, valía como 10 centavos la botella. Pero desde que me casé estoy trabajando la caña y el viche. El aparato se compraba en Alta Gracia, allá lo hacían y los tanques los conseguíamos en Quibdó en las ferreterías (María, 2020).

Desde la época colonial hasta los años ochenta la producción de viche y destilados artesanales fue ampliamente perseguida por diferentes figuras estatales. La más recordada es la figura del resguardo de rentas⁶⁹, una figura local encargada de “erradicar” cualquier forma de contrabando. Son muchos los testimonios, algunos fueron consignados en el texto *Monopolio departamental de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia* (Meza, 2014).

Las personas de La Comunidad piensan que hubo un cambio en la percepción que los políticos tenían sobre el viche, puesto que lo dejaron de perseguir. Sin embargo, tienen un claro recuerdo de su procedencia clandestina y del estatus de la producción del viche. Información que transmiten junto con el aprendizaje de cómo hacerlo y las estrategias empleadas para prevenir ser agarrados por la autoridad. Múltiples cosas podían suceder, desde que dañaran la producción hasta que se las o los llevaran presos.

Antes la ley andaba entraba hasta acá y eso donde venían un tanque forrado ahí mismo, cuentan. Si llegaban a encontrarle a usted el tanque se lo llevaban preso por contrabando. Desde que el chocoano y las mismas instituciones fueron mirando que el viche era un producto típico de la región y segundo

⁶⁹ El trabajo del resguardo consistía en realizar comisiones ordenadas por la secretaría de hacienda del departamento, con el objeto de perseguir todo tipo de fraude a las rentas departamentales. Estaba compuesto por cinco guardas que recorrían los corregimientos y veredas que hacían parte de la jurisdicción de una municipalidad o provincia. En la correría había un colector que era el que se encargaba de enviar el aguardiente confiscado a Istmina. Aparte de los licores, el resguardo también perseguía el cigarrillo de contrabando, el anís y el aguardiente de otros departamentos que ingresaba ilegalmente al Chocó, como sucedía con el aguardiente del Valle que representaba una competencia para el aguardiente Platino que se elaboraba en el departamento. 151

muy utilizando para la medicina entonces fueron llegando varios alcaldes, varios gobernadores y ya le fueron rebajando el tono a la cuestión del viche que en este momento está el proyecto de ley en el congreso a ver si lo legalizan. (Benito)

A pesar de que el viche sigue siendo considerado un licor artesanal que no está dentro del monopolio departamental, la producción se realiza a plena luz del día y sobre la orilla de río sin nada que esconder a nadie. Esto para ellas es un cambio significativo con respecto a sus antecesoras que tiene repercusiones sobre la calidad y las condiciones de producción del destilado.

En el monte, la tapaban con sus plásticos por allá lejos que la guardia no diera con el viche. Yo digo que una parte del gobierno que ya fue consciente a la realidad de al menos el campesino que al final lo dejó quieto porque la verdad que el no pudo con este proceso del viche el gobierno no pudo porque por más *juese* resguardo, *juese* ley que mandaba a los campos a buscar el viche la gente no dejaba de no procesar su viche. Entonces ya al final pues dejo a la gente quieta. De que procesara su viche. Y ya el viche ya no tiene ningún problema. Hasta los doctores toman viche. La misma policía, el mismo ejército, toman viche. Eso cuando viene hasta supia toman. El viche ya no tiene ninguna clase de problema ¿no ve que esto está a orilla del río? De antes quién se hubiera imaginado esto. (Mario, 2020)

Ahora bien, esa es una historia de la que las productoras actuales tienen una memoria lejana, pero de la que muy pocas fueron partícipes. Sin embargo, hay otro relato posterior, que las une a todas. Puesto que remite a las mujeres que llegaron por esas tierras y les enseñaron a las actuales productoras de viche a hacerlo.

Urocía con sus hijas, Leonor, Victoriana y Clementina llegaron sin hombres del alto Atrato a Munguidó. Armaron su casa y vivían allí, la única que se casó fue

Clementina, con un tío de Mercedes⁷⁰, una de las productoras actuales. Ellas se dedicaban inicialmente al cultivo del arroz, la piña y también la caña para sacar panela. Un día llegó Martina, que era una Mujer que venía del San Juan⁷¹. Martina, llegó a donde Urocía a vivir después de que su marido se fuera y ella decidiera quedarse en el Munguidó. Conformaron una sociedad entre ellas y aprendieron a montar tanques y a sacar viche.

Martina había aprendido a sacar viche en San Juan y mandó a hacer los aparatos y a comprar los tanques y donde vivían todas montaron una cocina. Esta cocina fue la escuela de viche de la mayoría de las productoras actuales. Pues ellas trabajaban en sociedad. Entre todas sacaban el guarapo y montaban los tanques para destilar el viche y lo vendían entre todas ya que vivían juntas. A las mujeres que querían ir a trabajar con ellas, que eran en este caso las actuales productoras como Ana Lucía, Pércide, Martina y Mercedes. Iban a donde ellas a trabajar y allí aprendieron a sacar el viche.⁷²

En ese entonces las condiciones eran bastante diferentes; puesto que en la comunidad antigua no había un trapiche. Entonces las mujeres debían ir con la caña hasta bocas del Atrato a moler la caña y regresarse con el guarapo a palanca para ponerlo a cocinar y sacar el viche. “En calle Quibdó se iba a moler la caña, yo

⁷⁰ Clementina es mi madrina de nacimiento. Cuando ella se casó con mi tío fue que yo la conocí. Ella se casó con un tío mío que vivía acá. Yo venía mucho acá para donde ella y ahí fue que conocí a Teófilo. (Mercedes, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

⁷¹ En la Ruta del Viche, se dilucida el San Juan Como una de las primeras zonas producción vichera de la región. En esta investigación, los ríos San Juan y Baudó representan la zona de producción del destilado en el Pacífico chocoano (Figura 1). En el San Juan la producción es aún mayor que en el Baudó, pues desde la parte alta hasta la costa se produce un viche que se exporta hacia Buenaventura por vía fluvial y terrestre, y hacia Quibdó, donde el destilado se vende en la galería o plaza de mercado de esta ciudad. Corregimientos como Taparal y Palestina gozan de mucha tradición en el cultivo y transformación de la caña (Meza, 2014: 55).

⁷² La señora que enseñó a la gente acá a sacar viche se llamaba Martina, hace muchos años. Martina venía del San Juan. Una señora que llegó aquí con un marido y ya le enseñó a la gente a sacar viche porque ya la gente sacaba su panela. Urocía era la mamá de Clementina, ellas eran atrateñas también. Ellas aprendieron acá, en esa parte donde nosotros vivíamos no había de eso. Ellas aprendieron de Martina ella vivía con la familia de dónde Clementina. Ella cuando ya llegó aquí, ya con su pasado, se fue a vivir con ellas. El marido que ella tenía la dejó entonces ella se fue a vivir con esa familia. Entonces ella fue que les enseñó y de ahí para allá se fue regando.

trabajaba en compañía con una hermanita mía, cogíamos la caña y la íbamos a moler allá y volvíamos y traíamos el guarapo” (María, Productora de viche de La Comunidad, 2020).

Pércide, Ana Lucía, Mercedes y otras de ellas, trabajaron en compañía con Martina, dado que ellas al principio tenían más medios y tenían los aparatos y los tanques para poder sacar el viche. Conforme cada una fue perfeccionando su técnica y juntando plata suficiente para conseguir su propio tanque y aparato, así como para sembrar su caña y poner a producir las tierras que tuvieran en herencia o de sus maridos se fue haciendo su propia cocina. Pero al principio trabajaban todas en sociedad.⁷³

Con el paso del tiempo, cada una fue teniendo la capacidad de tener su propio tanque para poder montar su propia producción individual de viche. “Tiene mucho tiempo que comencé a sacar viche yo sola. Tiene mucho tiempo, una gente al principio hace el trabajo en compañía ya cuando las personas ya se van o se mueren trabaja una gente sola ya por su cuenta ya” (Mercedes, 2020).

El aprendizaje se hacía trabajando con la que quisiera trabajar como sigue sucediendo actualmente. Se considera un conocimiento práctico que se va perfeccionando con el tiempo. En los noventa la empresa licorera del Chocó funcionaba y durante años, las mujeres cañeras iban a vender la miel⁷⁴ para el

⁷³ En ese tiempo yo me iba a palanca, en ese tiempo no había casi motor, primero todo el mundo caminaba su palanca. Llevábamos el guarapo, acá había un trapiche allá afuera, ese trapiche, había un trapiche allá afuera en bocas del Atrato. Ese trapiche lo subieron más para arriba, pero lo que hicieron fue fracasarlo porque las piezas disque se las han sacado todas, un trapiche grandísimo. Uno se iba a batir los tanques o si no se llevaba el guarapo pa cocinarlo allá. Como era la caña en compañía. Entonces cuando ya estaba la plata se dividía. Ellas tenían su cañuzal, pero uno buscaba con quién trabajar. Cada quien que trabaje lo que es. Cuando ya hice la forma, el tanque primero no era como ahora que es más caro. Uno a cómo iba consiguiendo iba consiguiendo sus tanques e iba poniendo. (Benito, 2020)

⁷⁴ En la fábrica licorera también vendíamos miel, uno llevaba la miel, uno la llevaba y la cargaba allá, cuando ya uno la cargaba iba un señor y la medía y ahí le pagaba a uno. Si había plata o si no le decían a uno que fuera al otro día. Eso fue hace por ahí unos 20 años. Estuvimos vendiendo miel como unos 3 años. Después cerraron la fábrica. Eso no era ni tan bien porque uno tenía que pagar a los trabajadores para coger la caña y luego cocinar la miel, entonces si le daba a uno,

aguardiente a Quibdó a la empresa licorera del Chocó y paralelamente sacaban viche, aunque en menor cantidad puesto que vendían la miel que también se debía cocinar. La empresa fue vendida y la marca de aguardiente departamental Platino fue cedida a la licorera del departamento de Caldas.

El técnico del trapiche de Benito fue trabajador de esa fábrica y nos dio su testimonio de lo sucedido:

Contó que él había estudiado en el colegio Ingenieros Carrasquilla y que los hacían estar 3 años de taller en taller aprendiendo, viendo, paraban 3 meses en cada taller. Luego de los 3 años les tocaba elegir un taller en el que quisieran permanecer y el escogió uno automotriz. Ya graduado de bachiller consiguió trabajo en la licorera del Chocó donde le tocaba solucionar cualquier problema con cualquier máquina de las que había allá, fuera de algún carro, o de la máquina que bombeaba agua o de lo que fuera. Relató que la licorera hace más o menos 26 años fue vendida por el gobernador de turno Daniel Palacio Martínez, nunca los trabajadores se imaginaron tal cosa, los cogió de sorpresa, un viernes salieron de trabajar y luego el lunes estaba militarizada la licorera y no se dejaba entrar a nadie, dijo que eso hubo personas que se tiraron al piso a llorar.

La licorera se fue al Valle del Cauca y como a los dos años a Manizales, luego la volvieron a abrir en el Chocó, pero ya estaba privatizada y eso estaba enredado como con la mafia. Según decía, el gobernador Daniel Palacio al momento de venderla fue al ministerio de hacienda para pedir una plata que iba a usar para liquidar a los más de 300 trabajadores que tenía la licorera pero que cuando le aprobaron la plata hubo cambio de administración y llegó un gobernador de apellido Maya. Especula con que ese gobernador le dio la plata que era para la liquidación de los trabajadores a un primo que luego apareció como dueño de la mayoría de las acciones de la licorera y que ahí se desató una matazón en la que hasta la familia

pero no le quedaba casi nada. No le quedaba a uno pa´ guardar pa´ decir pues que iba a ahorrar uno no ahorra plata. Le pagaban muy barato a uno. (María, 2020)

Char de Barranquilla estuvo involucrada. Al gobernador y al primo los mataron y la licorera pasó a manos de la esposa del primo del gobernador, pero que luego llegó una nueva administración y le quitó ese negocio. Actualmente aún hay demandas de trabajadores que pusieron abogado y durante los últimos 20 años ha habido varios fallos a favor de los trabajadores y la antigua dueña de la licorera. (Castillo & Pinto, 2020, pág. 45)

En medio de estos conflictos político-administrativos la fábrica permaneció cerrada y la concesión de aguardiente pasó a ser administrada por licoreras de otros departamentos⁷⁵. Tras el cierre de la licorera las mujeres continuaron produciendo viche y unos años después en septiembre del 2002. Atemorizados por la violencia, salieron desplazados rumbo a Quibdó, junto con las otras 14 comunidades del Río Munguidó.

En septiembre de 2002 nos desplazamos acá. La gente de aquí de esta comunidad nos desplazamos cuando se metieron acá los paras. Arriba hubo 2 muertos en Campo Bonito, hubieron 2 entonces ya como la gente se desplazó de arriba como estamos en un solo río, yo no puedo decir mentiras porque así fue, como estamos en un solo río nos desplazamos todos de acá pero arriba estuvieron los muertos. Cuando nos desplazamos yo tenía ya el solar y cuando nos desplazamos aquí en Atrato vivía un tío que tenía una casa aquí en la orilla de Atrato y ahí llegamos con mi mamá. Mi mamá y todas mis hermanitas porque todas trabajamos acá. Mis hermanitas con sus hijos. Mi mamá y yo con los dos nietos con estos los grandes, mi papá ya había muerto, mi papá murió temprano ya va para 30 años de muerto. Nosotros allá paramos un poco de tiempo como. Estábamos donde mi tío y ahí hicimos nuestra ranchita allá a Quibdó una ranchita de madera porque ya yo tenía el solar. Entonces ahí ya nos fuimos para Quibdó llega mi mamá y mis primas. Ya nos hicimos allá porque mi hijo vivía en la casa de una tía allá estudiando. Y ahí ya vivía mi hijo. Cuando nos regresamos yo volví y me vine, cuando retornamos y el marido mío se quedó en Quibdó ya él no ha venido a trabajar más me he quedado trabajando yo sola. Revendía fruta en Quibdó. Tuve una chaza y también a veces me venía y rozaba un poquito de caña y ahí mismo

⁷⁵ Cabe señalar que esto es una constante en Colombia. Pues si bien existe una licorera en teoría por departamento en realidad hay sólo un par de departamentos que manejan un oligopolio de la producción de todo el alcohol nacional y que son dueños de los nombres de los aguardientes de los otros departamentos, que también producen ellos. Las licoreras grandes de Colombia son las del interior del país, subsidiadas por las oligarquías históricas. Es decir, las de: Cundinamarca, Caldas, Antioquia y Valle. Las del llano, el cauca y Boyacá que son departamentos intermedios se mantienen con un mercado muy reducido. Y las de los demás departamentos como es el caso del Chocó, Guainía, Amazonas y Putumayo, por ejemplo.

me iba de regreso, en un momentico. Porque acá todo estaba solo. En el mercado tenía una chacita ahí. Todos los días pagaba yo en ese tiempo mil a los celadores, pero ahora ya cobran 2mil. Ya cuando nos regresamos entonces ya yo no quise seguir por esos lados. Porque me cansaba mucho yo sola trabajando. Me venía a trabajar acá y cuando llegaba a Quibdó ahí no paraba tenía que bajar (Lucía, 2020).

Este desplazamiento significó una grave ruptura para las comunidades del río. La gente tuvo que reiniciar su vida en Quibdó y las primeras productoras de viche tuvieron que terminar sus días y morir en Quibdó. La Única que queda viva de ellas hoy en día es Clementina, la madrina de Mercedes.⁷⁶

Estuvimos un rato que nos desplazamos. Eso fue hace como 15 años. Después regresamos todos otra vez. Vinieron a dejarnos acá, la cruz roja, la defensa civil. Ellos le hacían reunión a uno, los de la cruz roja, y venían a visitar acá y cuando ellos vieron la zona que estaba despejada que ya no había nada. Ahí dijeron en tal mes los vamos a llevar. Y así fue. Nosotros estábamos en Mincol, un barrio, allá paramos como 8 meses allá metidos. Nos llevaban comida, ropa, cobijas. Cuando me quedé sin trabajo en Quibdó me vine para acá a trabajar el viche. A mí me gusta estar más acá. Con Benito, lo poquito que Dios le ha ayudado a hacer, bien. Seguimos aquí en su comunidad. Después fue lo de la inundación. Ha habido tantas inundaciones, pero la que se llevó el pueblo. Me fui para Quibdó y de ahí volví otra vez, ahora acá. Allá estuve trabajando en casa de familia, trabajé en la Normal de aseadora (María, 2020).

Lo que sucedió con el desplazamiento fue que al retirarse las personas las casas fueron desvalijadas. Y se perdieron todos los cultivos de caña. Cuando la gente pudo regresar se recentó con gran recelo en el antiguo caserío y al poco tiempo, en un invierno, una avalancha arrasó con la comunidad y todo el pueblo se tuvo que volver a desplazar otra vez a Quibdó.

Había un trapiche comunitario, entraron y se lo robaron. El trapiche se lo robaron, y era la única esperanza de la comunidad, porque como la comunidad es “cañuca”, es la materia prima de la comunidad y se roban la maquinaria no hay como trabajar. Y la caña perdiéndose, perdida, perdida porque ¿no ve que no había donde molerla? Y se iban a palanca, entraban

⁷⁶ Los viejos antiguos me enseñaron a preparar viche, los viejos mayores de uno. A mí por lo regular me enseñó una madrina, que yo vivía con ella y ahí yo aprendí. Ella se llama clementina. Ahora se la pasa en Quibdó porque mantiene muy enferma. Pero me dejó le herencia en la cabeza. Me enseñó viendo y haciendo uno mismo. Yo aprendí cuando ya estaba grande. (Mercedes, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

dos o tres a moler y se iban a palanca de aquí a la comunidad de Alta Gracia, había un trapiche ahí de la empresa (Benito, 2020).

Entre el primer y el segundo desplazamiento mucha gente encontró oficios y trabajos en Quibdó y decidió quedarse en la ciudad y no regresar al campo. Muchos se enfermaron, envejecieron, otros crecieron en la ciudad y otros tuvieron mucho miedo de retornar. Pero finalmente tras la iniciativa de Benito de reconstruir la comunidad y conseguir un trapiche, las antiguas productoras y demás miembros de la comunidad se fueron animando a retornar al río y reconstruir la comunidad. “Con mucha satisfacción porque siempre uno tiene eso en el alma que en el caso mío se recuperó algo de la normatividad donde uno siempre había vivido, con su población, peleando o no con la gente, pero está uno ahí junto” (Benito, 2020).

Cuando empezamos a hacer este caserío, porque el de allá arriba se fue, nos vinimos a vivir acá a este caserío. En toda comunidad lo primero que debe haber es un caserío. En toda comunidad, porque ahí es que organizan el consejo comunitario. El que quiera vive en el caserío y el que no vive en la orilla, pero debe haber un caserío. Como el de arriba se fue al agua, montamos este. Cuando se fue yo vivía acá abajo. Cuando empezamos a hacer este caserío me vine a hacer casa acá porque ya yo me quedé sola allá abajo. Aquí cada uno organizamos esto y cada quien tiene su solar entonces cada quien fue haciendo su ranchito en su solar (María, 2020).

Apenas se bajaron las compañeras de allá, que organizamos el caserío aquí montamos este cocinadero de aquí. Antes tenía mi cocinadero allá abajo donde yo vivía. Siempre donde he estado tengo mi cocinadero, que como este es mi trabajo. Desde que fuimos haciendo el caserío, apenas hice la casa me pasé para acá e hicimos el cocinadero y organizamos este con las compañeras. Debíamos tener un cocinadero aquí cerca. Cuando molíamos caña cada quien, nosotras cocinábamos allá donde las otras compañeras y ahí ya pensamos con Sureya y Rosa en ese medio llegó María y entonces ya montamos su cocinadero acá. Las que vivimos pa' acá montamos su cocinadero acá. Entre nosotras 4 hicimos esto. (Lucía, 2020).

Nosotros somos desplazados y no nos han dado nada. Y por lo que veo, si no vemos bien, vamos a volver a correr. Esta cosa la pusieron fue ahora, con este año va para cuatro años que está este caserío aquí. Yo vivía allá para abajo, yo ni quería venir para acá. Me vine porque la gente ahora no puede vivir solo pues, así como eso quedó allá solo. yo vine fue a llegar fue aquí. Pero yo iba a reunión allá (Péride, 2020).

Habiendo hecho esta descripción general de la dinámica de La Comunidad y el recuento histórico de los orígenes del viche en este territorio, analizaremos en el capítulo siguiente la producción y comercialización de viche, por parte de las mujeres de la comunidad, la cual hace parte de su economía campesina comunitaria. Las protagonistas de esta producción son las mujeres de La Comunidad que transforman las materias primas disponibles en productos como el viche, la panela y la bija⁷⁷. Hay también algunos de los productores varones de viche, que no se dedican a eso exclusivamente, pero también lo hacen. La vida económica, paisajística y relacional del pueblo gira en torno a esta actividad y esta es también la forma como se integran a la economía regional como comunidad afrodescendiente y campesina.

⁷⁷ Los frutos del achiote se cosechan, se desgranar uno a uno con un palito y las semillas recubiertas de pulpa que se obtienen se echan en agua. Una vez toda la cosecha desgranada está en baldes con agua, estos se tapan con plástico negro durante 15 días para dejar fermentar y soltar el color. Cuando ha terminado este proceso se cuela la mezcla para desechar las semillas y se conserva solo la tintura. A esta tintura se le agrega sal y se pone a cocinar durante varias horas en un caldero grande sobre el fogón de leña. La tintura de achiote se va revolviendo y después de mucho tiempo de cocción se convierte en una pasta espesa. A esta pasta se le llama bija y es un ingrediente indispensable en la gastronomía chocoana. El achiote se cosecha y se procesa 2 veces al año, en junio y en noviembre, para producir la bija, que se almacena para el autoconsumo y la venta. Su producción y venta hace parte de la economía de las mujeres afrocampesinas de las comunidades ribereñas. La extracción de bija es un proceso que lleva mucho tiempo. Requiere de la ayuda y cooperación de las personas en su elaboración, ya que la extracción manual de la pulpa es dispendiosa.

CAPÍTULO 3: LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VICHE EN LA COMUNIDAD

El proceso general de producción de viche inicia con la siembra de la caña y termina con el almacenamiento del viche para la venta en canecas de plástico de 25 litros. A la hora de sembrar los puyones de la caña, hay quienes los siembran ahí mismo conforme van cortando y hay quienes esperan a que esté la luna en creciente para sembrar. Cada 4 meses se cosecha, cuando no se está cosechando la caña en una parcela se deja rosada y sembrada hasta que crezca y mientras se cosecha de otra parcela, es así como siempre se está cosechando caña⁷⁸.

En la comunidad se dan 4 tipos diferentes de caña: cros cros, blanca, negra e india. Se plantea que la caña más antigua allí es la caña negra⁷⁹, esta caña hoy en día es más escasa y se usa para comer o para venderla. La caña que más se comercializa sin ser procesada es la blanca, que se lava y se vende en varas en el mercado. La cros cros, es la más abundante y se utiliza en mayor cantidad para el viche y la panela. Es una caña más dura. La caña mila o india, es menos común y no se usa para nada en particular, se cosecha junto con la cros cros para comer o para transformarla.

“La caña negra es la más antigua, los papás molían la negra porque de esa era que había. Después llegó la blanca la trajo un señor que se llamaba Epifanio. De Epifanio lo que hay es semilla” (Lucia, 2020) Al parecer la caña blanca es de reciente introducción. Las personas se comparten las semillas, regalándose

⁷⁸ Antes se separaba la caña negra de la caña blanca, la negra para el viche y la blanca que se puede vender así en palo así. Para el viche ahora de todas maneras uno usa toda la caña porque como no ha habido venta de la caña blanca. Entonces la he utilizado para moler para sacar viche. Por lo general, la negra pal viche y la blanca se vende. La caña negra de antes era la que se utilizaba para vender, pero cuando uno consiguió y sembró la caña blanca también. Ahora usamos todas tres, la chola también. La chola también se vende (María, 2020).

puyones para sembrar y en caso de que se requiera mucha o sea para alguien de afuera se vende la semilla, es decir el puyón de la

caña. Se considera que la razón por la que la caña blanca es la que se vende más en vara y se comercializa bien sin necesidad de ser transformada es por motivos estéticos⁸⁰. La cros cros, por su parte, es una caña, más dura pero más resistente y es la caña más común actualmente, es la que más se transforma en viche y panela.



Imagen 1 caña: Tomada por María Luisa Jaramillo Castillo 12/2020

El proceso del corte consiste en rozar, cortar, pelar la caña de las hojas que recubren el tallo, e irla apilando en algún punto⁸¹. Después de cortar una cantidad

⁸⁰ Por contratiempo se le envejece a uno. La saca pa' su viche. Me gusta cogerla hoy y molerla mañana caña blanca, negra, cros cros para el viche, porque es más dulce y rinde más, la gente vende la bonita y el rechazo tiene que molerlo uno. (María, Productora de viche de La Comundiad 2020, 2020)

⁸¹ "Ahí seguimos rozando y cosechando hasta que dieron casi las 12 y nos regresamos, Benito les paga 25.000 pesos el medio día por trabajar. Todo el proceso de cortar, rozar y subir la caña al bote es dispendioso. La caña suda el azúcar y se va pegando en el cuerpo, las manos quedan manchadas y la ropa también. Las hojas de la caña son filosas y cortan a la par que sueltan pequeños pelos que pican en el cuerpo y se clavan. Como está mojada se resbala y hay que hacer fuerza para evitar que se le caiga a uno de la espalda. A veces está llena de hormigas que se meten entre la ropa y pican el cuello, el pecho y la espalda. Además, es muy pesada y el

considerable, se empiezan a cargar vara por vara a lo largo de toda la espalda, sosteniéndolas con un brazo y apilándolas sobre la espalda con el otro, una vez se carga suficiente, se llevan las varas hasta el bote y allí se acomodan en la mitad del bote a lo largo, unas sobre otras. Una vez se ha terminado el corte del día y de montar la carga se lleva la caña rumbo a La Comunidad.



Imagen 2 Ana Lucía cortando caña: tomada por María Luisa Jaramillo Castillo

Hay ocasiones en las que la productora o el productor va por su cuenta a cosechar la caña, esta es la situación más precarizada y es a la que deben recurrir las mujeres de más avanzada edad que están solas y no tiene una compañía fija que trabaje con ellas y tampoco cuentan con los recursos para pagar un jornal. En esos casos, la cosecha la hacen solas y resulta más difícil,

camino entre los cañaduzales y el bote para cargar la caña es lodoso, hay que pasar entre las cañas evitando que se enreden despegando las botas del barro” (Jaramillo-Castillo, 2020).

pues idealmente no es un trabajo para que una persona lo lleve a cabo en una jornada.

Sin embargo, la mayoría de las veces, las y los productores van acompañados a cortar la caña de al menos uno o dos acompañantes más. A estos acompañantes por lo general se les paga un jornal de trabajo de medio día que son \$25.000 pesos colombianos (Cop). A veces, cuando el trabajo es en sociedad, no se paga el jornal del trabajo de la productora y el acompañante, si no que se divide después la producción, dependiendo de lo que haya aportado cada uno.



imagen 3 Llevando la caña a La Comunidad. Tomada por: María Luisa Jaramillo

Una vez que la caña llega a La comunidad después de ser cortada, se lleva inmediatamente a alguno de los dos trapiches para ser molida. Cuando las personas empiezan a bajar caña y acomodarla en el trapiche, por lo general, la

gente que está disponible alrededor sea quien sea, baja hasta el bote y ayuda en el proceso de descargue de la caña. Son gestos de solidaridad que los niños aprenden a realizar desde muy pequeños y en compensación las mujeres siempre que sacan panela les dan. Si quien maneja el trapiche está presente y no hay nadie más esperando para moler caña, la caña se muele ahí mismo. Si el día se alargó, o no es posible hacerlo en ese momento, la caña, se deja apilada junto al trapiche y se muele al día siguiente temprano, entre 5 y 6 de la mañana.



Imagen 4 Mariela Descargando caña para el trapiche. Tomada por: María Luisa Jaramillo Castillo

Para moler la caña hay dos espacios, el trapiche de Benito y el de Ana Lucía, Sureya, Rosa, María e Isidro; ambos trapiches están ubicados sobre el margen frontal del río; uno en una esquina y el otro en otra esquina. Están cerca de la orilla para que sea más fácil llevar la caña del desembarcadero al trapiche. El

trapiche de Benito lo consiguió como un requisito indispensable⁸² para la reconfiguración del pueblo, es un trapiche viejo, pero en buen estado, que funciona con gasolina y es color verde. El trapiche que le pertenece a varias productoras es más nuevo, lo consiguieron apenas en 2019, es color rojo y también funciona con ACPM.

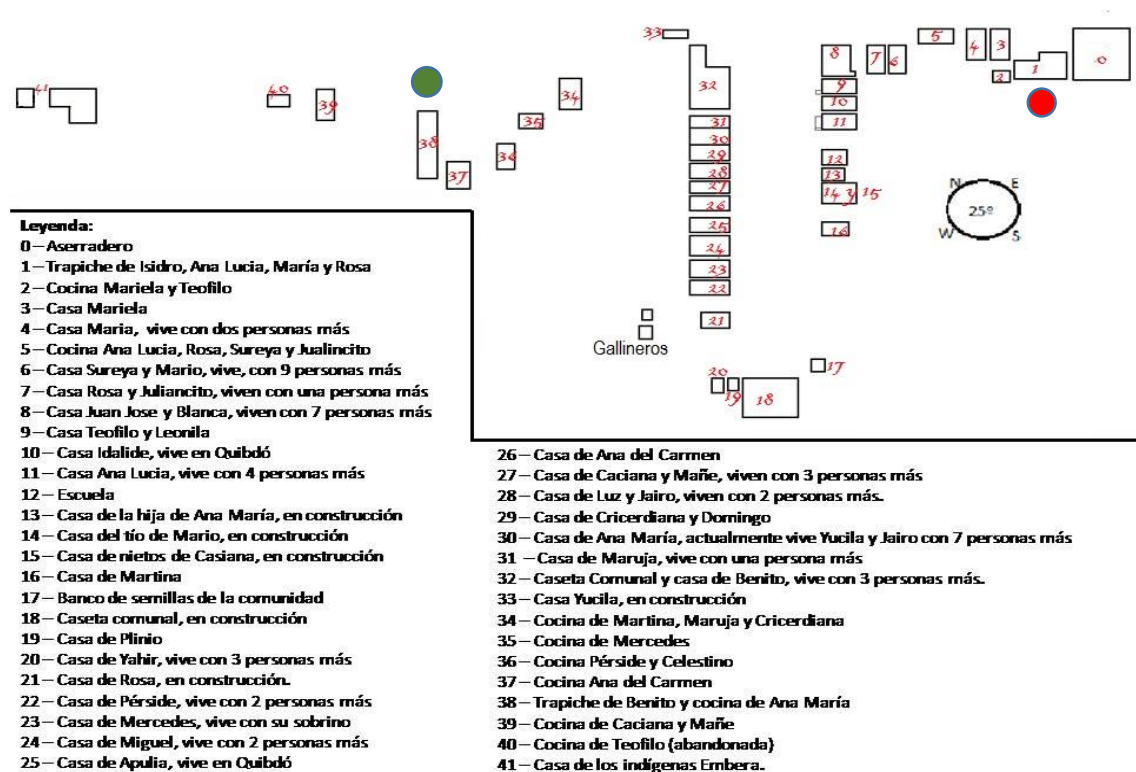


Figura 4. Ubicación de los trapiches en La Comunidad (#1 y #38) Fuente: Elaboración en campo, Quintero, Pinto, Francisco. 2020.

⁸² Desde que dios me ayudara así a un negocio, lo primero que conseguía era un trapiche, para que la gente no tuviera que hacer fuerza con esa caña hacia allá (...) Yo antes de comprarlo, le hice propuesta a dos - tres personas, y me dijeron “si compra el trapiche hacemos el pueblo, donde sea, pero lo hacemos”. Y preciso, porque con la maquina tiene uno como mantenerse y la gente como trabajar. Si, y verdad, me fue bien... ajá y conseguí la maquinita que tengo ahí. Si, traje la máquina y en la misma semana que traje la máquina (Benito, 2020).

La molienda de caña funciona de la manera siguiente: Conforme se va moliendo la caña, el jugo, denominado guarapo, va cayendo por la boca del trapiche en grandes recipientes. De aquí se va contando el guarapo por medio de una medida denominada latas, que son baldes de 10 litros. Cada balde contado significa que quien está moliendo debe pagar (1.500 en el trapiche rojo y 2000 en el trapiche verde) al trapichero por lata de guarapo extraída. En este proceso se va llevando la cuenta de las latas, el jugo de caña va siendo transportado por quienes están ayudando, desde el trapiche al caldero donde se vaya a cocinar el guarapo para hacer el viche.



Imagen 5 Sacando guarapo en el trapiche Tomada por: María Luisa Jaramillo Castillo

El bagazo de la caña, que es la vara de caña exprimida, sin contenido líquido; es recogido, apilado y acomodado en lugares aledaños al trapiche de manera manual. Este proceso de moler la caña, transportar el guarapo a los fogones

donde se va a cocinar, contar las latas y reubicar el bagazo⁸³ de la caña para dejar el trapiche limpio, es rápido en la medida que se hace a varias manos. Es un momento en el que quien sea que esté por ahí entra a contribuir⁸⁴. También vale la pena señalar que no siempre es fácil prender los trapiches, puesto que, la humedad afecta las bandas y el motor. Por lo general es necesario echarle ceniza de los fogones a las bandas para que se sequen y así el trapiche pueda iniciar su marcha.



Imagen 6 Ana del Carmen acomodando bagazo Tomada por: María Luisa Jaramillo

⁸³ El bagazo se bota, como para rellenar. Esto era un bajo, a fuerza de bagazo es que se ha crecido. Cuando crece el río se demora mucho en secar, por eso se ha ido rellenando de bagazo. (Mario, Productor de viche La Comunidad, 2020)

⁸⁴ “Acá estamos nosotras para colaborarnos unas con otras” y así dicho y hecho se echó encima sus cargas de la caña de Ana para dejarlas cerca al trapiche. (Jaramillo-Castillo, 2020)

Una vez el guarapo está en el fogón, es necesario encenderlo y poner a hervir el líquido. Se pone a cocinar en unas pailas (ollas) de acero grandes, empotradas sobre fogones de leña ubicados en las cocinas⁸⁵ elaboradas para estos propósitos. El proceso de cocción del guarapo es dispendioso, mucho más aún en el caso de la elaboración de panela, pero así mismo lo es en el caso del viche. En general se utilizan entre 12 y 16 latas de guarapo que se ponen a cocer para montar un tanque de viche⁸⁶.

Al empezar a hervir el guarapo, las suciedades, pastos, excesos de tierra, barro y fibra, que traía el jugo de la caña recién exprimido, empiezan a aglomerarse en la superficie. Con una herramienta rudimentaria que llaman descachazador, las productoras van removiendo todas las impurezas. El *descachazador* es un palo largo con una olla agujerada que funciona como colador, amarrada en una de las esquinas del palo. Así poco a poco se le va sacando el sucio o la cachaza al guarapo hirviente hasta que queda claro. Después de hervir una vez y limpiar el guarapo, se pasa este contenido a un tanque de fermentación.



Imagen 7 Ana Lucía pasando el guarapo al tanque

⁸⁵ La gente de la comunidad se refiere a cocinas o cocinaderos a explanadas entechadas externas a las casas que cuentan con fogones y herramientas para la elaboración del viche y la panela.

⁸⁶ Un tanque de viche es la medida que se saca en cada cochada.

Antes de echarlo hay que lavar bien el tanque, el tanque se consigue en Quibdó y se puede comprar nuevo o de segunda, caso en el que hay que lavar muy bien el tanque para que ningún residuo anterior pueda mezclarse con el guarapo y dañar el viche⁸⁷. Un tanque cuesta en promedio \$35.000 pesos. Es importante aclarar que el proceso de lavado del tanque se debe hacer antes de cocinar y echar el guarapo, puesto que el tanque debe estar completamente seco cuando se eche el guarapo hirviendo. Resulta interesante que la supia⁸⁸ que se tiene disponible de destilaciones pasadas, almacenada en algún tanque o que de pronto tiene alguna de las compañeras de un tanque que sacó antes, es utilizada también para lavar los tanques.

Una vez se deposita, alrededor de 100-130 litros de guarapo hirviendo al tanque de 55 galones, se añaden otros 20/30 litros, más o menos, de supia.⁸⁹ La supia se utiliza como mosto de fermentación y se añade para incorporarle al jugo de caña las bacterias necesarias para que se inicie el proceso de fermentación.⁹⁰ Después de tener esta mezcla de 150 litros, aproximadamente, abarcando $\frac{3}{4}$ partes del tanque, este se tapa, sin sellarse, con hoja blanca y con piedras o una teja encima para evitar que le caiga agua⁹¹.

⁸⁷ Porque si el tanque está mojado y se echa el guarapo así caliente hervido entonces se babosea entonces después que se lava y pa' echar el melao allá, entonces hay que secarlo. O colocarlo al sol que seque porque le echa melao caliente y vuelve y se vacía allá porque si no se coloca baboso. Luego si se hecha todo hasta llenar el tanque. (Julián, 2020)

⁸⁸ Supia: residuo de jugo de la caña que queda dentro del tanque después del proceso de destilación.

⁸⁹ "Cuando una gente saca 50 botellas son 200mil pesos cuando son 20 se lleva 120mil. De ahí tiene que descontarle la molida, que moler 10 latas de guarapo son 20mil pesos un tanque se lleva 10 latas y hasta más, normalmente se echa 12 libre de la zupia porque uno le echa zupia" (Palacio, 2020)

⁹⁰ De ese guarapo lo que uno vende de viche ese es el sudor. Del tanque no sale nada, no cae nada en el viche. Eso ya le decimos supia, pero de eso no cae nada en el viche. (Lucia, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

⁹¹ Apenas coge su caña, la muele, la hierve, la echa en su tanque cuando ya es hora de sacarlo, lo cocha y ahí hace su viche. Tiene que cuidarlo mucho de que no le caiga agua porque se babosea. Taparlo bien tapado porque si le cae agua antes de hervir se daña. (Mercedes, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

Habiendo concluido este proceso, se deja ahí la mezcla hasta que el tanque termine de *hervir*, es decir de realizarse la fermentación. La manera más sencilla y eficiente para saber si la mezcla del tanque ha terminado su proceso de fermentación es por medio del oído y la vista. Habiendo pasado alrededor de 15 días, la productora va a revisar su tanque para ver cómo va. En este caso hay dos opciones a la hora de revisarlo: que continúe hirviendo o que *esté parado*. La manera de saber si continúa hirviendo es si al interior del tanque hay un sonido burbujeante de gasificación o si en la superficie se aprecia un remolino de líquido moviéndose. Esto quiere decir que se debe volver a tapar el tanque y esperar un par de días más para volver a revisar hasta que el tanque *pare*⁹². Si está parado, quiere decir que ya no hace ningún ruido ni se mueve el líquido en remolino en la superficie y está listo para que se lleve a cabo el momento de la destilación.

Una vez deja de hacer ruido y burbujear, se destapa el tanque y se le saca todo lo que queda encima que se extrae con un colador. Esto suele ser una pequeña capa donde hay bacterias. Es importante aclarar que, por lo general, el tanque donde se deposita la mezcla es el mismo tanque de destilación. Es decir que este tanque está suspendido sobre unas piedras, que son un fogón, donde debajo se pone la madera para la cocción del viche. Hay algunas personas que tienen tanques de plástico donde hacen el proceso de fermentación y después traspasan el jugo fermentado al tanque de cocción.

Después de limpiar la superficie del tanque, se inicia el proceso de cochado. Cochear es como se le llama localmente a la instalación del zacatín o aparato de destilación⁹³. Este proceso de montaje tiene varios momentos. Lo primero que se debe hacer es conseguir la cepa, la cual es una fibra que se extrae de la parte

⁹² Pare o parar es el término que utilizan para referirse a que el tanque está listo para ser destilado y que el proceso de fermentación se detuvo.

⁹³ Los aparatos de destilación regularmente se mandan a hacer con personas que viven en las partes altas del río y elaboran diferentes herramientas de trabajo con las maderas que poseen en los bosques de maderables. Un aparato de destilación, con todas sus partes suele costar alrededor de \$70.000 pesos.

de adentro de las matas de plátano que se cortan. Esta fibra se recolecta en baldes y se utiliza como pegamento para la instalación del aparato de destilación.

Anteriormente se utilizaba un pegamento que se realizaba con plátano verde de la variedad primitivo. La gente ha tomado la decisión de dejar de utilizar los plátanos de primitivo y ha pasado a utilizar la cepa del plátano, que es la fibra del interior del tronco, porque le parece injustificable que habiendo tan poco plátano para consumo en La Comunidad y teniendo que comprarse en su mayoría, se desperdicie en algo que no sea alimento para la casa. Por esa razón ahora se utiliza la cepa.



Imagen 8 Pio cochando el tanque

La cepa debe ser lavada, porque tiene una baba, y luego escurrida. Posteriormente se acomoda sobre el borde del tanque, recubriéndolo. Sobre la cepa se monta el plato de madera; que es una tapa de madera pesada que

recubre el tanque sobresaliendo un poco de este por la circunferencia y tiene un hueco redondo en la mitad de su circunferencia. El hoyo del plato es de tamaño mediano y queda centrado en la mitad del tanque. Por lo general la tapa de madera o plato está hecha en cedro o carrá, Jiguan negra o guayabita que son tipos de maderas finas y pesadas que se dan en la región.



Imagen 9 Cabeza y plato

Lo que se hace después de acomodar el plato sobre el tanque es: con un *palito*, asegurarse de que quede bien sellado con la cepa al tanque y no haya ningún lugar de escape. Se le añade más cepa y así queda hermético y fijo. Sobre el plato, encima del hoyo y de manera centrada, se pone la cabeza del aparato de destilación; que es un cilindro pesado de madera, también cedro o carrá, que tiene un hueco por donde sobresale la cuchara y se conecta la boquilla. La cabeza, se fija al plato con cepa de la misma manera que se fijó la tapa al tanque. La cabeza es la parte del aparato donde sube el vapor, se condensa y baja por la boquilla.



Imagen 10 Ana María montando el aparato

Adentro de la cabeza se acomoda la cuchara, que es una herramienta de madera tallada, que suele tener forma de hoja y que tiene un mango con un canal por donde desembocan los otros canales de la forma de la hoja tallada. Esta cuchara se pone en diagonal, adentro de la cabeza, haciendo que el mango con canal salga por el orificio de la cabeza. La cuchara recoge el destilado dentro de la cabeza que se condensa en el proceso de enfriamiento y baja por los canales de la cuchara hacia la boquilla. Tras acomodar la cuchara se ensarta el mango de la cuchara a una boquilla de carrizo o guadua. La boquilla se sella a la cabeza con cepa de plátano también. La boquilla, es por donde sale el viche, resultado del proceso de destilación. Por lo general se pone un pedazo de algodón en la punta de la boquilla para que el viche caiga transparente a la botella de recepción.

Es común que esta parte de cochar el tanque, que implica todo el ensamblaje del aparato de destilación, se haga con ayuda de alguno de los hombres o al menos entre dos personas, dado que las partes son muy pesadas y hay que levantarlas y acomodarlas, así como hay que asegurarse de fijar con fuerza la cepa para que no vaya a haber ningún espacio por donde se escape el vapor.

Después de acomodar la boquilla se pone una olla, que se le dice pana, encima de la cabeza. Esta pana, es una olla de acero convencional de tamaño mediano, que se empata sobre la cabeza del aparato. La olla se sella a la cabeza y se les cuelgan a las agarraderas dos lazos con piedras. Estas piedras cumplen el

propósito de hacer peso hacia abajo y así, con la cepa y con las piedras la pana queda completamente adherida al aparato y no se mueve.

Esta pana es donde se realiza el proceso de enfriamiento para realizar la condensación del alcohol. Ya que el alcohol sube en forma de vapor a la cabeza, y se queda pegado a la parte de debajo de la pana que está sobre la cabeza. Las gotas de vapor caen de la pana a la cuchara y bajan por la boquilla hasta la botella, cuando la pana se enfría al hacerse el cambio de agua. Ahora, el proceso de enfriamiento se hace de manera manual cambiando constantemente agua que se echa dentro de la olla.



Imagen 11 Martina batiendo un tanque

Al lado del tanque de destilación hay tanques con agua fría que se recolecta de aguas lluvias o del río y que se utiliza en el proceso de *batir* el tanque, que inicia una vez se ha terminado de instalar el aparato. Lo que se hace es iniciar el fuego debajo del tanque de cocción. Se comienza a meter leña y cuando llega al punto

de ebullición, inicia el proceso de destilación. Hay que estar controlando el fuego constantemente, que se mantenga con suficiente calor para que el proceso sea constante y no se pierda la producción. Tampoco se puede calentar demasiado porque se comienza a perder el viche por exceso de vapor en la cabeza.

La manera como se mide el calor en el proceso de destilación es manual y sin ayuda de ningún tipo de termómetro o de perilla que regule el fuego. Consiste en meter y sacar leña⁹⁴ del fogón del tanque. La leña se utiliza en todos los procesos de cocción, tanto en las cocinas de las casas como en las cocinas de la producción. Como el territorio es tan húmedo, la leña se suele acomodar alrededor del entablado de las cocinas o sobre los fogones, para que permanezca bajo techo y así reciba el calor de los fogones y se mantenga, al menos relativamente, seca. Cuando la leña está mojada los procesos de cocción se enlentecen bastante, implicando más horas de trabajo.

La leña que se utiliza es leña que se extrae del monte, de las parcelas de las o los productores. También se utilizan retazos de la leña del aserradero de Quibdó. En este caso, las mujeres van en un bote hasta el aserradero, piden que les regalen los retazos, cargan el bote y traen la leña de regreso a las cocinas. Esta leña es un poco menos buena para el proceso de cocción del viche, porque en ocasiones se consume más rápida que los troncos obtenidos del monte y, además, al ser una mezcla de distintas leñas, algunas generan demasiado humo a la hora de quemarse y esto afecta más los ojos y los pulmones.

⁹⁴ “Uno siembra, roza, todo, todo lo hace uno, uno qué es lo que no hace, corta leña. A veces una gente va a Quibdó y trae leña de los talleres, cuando no va y la corta en el monte. Pero a mí me gusta astillar mi leña, con mi hacha del monte. Una gente la corta del monte. Porque esa dura más, en la cocinada. Y esa del taller, eso no dura” (Mercedes, 2020).



Imagen 12 Rosa controlando el fuego

El proceso de cocción del viche toma toda una jornada de trabajo, al menos entre 5 y 8 horas,⁹⁵ en las que la persona que esté sacando viche debe batir el tanque, manejar el fuego, ir cambiando las botellas conforme se llenen y medir en qué punto de la destilación se está. Entonces, cuando se prende el fogón, se le echa agua fría a la pana que está sobre la cabeza del aparato. El agua del proceso de enfriamiento, en ningún momento entra en contacto con el líquido evaporado del interior del aparato.

En el momento en que la boquilla empieza a gotear, se empieza a recolectar el viche y después empieza a caer un chorro constante de líquido, allí es cuando se empieza a batir el tanque. Batir el tanque consiste en estar removiendo el agua de la pana y cambiándola conforme se va calentando hasta que se termine el proceso de destilación. Para realizar esta labor⁹⁶ la persona que lo hace debe

⁹⁵ Que pueden llegar a ser más si la leña está mojada. “Hay hombres que tienen tanques y que pagan medio jornal, 25 mil pesos por batir un tanque de viche. La verdad es que debería ser jornal entero porque lleva más de medio día hacerlo. Isidro, Tugo, Benito y Juliancito hacen eso con sus tanques, porque los hombres casi no baten sus tanques” (Leidy, 2020).

⁹⁶ “Ayudé a Ana a batir un tanque. Por el humo mis ojos comenzaron a llorar imparablemente. Y me salían mocos y más mocos (...) Después de varias horas haciéndolo, me vine a descansar sintiéndome un poco avasallada por la cantidad de humo inhalado” (Jaramillo-Castillo, 2020).

pararse sobre un pilón de madera que le permita estar a una altura donde pueda cambiar y mover el agua. Se debe considerar que el tanque sobre el fogón mide alrededor de un metro y con el aparato encima crece por lo menos unos 40 centímetros más hasta donde está la pana. Por eso es necesario parase encima de algún tronco de madera para batir el tanque.



Imagen 13 Destilación

El cambio de agua se realiza por lo general con una totuma (jícara) que es un recipiente cóncavo que se elabora a partir del fruto de un árbol. Cuando las mujeres están batiendo el tanque lo que hacen es revolver el agua para que no se caliente tan rápido y darle pequeños golpes con la totuma a la olla mientras revuelven el agua, cuando se calienta bastante desechan el agua caliente y echan agua fría. Los golpecitos tienen el objetivo de tumbar las gotas que están condensadas. El agua que se va cambiando por agua fría que se encuentra en

tanques al lado del tanque de destilación. Los tanques que se utilizan para la recolección del agua son tanques que se usaban para la destilación y ya están dañados por lo que se reutilizan en la recolección de agua para el proceso de enfriamiento. Una vez empieza a salir líquido de manera constante por la boquilla el proceso es ininterrumpido y no se puede dejar de batir hasta que termine de salir el viche.

Tabla 1 tabla de implementos utilizados en la elaboración del viche, materiales y precio.

Herramienta	Uso	Material
Fogón	Cocción	Piedras y madera
Paila	Cocción	Hierro
Descachazador	Limpiar	madera y aluminio
Balde	Transportar	plástico
Tanque plástico	Recibir del trapiche	Polietileno
Tanque de destilación	Almacenar y fermentar	Acero
Cepa	Sellar	Fibra de plátano verde

Plato	Tapar	Madera: carrá, cedro, guayabita, jigüan negra.
Cabeza	Condensar	Madera: carrá, cedro, guayabita, jigüan negra.
Cuchara	Decantar	Madera: carrá, cedro, guayabita, jigüan negra.
Carrizo	Verter al recipiente final	Guadua
Pana o sartén	Enfriar	Hierro
Totuma	Cambio de agua	Totuma
Supia	Inicia el proceso de fermentación	Caña y bacterias
Hoja blanca	Tapar los tanques	Monte
Leña	Cocción	diferentes

Fuente: Elaboración propia.

A la par que se hace el cambio entre agua fría y caliente, se debe estar atizando y metiendo leña al fogón para que no se baje el calor. Al extremo de la boquilla, recogiendo el viche se *pone* un galón de plástico de 5 litros. En la boca del galón se acomoda un embudo de plástico para que no se desperdicie el viche. Cuando el galón se llena se cambia y se pone uno nuevo. El galón lleno se tapa y se pone en un lugar donde no entre en contacto con agua⁹⁷, puede ser el piso, pero sobre una hoja de plátano o un costal, porque el contacto con el piso de tierra húmeda es malo para el viche, según dicen, lo *asimpla*.



Imagen 14 Cambio de galón

Al primer viche que empieza a salir en un chorro constante por la boquilla se le llama viche de *primer cabeza* o cabeza⁹⁸. Este es el viche con mayor contenido alcohólico. Idealmente no se utiliza para el consumo recreativo, si no que se reserva para preparar y rellenar las botellas balsámicas⁹⁹. Sin embargo, también

⁹⁷ El viche no se puede mojar, usted lleva un viche tiene que colocarlo que no le dé el agua, porque desde que le dé agua se *asimpla*. Queda simple el viche. (Mario, 2020)

⁹⁸ El viche de primer cabeza, es el primer galón que sale, la primer botella que sale, cuando ya empieza a chorrear por el carrizo, ese es el viche de cabeza. Pero ay le digo eso usted, de fácil no le traga no, puede que se tome un traguito, pero pa' tomarse 3 y 4 no lo toma no. Eso le asa, sufre de los hígados le digo. Fuerte, fuerte, fuerte. Hay gente que lo compra, pero es pa preparar sus botellas. Para echarlo a botellas, pero pa' tomarlo así puro no lo toma no. (Julián, 2020)

⁹⁹ Las botellas curadas o balsámicas son bebidas alcohólicas "multiherbales" que sirven como medio de almacenamiento de los componentes activos de las plantas culturalmente relevantes (Volpato, Godínez y Beyra, 2009: 44).

se puede utilizar para mezclarlo con el viche simple y así equilibrar el contenido alcohólico y obtener más cantidad de viche, aprovechando el que está simple, que, de otra manera, no tiene tanto uso. Por ambas situaciones el viche de cabeza tiene más valor. La cabeza constituye sólo el primer galón de 5 litros, esta se separa y no se puede perder de vista, en el momento de sacar los otros. Aunque se puede distinguir porque su sabor y olor son mucho más fuertes.



Imagen 15 Envase

En la mayoría de los procesos de destilación industrializados las cabezas se desechan o se les hacen más procesos de destilación, entre dos y tres, para utilizarlas para el consumo recreativo. Porque este primer alcohol que sale del proceso de destilación tiene mayor contenido de metanol. Por lo tanto, no debería mezclarse con el resto del viche, ya que, en realidad, aunque ayuda a aumentar la cantidad, lo daña. Sin embargo, su uso con propósitos medicinales en las botellas curadas ha sido ampliamente extendido en el Pacífico y se plantea que es el alcohol que se debe usar para potenciar las propiedades curativas de las diferentes plantas que contienen las botellas balsámicas.

En vista de que el consumo de las botellas es a modo de medicina y por lo general no se ingieren más de dos tragos al día, en esta dosis el alcohol de cabeza no tiene ningún efecto perjudicial para la salud y se plantea que puede potencializar el efecto curativo de las botellas.

Después del primer galón de cabeza empieza a salir el viche normal, que se va haciendo más simple conforme pasa el tiempo de destilación. La manera de medir el contenido alcohólico del viche en el proceso de destilación consiste en probarlo o tirar un poco al fuego y observar el color de la llama, si no cambia de color, quiere decir que ya el viche se asimpló. Cuando empieza a salir el simple la gente decide si guardarlo o dejarlo perder, puesto que su nivel alcohólico es mínimo y para cuando empieza a salir el simple, quien batió el tanque ya lleva horas, al lado del fogón meneando una totuma y cambiando agua sin parar. En ese sentido, por lo general se deja una botella recogiendo lo que caiga por la boquilla mientras se apaga el fogón y se *para de batir* el tanque.



Imagen 16 Dos canecas de viche y una caja de panelas

La producción de botellas de viche por tanque cochado es muy variable y las productoras insisten en que es algo que “está en la suerte”¹⁰⁰. Promediando, de un tanque batido se sacan entre 6 y 8 galones de 5 litros de viche contando la cabeza¹⁰¹. Sin embargo, a veces el tanque se babosea, el guarapo se daña, la caña no estaba lo suficientemente dulce o el aparato se daña y se escapa todo el vapor y la producción puede ser nula, dañada o muy escasa. Por eso las productoras dicen que “va en la suerte”¹⁰² como les vaya a ir destilando un tanque. Después de que se tiene la producción final, se almacena en canecas de plástico de 25 litros y a partir de ahí se vende.

Tabla 2 medidas utilizadas en la elaboración, almacenamiento y comercialización del viche.

Nombre	Medida
Lata (medida para contabilizar guarapo)	10 litros
Tanque (cantidad de líquido que contiene)	55 galones
Galón (donde se cuenta el viche que se va sacando)	5 litros
Caneca (donde se almacena para la venta)	25 litros
Botella (presentación de venta)	1 litro
Media (presentación de venta)	500 ml

Fuente: elaboración propia

¹⁰⁰ No sé secreto pa’ eso porque eso va en la suerte, si uno está de buenas le da el tanque y si no, no da. Se me ha dañado bastante, con Benito poníamos tanque y se nos baboseaba, vendíamos el tanque y no daba viche, tocaba volver a coger caña pa volverlo a montar. (María, Productora de viche de La Comundiad 2020, 2020)

¹⁰¹ Dependiendo de cómo esté la caña de dulce hay tanque que da que 40,45, que hasta 50, 35 así. Botellas de viche de litro. La que mucho da más 50 o 5 y pico. Entre más dulce esté la caña más rinde. El dulce de la caña es de la caña, no lleva más nada, nada, nada de químico. (Julián, 2020)

¹⁰² Cuanto viche salga eso va en la suerte digo yo, que es la suerte, porque hay tanques que uno pone, uno monta un tanque y a veces sacamos 8 galón de eso o sacamos 7, 5, 4 y hay tanques que ponemos que no nos dan 1 botella. (Lucia, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

Hasta aquí el proceso del viche involucró 8 momentos que son: 1. Lavar los tanques de destilación; 2. corte y la siembra de la caña; 3. la extracción del guarapo en la molienda del trapiche; 4. la cocción del guarapo para descachazarlo y ponerlo en el tanque de fermentación con la supia; 5. esperar a que el tanque hierva y estarlo monitoreando; 6. cochar el aparato de destilación; 7. batir el tanque para sacar el viche y 8. almacenarlo en canecas.

Todo este proceso de producción desde la extracción de la materia prima hasta el almacenamiento del viche toma una cantidad mínima de tiempo de 18 días: un día cortando, otro día cocinando y montando el tanque, 15 días de fermentación, un día de cochado y destilación. Esto considerando que pueden ser más días de trabajo o puede demorarse más el proceso de fermentación en terminar.



Imagen 17 Transportando viche a Quibdó

En el tiempo en que las productoras están esperando que su tanque *pare* el proceso de fermentación para poder cocinar el viche, realizan múltiples otras tareas y labores productivas que incluyen: elaborar panelas, hacer bija; recolectar hoja blanca que se vende para envolver y preparar alimentos; vender caña por varas si tienen para vender o montar más tanques en el caso de tener varios tanques. Así mismo, se dedican a rozar la caña, mantener sus cultivos, conseguir madera e ir a Quibdó a comercializar sus productos, incluido el viche.



Imagen 18 Ana Lucía haciendo panela



Imagen 19 Mercedes sacando bija

La comercialización del viche y sus derivados:

La comercialización del viche está atravesada por varios fenómenos, económicos, políticos, jurídicos, territoriales, raciales y de género en el contexto nacional. El enfoque en política, economía y temas de reconocimiento que se ha tenido a través del tiempo, ha variado en la forma de comercialización del viche, sin sacarlo de la informalidad, la precarización y también del rezago tecnológico, en el sentido de que en La Comunidad nunca ha habido apoyo o inversión para el mejoramiento, estandarización o regulación de su producción.

Cada viche tiene su lugar de origen. En este caso, el viche producido en La Comunidad se comercializa de una manera bastante azarosa ya que cada una de las y los productores debe procurarse a sí misma contratos de venta de viche o formas de comercializarlo. En tanto no están organizadas bajo ningún tipo de asociación o empresa que les permita comercializar viche de manera conjunta u organizada.

Este no es el caso de todas las productoras de viche del Pacífico, dado que, en Buenaventura y Cali, por ejemplo, hay más asociaciones organizadas para la comercialización del viche de un lugar en particular, que en el Chocó. E incluso han creado marcas y sellos comunes registrados ante Cámara y Comercio. Esto, también ha sido posible, en parte, gracias al desarrollo de fondos, estímulos y proyectos, encaminados por diferentes fundaciones o entidades como: la secretaría de cultura de Cali, la Universidad del Valle, y los diferentes colectivos y organizaciones agrupados en el colectivo Destila Patrimonio¹⁰³, donde también hay Consejos Comunitarios incluidos.

Las productoras de viche de la región rural del Chocó han estado más alejadas de estos estímulos y proyectos dado que la agenda política relacionada al viche, si bien cubre toda la región pacífica, tiene mayor injerencia en las localidades

¹⁰³ Asoparupa, Fundaproductiva, Fundación Sociedad Portuaria de Buenaventura, Fundación Acua, Universidad del Pacífico, Consejo Comunitario de Cajambre, Consejo Comunitario de Bajo Calima, Consejo Comunitario del Naya.

más cercanas territorial y administrativamente a Cali y a Buenaventura. Se puede decir que el departamento del Chocó, política, administrativa y organizativamente ha estado más alejado de este proceso y eso ha ocasionado que las formas de comercialización de viche de las comunidades afroribereñas productoras de la región chocoana del Pacífico, como La Comunidad, no han cambiado como en otros lugares, sus formas de comercialización, con respecto a lo que ha sucedido con la agenda nacional del viche.

En el caso de La Comunidad por un lado está la comercialización que hace Benito, el líder de La Comunidad, representante legal del Consejo Comunitario y el único que produce botellas balsámicas y pipilongo (*Piper tuberculatum* Jacq.) en el pueblo, y por otro lado está la comercialización que hacen los demás productores de La Comunidad.

El mercado de las botellas balsámicas es un mercado especializado para conocedores y aficionados de la medicina tradicional de las comunidades afroribereñas, son botellas que tiene un valor más elevado que cualquier otra preparación de viche y cuyo uso es medicinal. El precio de una botella balsámica varía mucho dependiendo del lugar donde se compre, del postor al que se venda y del tipo de botella que sea. Su valor puede oscilar entre los \$60.000 y los \$200.000 pesos.

Estas botellas, que en el caso de La Comunidad sólo prepara y vende Benito, contienen en su interior un acervo de conocimientos herbolarios tradicionales de gran valor; se componen de mezclas de plantas obtenidas en la región con diferentes propósitos medicinales y terapéuticos. Su consumo también es ritual ya que la botella balsámica se toma, por lo general, en la mañana para cerrar el cuerpo y en la noche para abrirlo. Es decir, el de la mañana como protector contra picaduras, mordeduras, dolores y fríos, sube las defensas y otorga energía. Mientras que, en la noche, sirve para aliviar los dolores del trabajo, relajar la musculatura, abrir los pulmones y descansar bien. Así mismo, tiene propósitos afrodisíacos y se plantea que potencia la virilidad y fertilidad, especialmente la

masculina. Los campesinos afrodescendientes adultos por lo general tienen una botella personal que recargan con viche de primer cabeza cada vez que se vacía.

Sin embargo, no sólo los campesinos las utilizan ya que hace parte de la medicina tradicional de las comunidades afros del Pacífico y son utilizadas por todo aquel que de manera entusiasta o formal recurre a esta medicina. La medicina tradicional de las comunidades afros del Pacífico que está muy centrada en la idea de la prevención a través de la alimentación sana, consciente, saludable, medicinal y del uso de plantas medicinales en diferentes modalidades y preparaciones como tés, botellas balsámicas, baños o emplastos, conjuga conocimientos ancestrales del intercambio de conocimientos entre los pueblos originarios y los pueblos afrodescendientes.

La comercialización de botellas balsámicas requiere de un mercado más especializado que la comercialización del viche que es de uso recreativo y no medicinal. Esto hace que se vendan menos, pero su valor es mucho más elevado. Es particular que las mujeres de La Comunidad no se hayan aproximado, tanto como los varones, a este conocimiento y a la elaboración de botellas balsámicas. Puede que en buena medida ellas no tengan acceso a estos conocimientos, que poseen hombre en su mayoría, puede que no tengan credibilidad en los circuitos de comercialización de estas botellas que también son de hombres en su mayoría.

Cabe resaltar que mientras ellas comparten todos sus conocimientos sobre la destilación y fermentación del viche con quien lo desee, quienes preparan botellas balsámicas son mucho más reservados con sus conocimientos y poco los socializan.

Así mismo sucede con el pipilongo en el caso de La Comunidad, dado que también es Benito el único que maneja su receta y lo comercializa. El pipilongo no es una bebida exclusivamente medicinal, es una bebida principalmente recreativa, aunque se le adjudican algunas propiedades, como ser expectorante o potencializador sexual. Su nombre se deriva del principal ingrediente añadido

al viche en esta preparación, que es una vaina verde que proviene de una especie de pimienta endémica del Pacífico colombiano que llegó originalmente del Asia a América, se le llama pipilongo y se utiliza para la preparación del pipilongo macerado en viche junto con otras especias.

Esta bebida se comercializa junto con el viche y su valor es más elevado. Mientras que una botella de viche en La Comunidad está por los \$14.000 pesos cop, la botella de pipilongo está en \$20.000, al mismo precio que la botella de cabeza. Por botella se refieren a 1 litro. Benito transforma el viche normal en pipilongo y las cabezas las utiliza para botellas curadas. De esa manera obtiene unas ganancias más elevadas y comercializa otros productos diferentes al viche, por lo que tiene mayor capacidad para fijar sus precios, con respecto al mercado. Este es un caso particular en La Comunidad, que no aplica para las demás comercializadoras y productoras de viche.

En el caso de las demás, la comercialización del viche se hace de manera individual en dos modalidades: la primera es mediante contratos, que son pactos de palabra que cada productora consigue con algún intermediario en la ciudad de Quibdó en las partes altas del río Munguidó¹⁰⁴; la segunda es por demanda, esto quiere decir que si pasa alguien que va de subida por el río o de bajada y desea comprar viche, para en las orillas y se le vende viche. Le vende la productora que tenga viche disponible y que esté más cerca. En este caso, las productoras cuyas casas o cocinas están más lejos de la orilla del río obtienen menos este tipo de ventas y deben buscar generar más contratos.

Los contratos son acuerdos de palabra que las productoras consiguen en Quibdó o con comerciantes de las partes altas del río. Cada una de ellas debe buscar contratos por su cuenta y acordar cuánto y a cómo va a llevar de viche a su

¹⁰⁴ Ya yo no tengo viche Uno ya lo vende ya a como lo va sacando yo tengo un contrato que se me lleva el viche. Ella vive en cabecera de Munguidó. Ella viene y lo lleva. Lo vende a los indios. Me lo paga. Cuando necesita el viche, viene me coge el viche y se lo lleva. Cuando vuelve a bajar si lleva plata me deja, si no cuando vuelve a bajar me deja y lleva más. Ella le dicen Toca. Somos conocidas apenas. Uno bate los tanques y hasta que no paran no puede sacar. (Mariela, 2020)

contrato. Por lo general a los contratos se les venden por canecas completas de 25 litros que quien compra revende¹⁰⁵. La caneca la venden en entre \$200.000 y \$250.000 a esto se le debe contar el valor de la caneca de plástico de \$12.000, pero no se contabiliza el transporte en caso de que deban llevar las canecas a algún barrio de Quibdó. La botella de viche en La Comunidad vale \$12.000 y al por mayor entre \$8.000 y \$10.000. Hay un acuerdo común de no vender la botella de viche por debajo de los \$12.000, para no bajarle tanto el precio.

Los inconvenientes con los contratos de palabra circundan alrededor de varios asuntos: en primer lugar, no todas las productoras tienen los mismos contactos o capacidad de venta, en segundo lugar, es un intercambio en el cual quien compra es quien decide qué cantidad y cada cuanto pedir sin que por lo general haya algo preestablecido o estable. Además, dichos contratos pueden ser inestables porque se han presentado casos en que han tratado de bajar demasiado el precio o no pagar la cantidad exacta¹⁰⁶. Esto hace que el escenario de comercialización del viche sea inestable y poco favorable para las productoras.

¹⁰⁵ Tengo más de un contrato en Quibdó. Depende de lo que tenga, los llevo 10, 20, 30, 50. No se lo pagan a uno ahí mismito. A veces a los 8 días, 15 días, a veces se meten hasta su mes para pagar. Ha habido que se han metido hasta su mes para pagar. Se les vende por mayor, que uno les lleve la caneca. De 10 para arriba. Le cogen a uno 2 canecas o una de 25 litros. Si le cogen a uno dos canecas ahí le cogen 50 botellas. Así le decimos por mayor. La gente de todas maneras le pregunta a uno ¿ay, amiga usted saca viche? que yo vendo viche, yo quiero tener una persona que me traiga, entonces ahí ya uno hace el contrato. Hay unos que son serios y ya paran un poco de años cogiéndole a uno. (Lucia, 2020)

¹⁰⁶ Para vender el viche yo busco contrato allá en el Porvenir tenía dos contratos, pero el uno quería robarme y por eso no le llevo, porque las canecas se ponen de 4 galones de 10 de ahí uno mide los galones a botella y a donde da las 10 ahí le pone la seña y él quiere que se las ponga en la boca de tapa de ahí a donde está la seña a boca de tapa hace media botella y haga cuentas, cuatro galones, llevando de a media botella cuánto da. Los dos galones dan una botella larga, más los otros dos galones una botella larga, cuánto se está robando ahí. Eso no es jugando, vea aquí me siento toda adolorida porque estoy batiendo ese tanque y estoy pisando ese mojado, me estoy mojando y eso es peligroso, esa sacada de viche es peligrosa. Porque eso se está llevando uno esa candela, está montado y esa candela le está dando en los pies para arriba y está batiendo esa agua y esa agua está caliente y tiene uno que estar mojándose con agua fría. Entonces eso es daño para uno. (pércide, 2020)

Cuando se tiene un contrato de venta de viche ya acordado, por el tema de que la productividad del tanque “va en la suerte”¹⁰⁷ hay un riesgo de que la productora pierda dinero puesto que debe cumplir con las entregas independientemente de que el tanque dé o no viche. En caso de que se haya pagado o acordado, ellas deben asegurar la producción.

Las productoras de La Comunidad no suelen vender el viche en el mercado, dado que el precio que manejan las comerciantes de viche en el mercado es muy bajo y además el pago puede llegar a ser conflictivo, ya que se demoran en pagar y lo hace de mala gana. Otra razón por la que las productoras de La Comunidad no venden su viche en el mercado es porque el viche del mercado se asocia con un viche barato o de mala calidad. Ellas no desean que su viche tenga esta asociación y por eso prefieren no comercializarlo allí. Sin embargo, cuando una productora no tiene un contrato fijo o no ha podido vender su viche en la orilla del río, debe llevarlo al mercado y venderlo allí a un precio menor.

Como se ve, el escenario de venta puede llegar a ser incierto y depende mucho de los contratos de venta que logre tener cada una de las productoras para no tener que venderlo menudeado o a menor precio. La comercialización de viche es particularmente precarizada para las productoras de viche que viven en espacios rurales de difícil acceso, a los que por lo general se accede de manera fluvial. En territorios donde es complicado interconectar la producción con los centros de comercialización. La producción de viche en estas comunidades afroribereñas principalmente se distribuye entre las propias comunidades y los lugares cercanos interconectados de manera fluvial.

¹⁰⁷ Yo me tocó moler una caña allá en Quibdó de un señor Rafael y esos tanques no me dieron nada, perdí el trabajo porque los tanques no me dieron nada, se dañaban el guarapo, los tanques se baboseaban y el guarapo se dañaba. El viche tiene ese problema. Uno pone un tanque es a la suerte, porque en veces usted lo pone y no le da ni una botella. Y en veces le da hasta de más. Con suerte le da más de la cuenta. Hay tanques que dan caneca, caneca y media y hay otros que no dan ni una botella tan siquiera. Nosotros hemos tenido suerte porque muy poco se nos ha dañado tanque. (pércide, 2020)

Sin embargo, en el caso de La Comunidad, es posible transportar el viche a la ciudad para ampliar el circuito de comercialización, en este caso a Quibdó. El viche habitualmente es transportado a las ciudades desde los espacios rurales en los que se da su producción. Las ciudades de Quibdó, Cali y Buenaventura son las ciudades donde más se comercializa viche y esto ha desencadenado en que por ejemplo se empiece a producir viche en las ciudades, ante la dificultad de transportarlo a las ciudades. Existe un debate actual para que sólo se denomine viche, aquel que es de producción rural

Los procesos legales encaminados desde el 2018 hasta la fecha se encuentra en el marco de la proyección en el que habrá un proceso de formalización de bebidas artesanales para su registro sanitario y ante cámara y comercio para su comercialización formal, habiendo ya casos paradigmáticos, en los que algunas productoras han podido registrar sus productos, como lo es el de Lucía Solís, quien logró registrar su marca ante la Superintendencia (Abad, 2021).

La producción del viche entró en el ámbito de los etnomercados (Comaroff, 2009) y en el etnoboomb (Arocha, 2007). A la fecha existen espacios “institucionales” y comerciales donde ha sido permitida la comercialización del viche y sus derivados, bajo la figura de alimentos tradicionales, productos culturales o medicinas tradicionales. Este tipo de espacios han sido principalmente ferias de emprendimientos;¹⁰⁸ festivales representativos de las culturas afrocolombianas del Pacífico;¹⁰⁹ ferias gastronómicas y mercados campesinos.

Este tipo de espacios comerciales, antes de su legalización reciente, hacían “excepciones” al permitir la comercialización de viche y las autoridades y entidades gubernamentales permitían que se dieran estos espacios, sin sancionarlos, en el marco de agendas culturales que buscan proyectar discursos que enaltecen la diversidad étnica y la inclusión multicultural. Esto genera una imagen de que están abriendo mercados y dando oportunidades a productos y

¹⁰⁸ En Cali, Quibdó, Medellín, Bogotá y Buenaventura. Ferias como: Quantica, Expoartesánías,

¹⁰⁹ Petronio Álvarez, San Pacho.

personas que en realidad están por fuera de los mercados formales y circuitos de comercialización y de consumo masivos.

Se piensa que, estos mercados alternativos, son el espacio idóneo de comercialización de bebidas como el viche y de otros productos que son transformados directamente por los productores. Sin embargo, estos espacios son una suerte de exposiciones, donde se permite la comercialización esporádica. Ahora bien, en el marco de estos espacios han confluído personas con proyectos comunes encaminadas en procesos políticos desde abajo, que permiten, a fin de cuentas, salir o modificar esos circuitos cerrados de comercialización y acercar las dinámicas del campo con las de la ciudad, reduciendo la intermediación. Desafortunadamente dentro de estos espacios de discriminación positiva participa una población representativa de las productoras y no el grueso de las productoras de viche, el cual no se puede estimar con el acervo de información actual.

La comercialización del viche formal, legal y en mercados convencionales es todavía un escenario futuro a pesar de su legalización, pues aún se deben establecer los parámetros para avalar su distribución por las entidades sanitarias y en dado caso tributarias. Considerando la ley del monopolio departamental de licores, el contexto de oligopolios comerciales y empresariales que domina la economía nacional, y que quienes producen el viche son sujetas subalternizadas, cuyo acceso al poder y a la participación ha sido históricamente restringido y vulnerado, el proceso se complejiza.

Ante la legalización deberán confluír agendas de políticas públicas, de género, de raza y sectores económicos, en este debate para permitir un reconocimiento y participación real de las productoras y comercializadores de viche y de los demás destilados artesanales que se producen en el país en el mercado de la producción y comercialización de alcohol.

El viche es consumido principalmente por población afrocampesina en el espacio rural, pero también lo consumen en las ciudades donde es transportado desde

sus lugares de producción. Quibdó, Cali y Buenaventura son receptoras de viche y son ciudades con una población afro predominante. En el campo el viche se comercializa en las casas de las productoras y sobre la orilla de los ríos para venderlo a las personas que pasan en sus botes. En las ciudades se comercializa principalmente en los mercados municipales y en tiendas de barrio o estancos de viche.

La previa condición de ilegalidad del viche no había detenido su comercialización, pero si dificultaba ampliamente su transporte y distribución, especialmente si se trataba de moverlo de un departamento a otro. Hasta hace pocos años, en el malecón de Quibdó, había un tugurio de vicheros (personas que beben viche) al igual que en el puerto de Buenaventura. Esto, para decir que el viche estaba y de cierta manera continúa estando, íntimamente asociado con la marginalidad y con la precariedad.

La palabra vichero, era una palabra despectiva en el Pacífico (Meza, Murillo, & Palacios, La Ruta del Viche, 2013) porque connotaba a una persona que bebe alcohol y de escasos recursos económicos¹¹⁰. Un vichero o vichera, también es en general una persona negra. Pues el consumo del viche, hasta hace poco, era una actividad casi exclusiva de personas afro. En ese sentido había un triple carácter de exclusión en la connotación del vichero o la vichera, su calificación como proveniente de un estrato socioeconómico bajo¹¹¹, su asociación con contextos y prácticas marginales y su color de piel negra, en un contexto de racismo estructural en el que ser negro representa una categoría de exclusión estructural en las sociedades occidentalizadas.

¹¹⁰ “La razón más importante que justifica el consumo del viche es que es un licor más barato. En todas partes del Pacífico la palabra “vichero” tiene unas fuertes connotaciones negativas, algunas de ellas asociadas a la clase social. “ (Meza, Murillo, & Palacios, 2013, pág. 149)

¹¹¹ Los productores campesinos se encuentran dentro de este universo. “En 2008 la pobreza en el campo cubría al 65,9% de la población frente al 39,8% de las cabeceras, y la indigencia al 32,6%% de la población rural frente al 13,1% urbano” (Guzmán Pardo, Giraldo, Escobar, & cols, 2012).

Muchos jóvenes prefieren no asociarse con la categoría campesino por su carga social y económica de precariedad. Esto se refleja en el “porcentaje de personas de 18 años y más que se identifican subjetivamente como campesinas, por regiones, según autorreconocimiento étnico como: Negro, mulato, afrocolombiano, afrodescendiente. Pacífico 29.1%, Cauca 15.5%” (DANE, 2020). Por eso, cuando tienen la capacidad, eligen cualquier otra bebida, planteando que el viche los asocia a eso que no desean representar, por las consecuencias sociales que conlleva ser afrocampesino en Colombia.

El circuito y las élites culturales del Pacífico en han adelantado un trabajo de limpiamiento de la imagen del viche, paralelo al proceso de legalización. Son los artistas de diversas disciplinas, pero especialmente los músicos del Pacífico, los intelectuales académicos, los comunicadores y las organizaciones afro quienes con canciones¹¹², programas, campañas y recolección de la memoria histórica, notas de prensa y organización; han ido posicionando una nueva imagen del viche, en el Pacífico y a nivel nacional.

También está la presencia de agentes externos institucionales como el ministerio de Cultura y fundaciones como ACUA, que como agentes externos han intervenido en el proceso de posicionamiento del viche como una bebida cultural, ancestral, tradicional, medicinal; en contraposición a la imagen que se perpetuó durante años de marginalidad, clandestinidad, precariedad, vicio, peligro, insalubridad. Imagen que también fue construida institucionalmente en su momento y a lo largo de tres 3 siglos.

La nueva imagen que se pretende manejar del viche y por ende de quienes lo consumen, por un lado, es una imagen limpiada, ajustada a la narrativa occidental, bien sea académica, legal o institucional, que es la imagen que se proyecta en prensa, organizaciones y circuitos artístico-culturales.¹¹³ Este relato

¹¹² Para escuchar estas canciones recomiendo consultar la lista de YouTube, hecha por la investigadora: <https://youtube.com/playlist?list=PLBuZNZn82eSsuvG5pjswmnMQQsb-zi4FS>

¹¹³ Basta con poner viche en prensa en el buscador de Google para ver cómo ha cambiado el tono de los titulares en los últimos 4 años: (EFE R. , 2021), (Quintero, 2021), (Peña, 2021)

se vale de la memoria viva del viche, del universo simbólico e histórico que representa. Desde sus propiedades medicinales, la transmisión del conocimiento de su elaboración, los relatos que envuelve, el intercambio intergeneracional, la fuente de sustento e independencia de familias campesinas, lo que envuelve el ambiente capitalizable de la industria cultural de la fiesta en el universo afrocolombiano relacionado a la industria cultural afro, de la estética, la música y los productos de origen afrocampesino.

Pasamos de hablar de lo inhóspito, de lo desconocido a “descubrirlo” a escuchar sus historias a darle valor. Un valor que es monetario y que también es simbólico porque implica la aceptación de lo negro, una aceptación que sin embargo debe pasar por el filtro de adoptar y preparar el discurso para los oídos blancos.

Resulta interesante ver cómo hay una correlación directa entre una imagen negativa del negro, de lo negro y una imagen positiva de sus productos culturales. Quienes lo producen, en los contextos rurales, aún hoy en día, en ocasiones buscan alejarse de la imagen de lo que ha representado históricamente. Quienes lo buscan capitalizar construyen una imagen estética, sostenible, justa, ancestral que es revalorizada en ciertos mercados y que por un lado aumentó el valor del producto en ciertos espacios y, por otro lado, cambió el discurso público que se manejaba sobre este. El viche pasa por un proceso de blanqueamiento, que le permite salir de la informalidad en este contexto de racismo estructural poscolonial y adquirir valor.

Leila González (1988) explica el importante papel del movimiento negro brasileiro, en una acción para la reivindicación que articula las categorías de clase, raza, sexo y poder, y la existencia de un racismo sofisticado que mantiene a negros y a otras poblaciones étnicas, segmentadas y excluidas socialmente, en el fondo de las clases más explotadas, producto en parte del blanqueamiento de masa, con el cual se mantienen dispositivos ideológicos tradicionales, que perpetúan el mito de la superioridad blanca, fragmentando la identidad étnica e instalando el deseo de emblanquecer “limpiar la sangre”, a expensas de la propia condición

étnica y cultural. En este sentido no hay espacio para la igualdad en una estructura cultural de este tipo (González, 1988, p. 136). (Sosa, 2015, pág. 30)

Es así como el nuevo universo de los consumidores de viche está marcado por las contradicciones propias de la nación colombiana. La discriminación al campesinado empobrecido contrasta muy fuertemente con la imagen que se proyecta de los activos culturales afro. Esto junta al nuevo consumidor de viche urbanita con el vichero en la misma categoría. Revalorándola y diversificando el precio del producto. Sin embargo, para las mujeres de La Comunidad el nuevo escenario es ajeno aún. Siguen siendo principalmente los consumidores de siempre quienes consumen viche.

CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE LA RETRIBUCIÓN AL TRABAJO FAMILIAR EN LA PRODUCCIÓN DE VICHE

El análisis realizado en este capítulo deriva de la revisión a la teoría de Chayanov sobre la economía campesina¹¹⁴ (Chayanov, 1974), a la luz de los componentes de género y raza que atraviesan transversalmente la composición de la Unidad Agrícola Familiar de las productoras de viche de La Comunidad. La información etnográfica y cuantitativa que se encuentra aquí sistematizada y analizada es resultado del trabajo de campo; de las entrevistas semi estructuradas realizadas a las productoras de viche y de datos aproximados obtenidos del proceso etnográfico llevado a cabo a lo largo de la realización y venta del viche desde el principio hasta al final del proceso, con varias de las productoras en La Comunidad.

En 1930 se crea la Escuela para el Análisis de la Organización y Producción Campesinas, donde Chayanov empieza a construir una teoría que parte del supuesto de que la economía campesina no es típicamente capitalista en tanto no se pueden determinar objetivamente los costos de producción por ausencia de la categoría “salarios”. Por esa razón empieza a operar con el concepto de retribución y no el de ganancia para el campesinado. La retribución se ve reflejada en el consumo familiar de bienes y servicios.

Es sabido que los planteamientos de Chayanov se sustentaron en datos estadísticos de varias décadas, para detallar el funcionamiento y lógica de la economía campesina. Para demostrar que es importante evaluar en términos monetarios el valor del trabajo de la familia campesina, para develar el modo de producción campesino. Todo ese acervo fue recolectado para producir

¹¹⁴ “Surge del planteamiento de que la economía campesina no puede analizarse con los conceptos de la economía política clásica, por lo que es necesario crear una metodología propia para el estudio del modo de producción campesino. Las investigaciones de Chayanov le llevaron al siguiente resultado: la economía campesina es una forma de producción no capitalista, en la que -después de deducir los costos de producción- no es posible determinar la retribución respectiva de los factores: capital, trabajo, tierra. Es decir, no existe allí ganancia, salario ni renta” (Bartra R. , 1975, pág. 517) (...) finalmente se resume la economía campesina como: “aquella que está basada en el trabajo del propio productor y su familia, en la que no se usa (o se usa muy poco) trabajo asalariado” (Bartra R. , 1975, pág. 517).

conocimiento sobre la situación social, económica y el comportamiento político del campesinado de la Rusia del S. XX.

Una lectura feminista del trabajo de Chayanov permite desprender que el valor de la mujer es relativo a la capacidad de parir dentro de una unidad doméstica. Más específicamente a la capacidad de parir hombres, que son los únicos que heredan tierra y que la trabajan ya que sólo se puede acumular tierra si se trabaja en el modelo agrario Ruso del S. XX¹¹⁵. Entonces, desde esta perspectiva, el aporte de la mujer a la unidad depende de la capacidad de tener hijos varones que permitan acceder a más tierra y aseguren la herencia de esta. El contexto actual y de una Unidad Agrícola familiar Afrocampesina, como de la cual hacen parte las productoras de viche, no puede ser vista como él lo abordó.

Dado que, en una familia afrocampesina del Chocó como La Comunidad hombres y mujeres heredan tierra por igual¹¹⁶, el papel de la mujer no es exclusivamente reproductivo y su aporte en la Unidad es fundamental ya que, en muchos casos son la cabeza del hogar, como lo destaca la autora Mercedes De la Torre en su estudio sobre la familia afroribereña:

Se destaca la presencia del “matricentrismo”, como forma que reaparece en uno y otro momento del ciclo familiar. Los hombres, ante la ruptura de la relación conyugal, no se sienten obligados a suministrar una ayuda económica para sus hijos, por lo que la díada madre-hijo o hija sería el eje central de la familia, sin ignorar la familia extensa como otro eje en el análisis del funcionamiento y conformación de dichos grupos domésticos. En lo que hace referencia a las “segundas esposas”, asociadas al matricentrismo, identifica la presencia de la poliginia por parte de los valores y las uniones sucesivas en las mujeres (De la Torre Uran, 2011, pág. 148).

¹¹⁵ Para la época en que escribe Chayanov el régimen de la propiedad privada en el campo ruso no existía de manera generalizada. Por lo tanto, la cantidad de personas “laborables” en una familia determinaba el tamaño de las tierras en el régimen comunal. Se piensa dentro de un régimen agrario flexible de la comuna redistributiva.

¹¹⁶ “Mientras cortábamos cacao también José Omir me dijo que en el chocó hombre y mujer heredaban parejo, ambos por igual y que quienes habían heredado tierras de sus padres también iban a tener que dejar para heredar y que por eso debía de ser por igual y que así igualmente la puede poner a trabajar, si bien hay mujeres que no van al monte porque prefieren el fogón, heredan su tierra” (Jaramillo Castillo & Quintero Pinto, 2020, pág. 12).

La producción rural femenina¹¹⁷ es diversa en la transformación de productos agrícolas. En este caso, el viche va a ser la fuente para analizar la retribución y el ingreso económico a la Unidad Productiva Campesina¹¹⁸, no es el único ingreso, pero, además de que es el tema central de esta investigación, la producción de destilados es un elemento común en la producción de ingresos de las mujeres rurales:

La producción de bebidas destiladas artesanales como la *cachaca* en Brasil o el *samogón* en Rusia son una importante fuente de ingresos para los productores, muchos de los cuales son mujeres que emplean materias primas locales y rudimentos (Haworth y Simpson, 2004: 11). En el Pacífico, las actividades relacionadas con el cultivo y la transformación de la caña han estado lideradas por las mujeres. Ellas han tenido sus sembrados de caña y se han reunido en minga para ir a recogerla y traerla hasta el trapiche (Montenegro, 2002). La cadena de producción y comercialización está claramente en sus manos y son ellas quienes juegan un papel principal en la transmisión del oficio (Meza, 2013: 22).

En el contexto rural actual, la jefatura femenina en los hogares rurales es cada vez más común. Por un lado, el conflicto armado, el racismo estructural, la dinámica patriarcal estructural y la movilidad interna en busca de trabajo han impactado fuertemente en la presencia constante de los hombres en la familia afroribereña y campesina en Colombia. La pérdida del territorio, la desarticulación de los mercados producto de dinámicas criminales, la proletarianización del campesinado y el trabajo estacional, han generado que los

¹¹⁷ Las mujeres rurales aportan significativamente con su fuerza de trabajo a la economía rural; ella está participando en labores agropecuarias y en otras que van más allá del trabajo en la parcela propia o arrendada, como por ejemplo en la agricultura moderna asalariada en la que constituyen un 34,9 % sobre el total de trabajadores, en las agroindustrias grandes, participan en un 18,4 %, en medianas en un 32,6 % y en pequeñas en un 34,9 %, en comercialización de productos agropecuarios en un 27,5 % y en las labores de minería, pesca acuicultura, electricidad y comunicaciones en un 13,5 %, sin embargo, también aquí su calificación es poca y las remuneraciones por debajo del promedio de la de los hombres incluso con el mismo oficio o cargo. (Gutierrez M. , 2003, pág. 70)

¹¹⁸ “Pa sacar esto, no solamente mujer, hombre también. La mayoría si son las mujeres. Mayoritariamente. Las mujeres también cortan su caña. Las mujeres de aquí son hacha y machete” (Sureya, 2020)

hombres negros campesinos vivan en la precarización laboral y en escenarios de violencia que ponen sus vidas en riesgo.

“El desempleo de la mano de obra masculina y o su desplazamiento, desaparición o muerte en las últimas décadas, ha obligado a muchas mujeres a responder solas¹¹⁹ por la parcela. Inclusive muchas de ellas realizan otras labores en casa o por fuera de ella para garantizar algún otro ingreso o salen a trabajar o a vender algo en condiciones progresivas de pobreza. Cálculos realizados sobre la contribución de las mujeres en el sistema alimentario del país, han concluido que, si se contabilizara el costo de la mano de obra visible e invisible de las mujeres en el sistema desde la producción, transformación, venta y preparación de alimentos, incluido a nivel doméstico, esta contribución llegaría a ser equivalente al 17 % del PIB de la Nación” (Gutierrez M. , 2003, pág. 61).

Como se ha visto, esto no es una dinámica exclusiva del campo colombiano, puesto que sucede, con sus particularidades y por menores, de manera similar en el campo de la periferia global en general. Los hombres cabeza de familia en muchos casos no están presentes en la UAF. Si bien al cabo de unos meses logran empezar a mandar algo de su precario sueldo como remesa a sus familias, las familias se sustentan del ingreso femenino hasta entonces y ocasionalmente nunca llega dicha remesa. “Elsewhere I have talked about the reproductive labor racial-ethnic women have carried out for their own families; this labor was intensified as the women struggled to maintain family life and indigenous cultures in the face of cultural assaults, ghettoization, and a labor system that relegated men and women to low-wage, seasonal, and hazardous employment” (Glenn 1985; 1986, 86-108; Dill 1988 pag, 6).¹²⁰

¹¹⁹ Es particular que sola se utilice como sinónimo de no tener pareja.

¹²⁰En otra parte he hablado del trabajo reproductivo que las mujeres etno-racializadas han realizado para sus propias familias; Este trabajo se intensificó a medida que las mujeres luchaban por mantener la vida familiar y las culturas indígenas frente a los asaltos culturales, la guetización y un sistema laboral que relegaba a hombres y mujeres a empleos peligrosos, estacionales y de bajos salarios (Glenn 1985; 1986, 86). -108; Eneldo 1988).

Cuando los hombres regresan o reciben sus pagos, en sus vidas pasan muchas cosas que dilatan su regreso o que hacen que el dinero que ganaron sea insuficiente. Además, una vez termina la temporada de trabajo, en ocasiones, el hombre regresa al desempleo al menos por un periodo corto de tiempo. El dinero obtenido en trabajos asalariados formales e informales, se emplea para contratar trabajadores, para levantar las propias parcelas que han heredado en sus tierras, para construir sus casas o mejorarlas, para comprar herramientas y para el ocio.

Entretanto, los gastos de la vida cotidiana se asumen de otras fuentes como del ingreso femenino, que puede representar en múltiples casos más de la mitad del ingreso que sustenta una familia campesina (Deere, 2002). Esta autora señala que cuando los hombres campesinos en América Latina generan ingresos salariales vendiendo su fuerza de trabajo, es más probable que dispongan de estos ingresos según su parecer –con contribuciones mínimas al fondo doméstico. (Deere, 2002) .

Pero para que las mujeres contribuyan ingresos generados en sus propias actividades independientes a un fondo común, también deben tener acceso a sus propios ingresos. En el caso de las productoras de La Comunidad ellas, estando en una alianza marital o no, son quienes disponen de sus ingresos para el fondo común, dado que, si los hombres controlan los ingresos de las mujeres, estos ingresos no necesariamente son utilizados para el beneficio de todos los miembros de la familia, incluyendo a las mujeres que los generaron. (Gunseli Berik (1987) Por lo que, no hay una correspondencia automática entre un fondo común de ingresos y el consumo compartido. Esto lo demuestra Folber al analizar que: los hombres comen primero o si no reciben las presas preferidas. (Nancy Folbre (1986))

Por otro lado, la jefatura femenina se relaciona con que la estructura de la familia campesina no es universalmente rígida ni preestablecida; además es culturalmente diferenciada. Como lo plantea De la Torre: “la caracterización de la familia negra hay que realizarla por fuera del concepto de “familia nuclear”, sin

negar que este tipo de familia esté también presente en esta comunidad, dentro de un escenario de gran diversidad tipológica” (De la Torre Uran, 2011, pág. 146).

Las mujeres blancas de clase media del movimiento feminista en las décadas de 1960 y 1970 habían generalizado como feminidad sus propias experiencias, excluyendo las de las mujeres negras¹²¹. Al definir que el problema central de las mujeres era su confinamiento en el hogar habían olvidado, por ejemplo, que, desde los días de la abolición de la esclavitud, la mayor parte de las afroamericanas casadas tenían elevadas tasas de participación en el mercado de trabajo (muchas de ellas como criadas de las mujeres casadas blancas de clase media y alta, que delegaban una gran parte de sus tareas domésticas y de crianza de los hijos), y que los hombres negros nunca habían cobrado un salario familiar (el que permitía a los trabajadores blancos mantener a su mujer como ama de casa), puesto que una gran parte de las mujeres de color trabajaban fuera de casa (Martín, 2002, pág. 76).

Una parte de la historia de vida de Sureya una de las productoras de viche de La Comunidad, refleja en su extensión lo planteado anteriormente:

Él tiene su familia aparte y yo tengo la mía aparte¹²². Digamos que él con la primer mujer que cogió tuvo sus dos hijos y yo también con el primer marido que cogí tuve mis hijos¹²³, pero a él lo mataron. En pleitos lo trozaron así, en una pelea. Él no era que era bravo, no faltó lío y lo trozaron. Ayyy yo estaba jovencita cuando eso. Yo tenía 23 años cuando eso. Ahora tengo 53. Eso fue ahí en la orilla del Atrato, si no que esos caseríos se desbarataron uno dice aquí había un caserío y la gente no lo cree. Que no lo vio no lo cree cuando uno viene subiendo Atrato, ahí hay como una escuela abandonada, eso ahí era un caserío y ahí lo mataron.

¹²¹ Al respecto Bell Hooks apunta sobre Betty Friedan la construcción de feminidad y sus tipos de opresión propuestos por Friedan: “queda claro que Friedan nunca se preguntó si la situación de las amas de casa blancas de formación universitaria era un punto de referencia adecuado para combatir el impacto del sexismo o de la opresión sexista en las vidas de las mujeres de la sociedad estadounidense. Tampoco se preocupó de ir más allá de su propia experiencia vital para adquirir una perspectiva ampliada acerca de las vidas de esas mujeres” (Hooks, 2004, pág. 33)

¹²² “No existe el concepto de ilegitimidad, a los niños no se les discrimina por las condiciones de su nacimiento, los niños nacidos fuera de matrimonio no sufren perjuicios en su estatus y sus derechos legales. Ellos forman parte del ámbito que la naturaleza reclama para sí y del que el atrateño concede a la naturaleza” (Olmos, 2004, pág. 386).

¹²³ De acuerdo con el análisis que hace Lucía Mercedes De la Torre Urán de la parentela en la familia afroribereña: “Otro rasgo característico es que socialmente no se hace una distinción entre hijos “legítimos e ilegítimos”; así, cuando un hombre no reconoce a un hijo como suyo, nunca es considerado como ilegítimo o bastardo” (De la Torre Uran, 2011, pág. 148).

Se fue a rumbear. Lo invitaron que pa un baile a él le gustaba mucho un baile. Ahí lo cogieron la familia, lo trajeron acá le hicieron la novena todo lo enterraron, le hicieron todo.

Quedé yo sola, pasando trabajo sola. Y esos muchachos, la hija mujer me quedó de 8 meses de nacida y dos hijos más. Yo pasé mucho trabajo, porque yo en ese tiempo, él no me dejaba que yo trabajara yo por mi cuenta. Si no que él pues a medida de su fuerza me daba mi comida y me ponía ahí cualquier cosa. Entonces yo imagínese en la casa apenas viendo mis muchachos y atendiéndolo a él. Cuando murió él yo pasé mucho trabajo.

Yo no me sabía determinar, como estaba amañada así. Ahí me tuve que iniciar a meter al cuento con una prima hermana. Pero uno cuando es así uno pasa mucho trabajo, una trabajiza. A trabajar, así como estoy yo sola haciendo mis compromisos, irme sola a coger caña sola, todo eso. Ella me decía qué había de hacer, yo no sabía nada, ella me decía *Sureya avis pate avis pate sembrá tus cañas*. Por ahí como a los 4 meses yo ya me determinaba sola. Me puse a buscar trabajador, metía mis matas de caña sola y así ya me fui sacudiendo hasta que me liberé. Pero pasa uno trabajo, los primeros días. Con los hijos me ayudaba la familia de él.

Yo pasaba mucho trabajo, cualquiera me ayudaba me daba un bocado de comida. Me puse a sembrar las tierras herencial de mi mamá. Aquí cada quien trabaja en tierra herencial de mamá o papá. Yo me metí pal monte sola, yo voy pal monte con dios y con la virgen. Primero la caña la vendía así en pedazo. Uno primero no, jodía con la madera muy poco. Y cuando ya me cogí con la mamá de Mario ahí me puse a moler panela y a montar tanque de viche. (Sureya, 2020)

Las mujeres afro tienen registros de vínculos de parentesco mucho más extensos que la familia nuclear (Staks, 2012); sobre la UAF, es importante plantear la diversidad de formas de parentesco, que interactúan dentro de una unidad; y más importante aún, dentro de las relaciones de producción que sostienen dicha unidad. Esto porque el sentido de la UAF estaba planteado en términos del parentesco directo, que se desprende de la jefatura de un hogar, por línea, además, patrilocal, lo cual deja por fuera el aporte a la UAF que resulta de la producción de viche entablada a partir de las relaciones de parentesco matrilineales de las mujeres productoras.

Ahora bien, La unidad de producción campesina es diversificada¹²⁴: “La constituyen todas las acciones en que se invierta la fuerza de trabajo o los medios de producción de que dispone y en sus ingresos deberán considerarse todos aquellos que capten por sus diversas actividades” (Chayanov, 1974).

Las productoras de viche, en su mayoría, no viven exclusivamente de la producción de viche. Tienen otras fuentes de ingreso que también provienen de la elaboración de otros productos. Por ejemplo, de panela, de bija, de caña y de hoja catuaga. La elaboración de estos productos se intercala. Hay tiempos para la siembra y la roza, tiempos para el corte, para la elaboración de panela, de bija y para montar los tanques de fermentación para sacar el viche. Las principales fuentes de ingresos provienen de la transformación y comercialización de la caña en viche y panela (piloncillo). Adicionalmente las mujeres deben hacerse cargo de las labores del hogar que incluyen cocinar, lavar la ropa, limpiar la casa y atender a quienes tienen a su cuidado, que en la mayoría de los casos son sus nietos o hijos.

En las casas donde hay un jefe varón en la familia también se aportan las ganancias de la extracción madera, la agricultura o el trabajo estacionario o asalariado. Como por ejemplo explica Ana Lucía con respecto a su trabajo diversificado:

“Yo igual no he dejado de hacer panela, saco panela, hago la panela y monto los tanques. También el plátano, siembro la yuca, el achín, bueno otros trabajos. A veces hay dos semanas 3 semanas 1 mes que no muelo panela me dedico apenas monto los tanques y ahí me voy a hacer mis otros trabajos, trabajos como a rozar el colino, a sembrar la yuca y a veces paro mis dos semanas moliendo caña. Las tierras de acá son del esposo mío que vive en Quibdó, también tengo herencial, pero más arriba” (Lucia, 2020).

¹²⁴ Tengo contratos de viche, de panela y la hoja catuaga (para envolver pasteles) tiene unos encima gracias a dios. Ellos compran en el mercado la hoja. Uno le mete 60 hojas valen 8mil. La hoja la corta en los colinos. Cada quien tiene a quien venderle. La que Mario lleva allá a vender la hoja, la panela uno tiene muchas allá en el mercado que le cogen uno le da a la una le da a la otra y las deja y cuando unos 15 días va a cobrar. (Sureya, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

La UPC Tiene fuentes de ingreso o ganancia para la subsistencia que provienen de: la agricultura, incluida la caza, pesca y recolección; la venta de su fuerza de trabajo pagada en jornales; La venta de servicios en oficios varios y elaboración de artesanías y herramientas; el pequeño comercio de sus productos agrícolas y transformados y también ocasionalmente los subsidios que puedan recibir del gobierno.

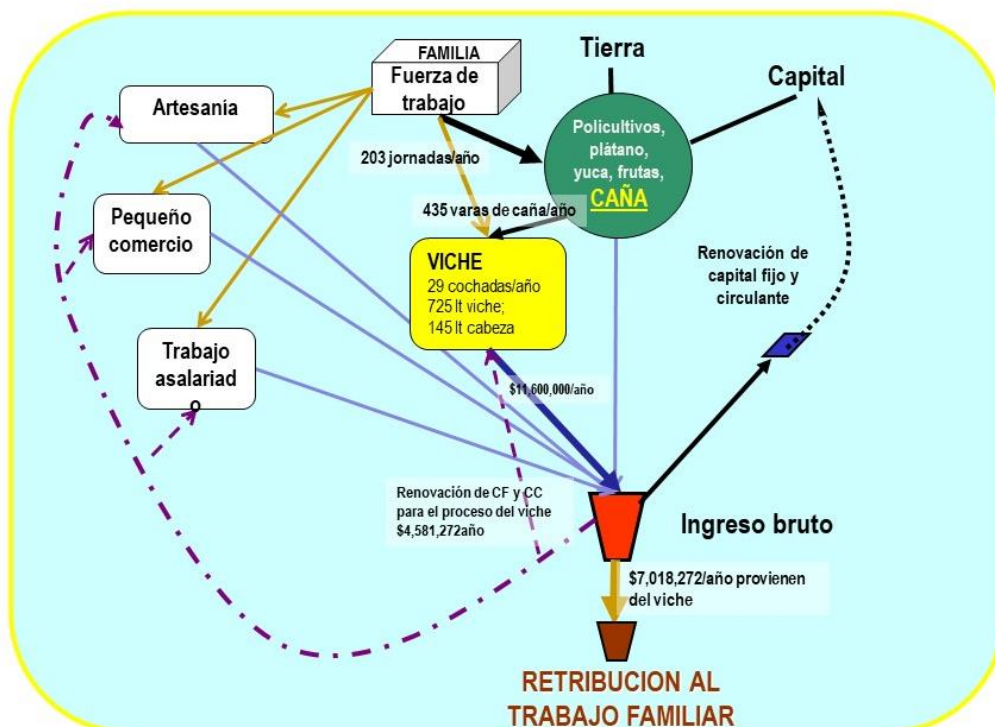


Ilustración 1 La producción de viche en la Unidad Familiar. Fuente: elaborado por Renato Fernando Zárate Baños, adaptado de Chayanov 1974.

El precio del producto es equivalente a determinar el ingreso total. La técnica de producción más el precio de los insumos es igual a determinar el costo total y el método de producción óptimo. Ambas cosas, el ingreso total menos el costo total con el método óptimo es igual al beneficio total. La unidad de producción campesina es familiar: el proceso de producción es desarrollado por la familia con la finalidad de qué, cómo, cuándo y con qué destino producir. En palabras de Chayanov: “Asegurar, ciclo a ciclo, la reproducción de sus condiciones de vida y de su trabajo, es decir, la reproducción de los productores y de la propia unidad de producción” (Chayanov, 1974).

La unidad de producción campesina es diversificada y posee una racionalidad inscrita dentro de una lógica que establece proporcionalidad interna ante factores constantes. Los factores constantes de la Unidad productiva campesina son: la fuerza de trabajo propia o familiar (TF) y el fondo de consumo no productivo (CNP) son los componentes más relevantes. Bajo los siguientes principios o términos preestablecidos: el trabajo organiza la producción; el Consumo No Productivo es el objetivo final Campesino; la UPC puede modificar tanto su TF como su CNP; porciones físicas o monetarias.

La familia es la unidad de trabajo y de consumo, en el caso de las productoras de viche, pueden ser ellas, o algún nieto u otra amiga.¹²⁵ Hay que pensar en esta unidad productiva, no de la manera convencional nuclear como se tiende a asumir la familia, si no como ya se planteó, entendiendo por familia, el universo de relaciones en el que se encuentran en las UPC de las productoras de viche¹²⁶.

Los elementos productivos se fijan de acuerdo con la fuerza de trabajo, en la armonía técnica: Cualquier exceso de los medios de producción constituye una sobrecarga para la UPC. El elemento productivo que esté por debajo de la norma requerida por la armonía técnica se convierte en factor limitante, el volumen de actividades se ajustará a su tamaño. Para buscar conseguir el bienestar de la UPC, más allá de la supervivencia.

¹²⁵ “En cada una de las formas posibles de conformar familia prima la del vínculo equivalente a la ayuda mutua. Por ello, no bastan los fuertes lazos de consanguinidad, hay que llevarse bien y ayudarse permanentemente para ser familia, porque la familia no abandona nunca. De esta forma, “familia son todos los que viven bajo un mismo techo: pueden ser sobrinos, primos, ahijados y hasta buenos amigos; porque mientras estén conviviendo en el mismo techo y se comprendan son familia” (De la Torre Uran, 2011, pág. 8).

¹²⁶ Tiene mucho tiempo que comencé a sacar viche yo sola. Tiene mucho tiempo, una gente al principio hace el trabajo en compañía ya cuando las personas ya se van o se mueren trabaja una gente sola ya por su cuenta ya. Más facilidad trabajar por mi cuenta. Trabajar en compañía también funciona bien, una gente coge su caña en compañía con una persona, coge la caña, la muele en compañía y cuando ya hacen lo que van a hacer lo parten mitad y mitad. Los hombres trabajan en compañía con su mujer o con alguna persona que quiera trabajar en compañía con esa persona. Si una mujer trabaja con su esposo claramente le toca la mitad. La gente compra su comida y lo que queda lo parten. Si no, se hace con las compañeras. (Mercedes, 2020)

Con esta contribución productiva muchas veces invisibilizada, y la relacionada con las labores domésticas o actividades ligadas, las mujeres rurales están sosteniendo una gran parte de la crisis económica del pequeño productor y sustentando económica y moralmente muchos de los hogares rurales en Colombia (Gutierrez M. , 2003, pág. 61).

La teoría de Chayanov y Bartra (Bartra, 1982), es operacionalizada por el Maestro Renato Zárate de la Universidad Autónoma Chapingo a una UPC actual. Gracias a esto, fue posible calcular de manera aproximada las siguientes variables, con base en la información recabada en campo:

La cantidad de materias primas, los costos de producción, costos de operación, costos de venta, ingresos, utilidad, la utilidad contabilizando lo que le pertenece o realiza por sí misma la productora y los ingresos a un mes; el ingreso bruto, el ingreso neto, la cantidad de jornales familiares, el valor de dicho jornal, el ingreso anual neto, el número de jornadas trabajadas al año en la producción de viche; así como, un calendario de producción que nos permite saber más o menos cuantas cochadas se producen al año de acuerdo con las temporadas altas y bajas.

Si bien este cálculo es una aproximación, nos permite observar muchas características importantes de una parte del auto trabajo que se da a sí misma la mujer negra campesina, para ella y otras personas de La Comunidad, mediante la producción de viche. La unidad seleccionada para el cálculo es una cochada, o un tanque destilado de viche, que equivale a 30 litros destilados aproximadamente, entre viche y cabeza. Esta cantidad de viche requiere más o menos de 150 varas de caña lo que corresponde a alrededor de 50m² de superficie de tierra¹²⁷ para sacar un tanque. Y toma un tiempo de entre 16 y 20 días para su realización total.

¹²⁷ Es importante añadir que: los factores que determinan la productividad y la remuneración del trabajo campesino son: "la fertilidad del suelo, una ubicación ventajosa de la explotación en relación con el mercado (cercanía), la situación de mercado, relaciones sociales de producción local, formas organizativas del mercado local y el carácter de la penetración del capitalismo comercial y financiero" (Chayanov, 1974).

Una cochada entonces es igual a un tanque destilado de viche, que es la unidad del proceso de destilación. El tanque es de 200 litros y por lo general va lleno a 2 tercios o un poco más de su capacidad total.

Tabla 2: Producto de un tanque de destilación de viche.

Cochada	Producción
Cabeza	5 litros
Viche	25 litros
Total	30 litros

Nota: Esta cantidad es variable pero no suele ser menor a 30 litros.

FUENTE: Elaboración propia con datos tomados en campo. (Jaramillo-Castillo, 2020)

De una cochada de producción se obtienen aproximadamente 5 litros de cabeza y 25 litros de viche. Vale la pena decir que, aunque las productoras siempre dicen que la cantidad de viche va en la suerte, porque en realidad, no es exacta su producción, por lo general, si el viche no se daña antes, la producción oscila entre los 6 y 8 galones de 5 litros cada uno. ¹²⁸

¹²⁸ Dice Celestino que de todas maneras también el viche es cuestión de suerte porque a veces los tanques no dan si no una botella de viche después de haber estado un poco de día hirviendo y otras veces da sus dos canecas. Este es un ejemplo de los dos extremos a los que se han visto enfrentadas las productoras, sin embargo, no es lo más común.

Tabla 3 Costos de producción y cosecha de la caña

	UNIDAD	CANTIDAD TOTAL	JORNALES FAMILIARES	JORNALES PAGADOS	COSTO UNITARIO	COSTO
Siembra y mantenimiento de la caña	JORNALES	4	2		35000	\$0,00
Recolectar la caña	JORNALES	2	1	1	35000,00	\$35.000,00
Transporte al trapiche	SERVICIO	1			\$10.000,00	\$10.000,00
			3			\$45.000,00

fuelle: Elaboración propia

La caña, en La Comunidad en la mayoría de los casos le pertenece a cada una de las productoras y está sembrada en sus propias tierras heredadas. “Aquí cada quien trabaja en tierra herencial de mamá o papá” (Sureya, Productora de viche de La Comunidad, 2020). Sin embargo, hay algunos casos como el de Rosa¹²⁹ que no tiene Tierra y trabaja en tierra prestada.

En el proceso de la caña se contabilizaron 2 jornales familiares en la siembra y mantenimiento. Además, dos jornales en la recolección uno familiar y otro pagado. Como se observa en la tabla los costos de la caña suman \$45.000 que equivalen a un jornal pago y a la gasolina de transporte de la caña al trapiche. Así mismo se contabilizan tres jornales familiares que son aportados por la UPC, la mayoría de las veces por la propia productora.

¹²⁹ Yo trabajo en tierra ajena. Yo tierra mía propia no tengo aquí. Aquí tengo una puntica de caña, así son las tierras así ajenas que otras personas le prestan a uno para trabajar. Después que yo tuviera la facilidad, tuviera la plata si me gustaría comprar tierra. Pero como no tengo con que comprarla pues no la compro, pero después de tener plata si la compraría porque uno es muy bueno trabajar independiente. Si yo tuviera plata, que consiguiera cómo comprar una tierra la compraría aquí, aquí donde estoy. (Rosa, Productora de viche de La Comunidad, 2020)

Tabla 4 Costos de producción de la cochada¹³⁰

Materia prima	Cantidad	Unidades	Costo unitario	Costo total
Caña de azúcar	150	Varas	\$0	\$0,00
Leña				\$30.000,00
Recipiente de 25 litros	0,08	Caneca	12000	\$1.000,00
Recipiente de 5 litros	5	Galón	0	\$0,00
Botellas de 0.75 litros	20	Botella	200	\$4.000,00
Servicio trapiche [1]	15	latas	\$1.500	\$22.500,00
Depreciación tanques destilador cucharas				\$3.303,13
[1] Servicio trapiche: se paga a los dueños del trapiche entre 1.500 y 2.000 pesos por cada lata (10 LTS) de guarapo extraída en el proceso de molienda.				\$60.803,13

Fuente elaboración propia.

En los costos de producción, la caña de azúcar en este caso no implica un costo monetario, toda vez que es un producto de la propia unidad doméstica, se considera como ingreso en el producto final. El precio de la leña equivale al precio de la gasolina para transportar de manera fluvial la leña hasta la cocina donde se prepara el viche. El precio del servicio de trapiche, que como ya mencionamos en la producción es pagado a los dueños del trapiche. Y la depreciación fue sacada del tiempo estimado que duran los tanques de destilación y las herramientas de trabajo. En cuanto a los recipientes: los galones son reciclados, las botellas se venden con el viche y las canecas de 25 litros en caso de que se vendan se cobran en el valor del mercado.

¹³⁰ El costo de la leña corresponde a la gasolina que se requiere para el transporte de la lecha.

Tabla 5 Mano de obra familiar y jornales pagados

Mano de obra directa	Cantidad (personas)	Duración (horas)	Total horas	Horas de trabajo familiar	Horas de trabajo pagado	Costo por hora \$35,000/8	Jornales pagados
Recolección de leña	2	4	8	8			
Trapiche	2	0,5	1	0,5	0,5	\$4.375,00	\$2.187,50
Cocción	1	4	4	4			\$0,00
Fermentación	1	0,5	0,5	0,5			\$0,00
Destilación	1	2	2	2			\$0,00
	1	6	6	6			\$0,00
Mezcla	1	0,5	0,5	0,5			\$0,00
Almacenamiento			0				\$0,00
			14	21,5	0,5		\$2.187,50
				3,0			
				Jornales			

Fuente: Elaboración propia.

En este apartado es importante distinguir que si se trata de mano de obra familiar no se ingresa como costo si no como retribución y si es pagada si debe ingresarse como costo monetario. La familiar no se paga, sino que se puede calcular la retribución una vez que se ha vendido el producto final, como lo veremos en las tablas finales.

Si bien, cada mujer maneja sus propios contratos para la venta de cualquiera de los productos, todas son conscientes de la cantidad de trabajo que implica todas sus labores tanto de trabajo doméstico no remunerado como las de trabajo productivo remunerado. En ese sentido, las mujeres se ayudan entre ellas de diversas maneras. Por ejemplo: compartiendo los alimentos cocinados con quienes están sacando viche y panela que no van a tener tiempo para cocinar; ayudando a cortar leña; a descachazar o moler los aliños para la panela.

La mano de obra por lo general suele ser la de ellas mismas, sin embargo, en ocasiones meten trabajadores, a los que les pagan jornales agrícolas: “Yo aquí he montado 5 o 6 tanques, con la compañera Rosa ahora tenemos 3 montados y yo tengo uno aparte. A veces trabajo con ella. Las dos rozamos su caña, la molemos y ahí montamos su tanque y sacamos su viche. Dividimos la plata cuando lo vendemos en conjunto. Lo que sacamos lo vendemos ahí junto y partimos su plata. Sacamos los gastos y ahí partimos. Los gastos que se pueden

descontar son si metemos trabajador a rozar la caña, porque a veces metemos también trabajador. Pagamos la molida” (Lucia, Productora de viche de La Comunidad, 2020).

Tabla 6 Costos de comercialización

Costo de ventas		Costo	Familiar	Pagado
Transporte (ida y vuelta)	Bote	\$20.000,00		
	Terrestre (moto o taxi)	\$20.000,00		
Comida		\$10.000,00		
Mano de obra	jornal		1	
	Total	\$50.000,00	1,0	

Fuente: Elaboración propia

En los costos de comercialización se contabiliza el bote y el transporte terrestre para los casos de las productoras que tienen contratos en barrios de Quibdó. “Se puede vender por caneca, por galón o por botella dependiendo del contrato que se tenga. Una vez está almacenado el viche se vende o bien con la gente que pasa por ahí a pedir o con los contratos que tiene cada una si es que tiene. Por ejemplo, Ana, Mariela, Sureya y Mercedes tienen contratos, pero Mañe y Rosa no tienen. Algunos incluso, como Ana tienen contratos en Medellín y tienen que mandar allá en envíos por canecas” (Castillo & Pinto, Diario de campo Munguidó, La Comunidad La playa, 2020). En este caso se contabiliza un jornal de trabajo propio ya que son ellas mismas las que llevan a vender el viche a sus contratos.

Tabla 7 Costos monetarios totales de la producción y venta de viche

Producción y cosecha de la caña	\$45.000,00
Materias primas de la cochada	\$60.803,13
Mano de obra de la cochada	\$2.187,50
Comercialización	\$50.000,00
Total	\$157.990,63

Fuente: Elaboración propia

En el costo de la producción vemos que el pago del trapiche y la caña elevan los costos. Sin embargo, el pago del trapiche asegura su correcto funcionamiento y la gasolina para que este funcione. Dado que es indispensable para la producción tanto de panela como de viche, es una herramienta indispensable para la Unidad. El costo del jornal externo suele ser pagado a alguien de la misma comunidad. Así mismo un problema compartido entre ellas y de los demás agricultores que deben vender sus mercancías en Quibdó es que en el transporte fluvial el costo de la gasolina es muy elevado. Lo que hace los transportes costosos.¹³¹

Las personas que tienen su propio motor, que también hay algunas mujeres como Carmen o Ana Lucía, también deben costear de cualquier manera el elevado coste de la gasolina que consume el bote. El total del costo de la producción es variable también si la productora logra vender el viche sin tener que transportarlo a Quibdó, como también sucede en algunos casos.

Tabla 8 Ingreso bruto

Ingresos		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Ingreso
Cabeza	1	5	Litros	\$20.000.00	\$100.000
viche	1	25	Litros	\$14.000.00	\$350.000

¹³¹ “Por ahoritica vale 10mil pesos, pero ese pasaje se va a subir, que llegue este año que entra ese pasaje lo suben le digo. quiere decir que usted paga de ida y de vuelta 10mil pesos. ¿de a dónde los va a sacar usted? Apenas yendo a dejar unas panelas y ya con el tiempo cómo me siento ya no soy capaz de coger una palanca a subir Atrato a llegar a Quibdó. No a buscar ahogada por ahí, no mama. Pago mi pasaje y me voy en motor. Vale \$10mil pesos, pero eso es usted sola, porque si lleva carga es otra plata. A según sea la venta que usted lleve así mismo le cobran, así es que es la cosa” (Pércide, 2020).

Total					\$450.000
-------	--	--	--	--	-----------

Fuente: Elaboración propia

Finalmente, sumando la venta de la producción del viche y la cabeza se obtiene un ingreso bruto de aproximadamente 450.000 por una cochada, en un tiempo de entre 15 a 18 días. Contando con que no sea baja la producción o no se dañe el viche. Para obtener este ingreso se ocuparon 7 jornadas de trabajo familiar o propio.

La medida de la autoexplotación de la fuerza de trabajo en la familia campesina es el concepto de beneficio en la unidad de explotación doméstica. En ella se distingue entre el concepto de producto bruto del trabajo y producto neto. El producto bruto es la totalidad del ingreso que percibe la familia en el curso de un año, del total de las actividades económicas de la unidad familiar. Y el producto neto es la parte que resta del producto bruto después de cubrir los gastos relacionados a la producción y salida al mercado de los productos de una granja.

Tabla 9 Ingreso neto

INGRESO TOTAL	\$450.000
COSTOS TOTALES	-\$157.991
INGRESO NETO IN	\$292.009

Fuente: Elaboración propia

El ingreso neto es de \$292.009 pesos descontando los costos totales y contando como una retribución aparte del trabajo familiar que no se paga. Es una ganancia baja, pero que se suma a las otras actividades que realizan las productoras y que

es posible gracias a la cooperación que existe entre ellas para llevar a cabo el trabajo. “Trabajamos solas y en compañía. A veces molemos panela las dos o las tres. Pero aquí por lo general la mayoría trabajamos solas, nos ayudamos sí, pero cada una pues haciendo su trabajo. En vez en cuando es que hacemos un trabajito en compañía. La madera a veces la traemos en un solo bote en compañía y a veces cada una va a traer su leña” (Lucia, 2020).

El gran valor de este ingreso para todas las mujeres radica en la posibilidad de contar con su independencia económica, en la posibilidad de asegurar su vivienda, sus materiales de trabajo y su sustento en general:

A mí me gusta hacer viche porque es una de las cosas que es mi sustento, desde joven estoy sacando viche, desde que aprendí a sacar. La panela desde pequeña que trabajaba con mi mamá. Porque en ese tiempo enseñaban mucho los mayores. Enseñaban mucho a uno sus trabajos que ellos hacían. Nos criamos fue así. A mí me gusta trabajar porque a mí me gusta manejar lo mío. Yo no me puedo atener que si yo necesito este balde tengo que decirle al marido que me dé la plata. Si él me la da libre de que yo le pida, pues yo digo necesito este balde lo voy a comprar. Pero si yo tengo mi plata yo no espero a que el me dé, si no que yo brinco y compro mi balde. Con mi plata yo hago lo que quiero hacer. Me la gasto en ropa, en comida, en la casa, por lo general, porque estamos haciendo la casa, entonces más la meto en la casa (Lucia, 2020).

Las productoras cuando están trabajando hacen reflexiones similares sobre la importancia de tener su independencia económica y no tener nadie de quien depender porque la vida es muy incierta y el único que se la asegura es uno. Por eso desde que uno aprenda a trabajar en algo lo tiene que valorar y hacer para tener su propia plata porque las mujeres pasan muchos trabajos y quedan con los hijos cuando los hombres deciden irse¹³².

¹³² “La mujer que vive esperanzada pegada al culo del hombre muere ahí. La mujer que no trabaja sufre las desgracias más grandes. Entonces comenzó a hablar de que cuando venía su suegra la señora Muriel a ella le daban ganas de llorar porque no la dejaba moverse libremente y trabajar que le daba ira, pero nunca le respondió, ni le dijo nada” (Jaramillo Castillo & Quintero Pinto, 2020; Rosa, 2020).

Por eso por duro que sea el trabajo si da plata para mantener la casa se debe hacer. Decía Rosa que apenas uno le pide un peso a un hombre le pregunta que para qué es, mientras que si uno tiene su propia plata se compra su mocho si le gustó o todo lo que sea que necesite desde que tenga su propia plata. Es así como el principio de independencia económica y de cooperación es muy importante para ellas, por eso siempre incentivan y mantienen una actitud de cooperación entre ellas, de enseñanza a la que necesite.

Al respecto Rosa planteaba:

Es que uno tiene que depender de uno mismo y aprender a determinarse. Porque si yo vivo con usted y apegándome a las esperanzas de que usted consiga todo y yo apenas montármele encima de la casa. El diablo me carga a mí. Uno no sabe la vida a dónde lleva a uno. ¿yo? Ay yo aquí donde estoy es pensando. Si usted al marido le va a pedir dame diez mil pesos, lo primero que le va a decir es preguntarle ¿eso para qué es? Pero si vos tenés lo tuyo, vos te vas para Quibdó y a mí me gustó este mocho (short) de lo mío es que voy a sacar y voy a comprar, yo a nadie le tengo que estar diciendo yo qué voy a hacer con lo mío (Rosa, 2020).

Por otra parte, el número de jornales familiares que ingresan en la retribución es de 7 lo que implica que mediante la producción de viche ellas están asegurando su autoempleo y su independencia laboral. En el caso de las mujeres, el autoempleo en sus unidades es la mejor opción ya que la tendencia en el trabajo rural para la mujer es que sea de más difícil acceso, más precarizado y peor pagado, en ese sentido:

La crisis económica y la violencia ha aumentado la pobreza y desempleo para hombres y mujeres en general y para los campesinos en particular, pero dentro de esta pobreza, las mujeres son las más desfavorecidas. Para el 2002 por ejemplo, la tasa general de desempleo en el área rural era de 10,2 % promedio; sin embargo, para los hombres era de un 5,9%, mientras que para las mujeres era de 19,4%¹⁵, el subempleo entre hombres en zonas rurales alcanza 19,5 %, mientras que para las mujeres llega a 38,2 %, el 65 % de las mujeres rurales ocupadas reciben menos de la mitad de un salario mínimo mensual; la media de escolaridad de las mujeres entre 15 y 49 años en el área urbana es de 8 grados, mientras que en el área rural es de 4.3 grados (Gutierrez M. , 2003, pág. 63).

En un escenario de gran inestabilidad laboral, desempleo¹³³, informalidad e incertidumbre. Como por ejemplo plantea Rosa cuando habla de sus actividades previas a la producción de viche, cuando vivía en la ciudad: " Yo en Quibdó lavaba ropa, como no tenía trabajo así, cuando conseguía trabajo en casa de familia trabajaba en casa de familia. Cuando no, me iba a lavar ropa, brillaba ollas, hacía aseo. Rebuscándome. Cuando yo llegué a Quibdó vivía en el Paraíso. Ahí conocí a Ana Lucía, llegué a vivir donde una hermanita de ella" (Rosa, 2020). La producción de viche y de los demás productos transformados que realizan las mujeres es una tradición de resistencia muy importante que les permite subsistir inmersas en dinámicas de racismo (Restrepo E. , 2013, pág. 2) y de violencia de género estructurales (Munévar & Mena, 2009).

Otro elemento importante que permite que las jornadas familiares sean mayores que las pagadas es la cooperación que existe entre las productoras. Entre ellas no sólo se ayudan en el proceso de elaboración del viche, también se apoyan en los oficios domésticos y en compartir sus alimentos durante las extensas jornadas de trabajo que asumen.

Al respecto Rosa planteaba:

Cuando está la una cocinando viene uno y la ayuda a moler, uno la ayuda a atizar una paila, le ayuda a calar, le ayuda a echar o viene y le da su plato de comida cuando la otra no alcanzó a parar la olla por estar bregando con el viche o con la panela. Nos ayudamos porque eso ya quedó como una costumbre que tenemos aquí, entonces nos ayudamos. Este trabajo de la caña no es para una sola persona. Usted lo hierve sola pero ya para moler, cargar la caña es muy duro para una sola persona. A mí me fascina hacer mi viche y mi panela. Ambas cosas me dan plata. Y

¹³³ Para el 2002 por ejemplo, la tasa general de desempleo en el área rural era de 10,2 % promedio; sin embargo, para los hombres era de un 5,9%, mientras que para las mujeres era de 19.4%¹⁵, el subempleo entre hombres en zonas rurales alcanza 19,5 %, mientras que para las mujeres llega a 38,2 %, 16el 65 % de las mujeres rurales ocupadas reciben menos de la mitad de un salario mínimo mensual; la media de escolaridad de las mujeres entre 15 y 49 años en el área urbana es de 8 grados, mientras que en el área rural es de 4.3 grados. (Gutiérrez M. , 2003, pág. 63)

como no hay más trabajo para uno hacer aquí. Entonces uno, de lo que uno aprende de eso vive uno (Rosa, 2020).

Este apoyo colectivo les permite no sólo mantenerse a sí mismas si no a las Unidades que de ellas desprenden. Sin el apoyo que se da entre ellas y todos los miembros de la comunidad la realización del trabajo tendría una retribución menor de lo que habría que pagar por salarios. Ahora, cada una trabaja de manera independiente¹³⁴ y no están agremiadas en ningún tipo de organización constituida. Así mismo se organizan para dividirse el tiempo de trabajo en las cocinas, pues en algunos casos deben compartir sus herramientas de trabajo como los fogones, por ejemplo.

Las productoras en general aprendieron desde muy temprana edad a realizar todas las diferentes actividades diversificadas que mantienen a sus UAF. “Cuando llegué yo ya sabía trabajar la caña, el arroz y la piña. Eso es lo que una gente ve acá, entonces lo que una gente ve acá de eso tiene que trabajar. Viendo comencé a hacer lo que hacían acá, lo que sacaban los antiguos, la suegra mía que se llamaba Cristina. Yo trabajaba con ella. Aprendí con ella y con Clementina, con esas aprendía a trabajar la caña y la piña” (Mercedes, 2020).

La retribución al trabajo familiar, que es el valor del jornal familiar no pagado es de \$ 41.716 pesos colombianos. Este monto en la producción de viche es favorable en las condiciones en las que viven los campesinos, dado que el jornal agrícola en La Comunidad está en \$35.000 pesos el jornal de trabajo diario, lo que quiere decir que la retribución es mayor para la productora de viche trabajando de manera independiente que por jornal. Así mismo la disponibilidad de trabajo para las mujeres, sobre todo de edad avanzada como son las productoras de viche es más escasa. Es así como ellas logran darse autoempleo

¹³⁴ Nosotras nos organizamos que cada quien trabaja independiente, aquí trabaja, yo, Ana Lucia, Sureya entonces si hoy cocino caña Sureya entonces yo me quedo pal otro día, pasado mañana, así como batió Ana Lucía ayer, hoy bate Sureya y así otro día bato yo a así cada quien, así se organiza uno. No batimos al mismo tiempo. Cuando hay varios aparatos o cuando uno muele caña poquita la una coge una paila y la otra coge otra paila. Pero cada quien trabaja independiente. (Rosa, Productora de viche de la Comunidad, 2020)

en la producción tanto de viche, como de panela y bija para completar sus ingresos cada mes dependiendo de lo que estén produciendo. “Por lo regular esa cosa así la sacan las mujeres, la mujer trabaja para la cuestión de la cocinada de la caña. Por lo regular es lo que más trajina una gente. Cocinan barren tanque, Porque es fogón” (Mercedes, 2020).

Si bien todas ellas producen en condiciones de precariedad generalizada, hay algunas que atraviesan dificultades adicionales que precarizan aún más la productividad del viche y de la panela. Por ejemplo: el acceso a la tierra, contar con las herramientas de producción, tener contratos para la venta y estar bien de salud para poder trabajar. Hay algunas que no tienen tierras propias para sembrar caña, otras que no han podido hacer el capital para tener sus propias herramientas o las han ido perdiendo; algunas de las productoras no tienen contratos de venta o los han perdido y no tiene cómo vender su viche y otras, han tenido periodos en los que se han debido ausentar de La Comunidad y pasar temporadas en Quibdó por afecciones de salud, relacionadas en principio, a la edad o a accidentes o causas laborales como son cortadas o dolores articulares.

Existe también una inconformidad de parte de las productoras en los contratos que establecen con sus compradores de viche. A lo largo de los años ellas reconocen que su trabajo es demasiado para la retribución que reciben y que no hay una conciencia por parte de los compradores de ello. La producción de viche se da en un escenario de gran precariedad e informalidad, por lo que las mujeres también exponen sus cuerpos y reconocen el daño que ocasiona el trabajo en el fogón. Adicionalmente, el abuso en la demora a los pagos de sus productos por parte de los compradores hace que ellas entren en deudas y que, al momento de recibir el ingreso, el dinero no alcance para cubrir los costes del hogar. Esta situación resulta desmoralizante y agrava las condiciones de trabajo de las productoras de viche.

Por eso paralelamente deben realizar la panela y la bija, sin embargo, las productoras coinciden en que el trabajo de la panela es mucho más arduo y precarizado aún que la realización del viche. Y además requiere de otras materias

primas que no están disponibles dentro de la Unidad y que implican mayores costos de producción. Al respecto los relatos de Ana Lucía y Pércide sobre la situación con la venta de panela ejemplifican la complejidad de su producción y de su comercialización.

Yo hago todas las dos cosas porque todas dos me dan plata. Porque eso lo hacemos de la caña y como aquí lo que más nos da es la caña. Es más dura la panela. Imagínese que yo el viernes molí un poquito. Y allá tengo las panelas sin envolver tengo que cortar las hojas de esa vea. Estoy esperando que caliente un poquito pa' cortar. Está sin envolver porque el río no me dejó pasar pa' acá a cortar hoja. En cambio, el viche, no y la panela lleva mucho gasto, al menos la aliñada lleva mucho gasto. El aliño está muy caro. Imagínese nosotras compramos 4 onzas de canela y valen \$13.000 y \$ 12.000 pesos en algunas partes y esas 4 onzas apenas dan es para una tetada de panel. La panela ya le estoy cogiendo como hasta pereza ya. Mucho trabajo, más dura. En cambio, el viche, es más suave, (...) Es más fácil y usted lo va a embotellar o lo va a echar en su caneca y no tiene que estar jodiendo con hoja y envolviendo panela. No esa panela es muy dura, da plata, pero es dura. Nosotras menudeada la vendemos a \$5.000 y a los contratos la vendemos a 4\$.000 Eso es muy duro no. Imagínese desde el viernes que molí esa y todavía tengo el proceso de seguir molestando porque no la he envuelto (Lucia, 2020).

Ahora la cuestión de la panela también es dañina. Que uno lo hace porque es pobre y no tiene otro trabajo porque yo me crie en eso y estoy en eso. me crie jodiendo con la caña y estoy todavía jodiendo con la caña, no, yo mi trabajo no se lo pongo a otro que se aproveche no. Ahí está la panela, lleva usted la panela pa Quibdó usted sabe que del trabajo que usted hace, usted va a comer. Después que usted hace el trabajo lo primero que compra es la comida, porque sin comer nadie vive ¿cierto? Y lleva usted un balde de panela o la panela que sea y se lleva a entregársela, si no lleva otra venta o lleva plata, llega sin una libra de arroz a la casa. ¿entonces qué va a comer para volver a trabajar? Y cuando uno la va a cobrar se ve regañado. "yo no tengo plata" "hoy no hay plata" Pero ellas si pueden pedir su plato de comida a comérselo ahí bien sentadas apenas esperando a que les vengán a comprar. Pero uno si tiene que entregarles las panelas y ahí mismo dar la vuelta sin nada. ¿Es un deber eso? yo creo que no sea una cosa correcta esa.

Usted para traer una libra de arroz aquí, tiene que llevar la panela y llevar caña en palo, esa si come ahí mismo, de esa caña en palo si come de ella el día que la lleva. Pero vea en Quibdó tengo unas panelas que tiene más

de 2 meses y no me las han pagado y cuando las voy a cobrar, cuando llego, apenas me ven dicen no hay plata, yo no tengo plata, venga tal día. Ahora todo el mundo para ir para Quibdó está pagando el pasaje. Por ahoritica vale \$5.000 pesos, pero ese pasaje se va a subir, que llegue este año que entra ese pasaje lo suben le digo. quiere decir que usted paga de ida y de vuelta \$10.000 pesos. ¿de a dónde los va a sacar usted? Apenas yendo a dejar unas panelas y ya con el tiempo cómo me siento ya no soy capaz de coger una palanca a subir Atrato a llegar a Quibdó. No a buscar ahogada por ahí, no mama. Pago mi pasaje y me voy en motor. Vale \$10.000 pesos, pero eso es usted sola, porque si lleva carga es otra plata. A según sea la venta que usted lleve así mismo le cobran, así es que es la cosa.

Uno pobre pasa mucho trabajo más todavía ese pedir, pedir plata por cualquier cosa, pedir pedir plata, como que uno se ganara mucho. Si usted hace 100mil pesos y va fía la venta y que la venta le de 100mil pesos, se pone a pagar y qué le queda. Fíjese que la molida de caña de un balde de esos de dos latas vale 4mil pesos. Para hervir el guarapo, para molerlo.

Es así si usted no tiene la plata tiene que trabajarle al dueño de su trapiche. ¿él se va a esperar a que le paguen esas panelas? Y sabiendo que él tiene que comprarle *acpm* a su trapiche o necesita su plata aparte ¿él se va a esperar todo eso? eso su usted no la tiene, tiene que irle a trabajar y él del trabajo que usted le vaya a trabajar ahí saca su plata de su molida. Eso no es para fiarlo hasta que le paguen a uno las panelas. Toca rozarle caña porque eso es lo que hace uno aquí, hombres y mujeres, porque hombres y mujeres, eso no es para decir que mujer no. Aquí pues en este bajo no hay más trabajo si no ese. (Péride, 2020)

Tabla 10 Calendario de ingresos por temporadas

CALENDARIO DE INGRESOS	MESES	OCHADAS X MES	OCHADAS X AÑO
TEMPORADA BAJA (enero, febrero, marzo, noviembre, agosto)	5	1	5
TEMPORADA MEDIA (abril, mayo, junio, julio)	4	3	12
TEMPORADA ALTA (septiembre, octubre, diciembre)	3	4	12
TOTAL	12		29

¹³⁵ Fuente: elaboración propia.

¹³⁵ En temporada alta se contabilizan los meses de fiestas patronales, es decir San Pacho principalmente y Navidad. Temporada media se pueden encontrar algunas fiestas religiosas y patronales de comunidades del Atrato.

El calendario de ingresos se basó en preguntar los meses de mayor venta de viche, como era de esperarse, en las fiestas de San Pacho y en las fiestas decembrinas es cuando más se vende viche. Que no necesariamente se hace en esos meses si no, que se van adelantando cochadas y buscando contratos previamente. En las fiestas del pueblo, la gente empieza tomando otras bebidas como cerveza y ron, pero cuando se acaba, compran viche. En ocasiones para los meses de mayor producción se asocian para trabajar en compañía, que implica aliarse con otra productora para sacar más producto que les encargan.

Tabla 11 Ingreso y jornadas al año de acuerdo con el calendario

Número de cochadas al año	29
Ingreso anual	\$8.468272
Jornadas trabajadas al año en el viche	203

Fuente: elaboración propia.

Finalmente, en un año de producción constante de viche se pueden llegar a sacar 29 cochadas, que significan 203 jornadas de trabajo al año por parte de las productoras y su UAF. Es un trabajo extremadamente arduo, su producción podría incrementar si se apoyara mínimamente con infraestructura su trabajo. Sin embargo, también debería ampliarse la comercialización y velar por una exención tributaria a las productoras en la nueva reglamentación que se está diseñando. La razón por la que no se suelen hacer estos cálculos en la producción del viche es porque está sujeta a muchas eventualidades y no hay una estandarización. Al final las productoras saben más o menos cuánto tiempo de trabajo va a invertir y un promedio de lo que van a ganar.

Aun así, hay que decir que, aunque existan el consumo no productivo que permite el autoabastecimiento de ciertas cosas, la inasistencia en servicios y los costos del transporte y el mercado en Quibdó, hacen que la vida de los afrocampesinos en el Chocó sea costosa. Algo en lo que todas las productoras están de acuerdo es que el trabajo vale la pena en tanto les permite tener su independencia económica y asegurar su sustento, independientemente de sus parejas.

Los hogares más empobrecidos en el campo no son sólo los hogares con jefatura femenina. Son también los hogares en los que la mujer, se le quita lo que produce o no se le reconocen las actividades productivas que realiza. Los hogares en que ambas partes aportan a la economía y el dinero es gastado tanto en inversión para el campo como en brindar calidad de vida y todo lo necesario al interior del hogar son hogares con mayor bienestar.

“Según las proyecciones actuales de Censos en el área rural de Colombia, ellas son aproximadamente 5.800.000 mujeres; aproximadamente 1.900.000 mujeres constituyen la denominada población económicamente activa en el área rural, 500.000 mujeres son cabeza de hogar solas y manejan su parcela campesina, 700.000 mujeres son asalariadas rurales y casi 800.000 se desempeñan en ramas de actividad vinculadas a los servicios rurales distintos al trabajo en la parcela. (Proyecciones Censo nacional y encuesta de hogares rurales 2000)” (Gutierrez M. , 2003, pág. 61).

Las actividades que generan ingresos elaboradas por mujeres han permanecido lejos del radar, de la teoría y de la inversión, para hacerlos más rentables. Son actividades informales que muchas veces no se contabilizan y al no ser contabilizadas no se percibe su aporte. Si estas actividades fueran contabilizadas los proyectos productivos no tendrían un enfoque solo en el mejoramiento de parcelas y cultivos, también tendrían un enfoque en la comercialización y mejoramiento de los productos procesados y elaborados¹³⁶.

Hacer justicia a los grupos oprimidos como las mujeres negras pasa por la transformación de la división del trabajo, no se trata solo de mejorar las condiciones laborales y salariales que explotan su mano de obra barata sino y fundamentalmente, de eliminar los privilegios que permiten que un grupo social, debido a su clase y a su fenotipo, tengan la formación especializada que les permite desarrollar sus capacidades y otros grupos no. La marginación es una de las más oprobiosas opresiones pues causa

¹³⁶ “Las labores, por ejemplo, que cotidianamente ejercen las mujeres en su parcela; agrícolas, (..)no se contabilizan en los proyectos como aporte de cofinanciación del campesinado o sus asociaciones, no se presta tampoco la asistencia técnica a todas y cada una de las personas de la familia, acorde a sus roles y finalmente, (...) no garantizando siempre la redistribución en beneficio para ellas o por lo menos para elevar la calidad de vida del hogar” (Gutierrez M. , 2003, pág. 69).

numerosas privaciones que deberían ser suplidas con un salario digno (Lerma, 2010, pág. 18).

El salario mínimo mensual en Colombia está en \$908.526 pesos, más las prestaciones de salud y pensión que recibe un empleado formal. Las mujeres productoras de viche llegan a percibir en retribución por la elaboración de viche el equivalente a 9,3 salarios mínimos mensuales en un año de cochadas, esto sin contabilizar el pago de prestaciones de ningún tipo. Debido a la alta incertidumbre que también gira en torno a esta producción. Las mujeres prefieren que sus hijos abandonen el campo y se dedique a buscar un trabajo asalariado. En razón a esto se quedan sin pareja y deben asumir la carga laboral de la UAF entre ellas, con ayudas que son fluctuantes, ya que hay una gran movilidad de los hijos, las hijas y los nietos y nietas.

Por ejemplo, Mariela una de las productoras de viche vivía con otra señora mayor y le daba trabajo, entre ellas constituyeron un hogar conjunto, donde mediaba el vínculo de la amistad y el trabajo compartido.

Por lo menos aquí en esta comunidad uno vive es de la caña. La vende, la muele pa que no se le pierda, todo eso se hace, no es porque uno le guste. Hay gente sí que lo saca y la mitad se la toma, los que son hombres pues que les gusta su viche. Pero la mujer no. Aquí había una viejita que vivía conmigo, esa si era vichera, esa se murió, este año. Tiene como 6 meses de muerta. Ella vino aquí a trabajar, ella no era de aquí, era de un pueblito de allá abajo. Esa si se pegaba unas porras con el viche. Ella si tomaba, ella se llamaba María, le decían pochola. Ella vino acá con un señor que hay acá arriba vino a trabajarle de ahí cuando él no tenía trabajo ella se venía aquí. Llegaba allá a mi casa a dormir y trabajaba cualquiera rosando caña, por su plátano. ella se iba por el día a trabajar con cualquiera. Tiene como unos 6 meses que murió. Ella no tenía esposo. Los hijos vivían por allá en Quibdó. La enterraron en Tanguí, ella era de allá. Aquí mandamos su planta aportamos, mandamos plata a los hijos. La quería mucho, nomás vivíamos nosotras dos ahí. Porque yo tampoco tengo esposo. Ella sin esposo y yo sin esposo, estábamos nosotras dos (Mariela, 2020).

En el caso de las productoras de viche de la comunidad el dinero producido es para un núcleo familiar que se está cerrando. Como la mayoría de las productoras

de viche de La Comunidad son mujeres mayores, no se incluyen los gastos de la crianza de sus hijos en la actualidad, pero esto no quiere decir que no fuera así en el pasado o que no lo hagan para sus nietos. Lo que quiere decir es que las nuevas generaciones de mujeres no se están dedicando a la elaboración del viche. Principalmente, porque las productoras buscaron sacarlas del campo y llevarlas a las ciudades a que consiguieran trabajo allá. El trabajo que más desempeñan las hijas de productoras de viche es el sector del trabajo doméstico ejercido en otras ciudades del país. Es la percepción subjetiva de las productoras de viche de que sus hijas están mejor haciendo este tipo de trabajo que estando en el campo produciendo viche.

Es así como el viche, así se haya abandonado la clandestinidad en su producción, al menos en las comunidades ribereñas del Chocó, no ha dejado de ser marginalizada, y las comunidades y familias que subsisten de esta actividad permanecen empobrecidas. O teniendo que migrar a realizar trabajos esencializantes en las ciudades. Inmersos en estructuras de violencia tanto en el campo como en la ciudad.

El modelo cultural en torno al cual deben unificarse las sociedades Latinoamericanas es un modelo occidental, adoptado a las condiciones locales pero derivado sin solución de continuidad de las imágenes de nación, progreso, bienestar y civilización que han orientado a los países de occidente y que se han perpetuado en la región porque las capas dirigentes han aceptado su herencia colonial sin someterla a una crítica histórica que permitiera incorporar el pluralismo cultural como un elemento determinante en el proyecto nacional (Batalla, 1991, pág. 40).

El proceso de despojo y de descampesinización ahorca la existencia de la economía campesina. A través de los vínculos culturales más fuertemente arraigados las comunidades afrocampesinas resisten. Son los elementos como su propia producción de destilados lo que de alguna manera les ha permitido seguir a flote y subsistir económicamente. Porque allí donde lo primero que salta a la vista son las carencias se dificulta ver lo demás y eso es parte de la ideología

del desarrollo, deshumanizar al otro, verlo a través de indicadores y de cómo se desenvuelve su vida.

Si analizamos las dinámicas productivas que han desarrollado de manera asociativa y autónoma las productoras de viche, encontraremos tipos de relaciones, sociales, laborales, económicas y productivas que desde la marginalidad y el sufrimiento de violencias múltiples sustentan a los pobres de la tierra.

la ideología del desarrollo los declara pobres por no participar de forma predominante en la economía del mercado, y por no consumir bienes producidos en el mercado mundial y distribuidos por él, incluso aunque puedan estar satisfaciendo las mismas necesidades mediante mecanismo de autoaprovisionamiento. [] La subsistencia percibida culturalmente como pobreza no implica necesariamente una baja calidad de vida física. Por el contrario, porque las economías de subsistencia contribuyen al crecimiento de la economía de la naturaleza y de la economía social, aseguran una elevada calidad de vida en términos de alimentos y agua, sostenibilidad de los medios de vida, y una robusta identidad y significado social y cultural (Ibidem)6. (Lerma, 2010, pág. 8)

En este contexto, atravesado por el despojo capitalista que promueve el Estado moderno en los países del tercer mundo (Escobar, 1998), el vínculo entre las comunidades ribereñas y la obtención de viche permite comprender la noción de etnoterritorialidad ¹³⁷. Ese hecho es palpable entre los pueblos afrodescendientes ribereños del litoral pacífico colombiano, donde prevalecer constituye posibilidades para establecer nociones propias de bienestar (Ceballos, 2005). Herramienta útil, puesto que el acervo académico ha planteado que con este tipo

¹³⁷ Enoterritorio se refiere al territorio habitado y culturalmente construido por un grupo etnolingüístico a lo largo de la historia profunda. No sólo provee a la reproducción física de la población si no que en él se relacionan relaciones de parentesco, culturales, lingüísticas y políticas. (Barabas, 2004, págs. 112-113)

de recursos conceptuales se puede intentar mediar con la lógica intervencionista de los actuales agentes del desarrollo.

CONCLUSIONES

Concuerdo con Susana Rostagnol (citada en Gil, 2019: pág. 5) cuando subraya que hacer etnografía “implica arriesgarnos a sentir, a dejar que las emociones afloren, pasa por el cuerpo; en tanto experiencia, es inscripción y registro”. Uno de los recuerdos más vívidos que tengo del trabajo de campo fue haber sentido rabia mientras cortaba caña, haber sentido sufrimiento mientras sacaba viche y haber sentido satisfacción tras servirme un trago de nuestra propia cosecha, después de la comida con Mercedes, mientras escuchábamos la radio y veíamos llover. Todo ello implicó pensar en el pasado esclavista, en la precariedad productiva del campesinado atentando contra el cuerpo y en la libertad como ratificación de la vida. En ese sentido se vuelve claro que: “Declararse mujer negra es redimensionar un término que permite enfrentar el racismo, lo que no hace el término afro, que se ha convertido en un eufemismo que hace creer a muchos que hemos avanzado grandes pasos porque ya no se nos llama negros, sino afros, pero se nos sigue discriminando igual” (Lerma, 2010, pág. 4).

La fermentación, la destilación, el fogón y el monte son las principales actividades y espacios de transformación de las que subsiste la economía femenina en La Comunidad, es decir de la panela, la bija y el viche. Hay un vínculo estrecho entre la historia, los oficios de la esclavitud y los oficios de la libertad en los pueblos negros del Chocó. Este vínculo ha creado un sistema de organización y aprovisionamiento que opera en los ríos de arriba hacia abajo y de abajo hacia arriba. Las mujeres albergan este conocimiento libre y al acceso de cualquiera que desee acceder a este sin ningún tipo de prevención. Todas las tareas relacionadas al fogón tienen sus trucos, puntos y grado de peligrosidad, se van aprendiendo, viendo desde muy temprana edad y se van haciendo desde que se quiera. Es un aprendizaje que requiere dominar ciertas técnicas para no cansarse tanto, para no lastimarse y para que quede bien hecho todo. Son saberes que refieren a “toda una historia de resistencias y de luchas, en las que esa mujer [negra] ha sido protagonista gracias a la dinámica de una memoria cultural ancestral” (Carneiro, 2001, citado en (Sosa, 2015, pág. 30).

En esta investigación fue posible hacer una reinterpretación de la dinámica de la Unidad Agrícola Familiar, la cual subsiste en gran medida gracias a la actividad agrícola primaria que realizan las mujeres productoras de viche y mostrar que el dinero que gastan los jornaleros agrícolas o los varones de la comunidad reingresa a esta, o incluso a la Unidad Agrícola al ser pagado a las productoras. Esto sucede mientras se enfrentan a la aparición de estancos y mercados en las propias comunidades negras que venden licores provenientes de la gran industria licorera y que al ser consumidos traen consigo una connotación de ascenso social que hace que localmente se pauperice el viche. Al mismo tiempo que en la escala nacional se está intentando popularizar y comercializar el viche en diferentes circuitos.

El hecho de que el monopolio del alcohol por parte del Estado sea una política que no es intercultural si no que va en detrimento de la interculturalidad al afectar la economía circular de los pueblos que tradicionalmente producen sus propios destilados y bebidas espirituosas, se contrapone a la nueva legalidad del viche, un escenario que en apariencia resulta prometedor pero que al mismo tiempo impone el ritmo del capitalismo a un mercado históricamente controlado de manera informal por las mujeres negras afrocampesinas para el mantenimiento de sus hogares.

En esta línea, se ha venido instando, desde hace ya varias décadas, un pensamiento crítico de la modernidad, que cuestiona sus preceptos eurocéntricos, nortecéntricos, occidente-céntricos (De Sousa Santos, 2003, pág. 18); así también, como su método de producción de conocimiento científico dominante durante los últimos siglos, situando nuevas preguntas de investigación, alrededor de temas como las relaciones sexo género, centro-periferia, identidad-subjetividad, étnicoracializado, entre otros. La génesis de este nuevo paradigma está en “dos principios filosóficos cuya materia es a la vez histórica y simbólica:

la diversidad humana y la paridad de los diferentes (Lagarde, 1997, citado en Sosa (2015, pág. 25).

Para las mujeres de la comunidad que viven del viche y la panela el sentido de independencia es fundamental para asegurar su supervivencia, su libertad, su equidad y así mismo la de sus hijos. Por esta razón entre ellas existen fuertes vínculos de amistad y solidaridad ayudándose unas a otras a sabiendas de que el trabajo que deben realizar es extremadamente duro y no lo puede hacer una persona completamente sola. Las mujeres incluso comparten su comida cuando están trabajando y están pendientes la una de la otra en cuanto a su estado de salud, su trabajo y su estado emocional. El compañerismo es un vínculo indispensable para la producción del viche. Característica que ya de por sí lo hace, especial.

Las mujeres negras sin «otro» institucionalizado al que puedan discriminar, explotar u oprimir tienen una experiencia vivida que reta directamente la estructura social de la clase dominante racista, clasista y sexista, y su ideología concomitante. Esta experiencia vivida puede dar forma a nuestra conciencia de manera que nuestra visión del mundo difiera de la de aquellos que tienen cierto grado de privilegio —por muy relativo que éste pueda ser en el sistema existente. Es esencial para el futuro de las luchas feministas que las mujeres negras reconozcamos el punto especial de ventaja que nuestra marginalidad nos otorga y hagamos uso de esa perspectiva para criticar la hegemonía racista, clasista y sexista, así como para imaginar y crear una contrahegemonía (Hooeks, 2004, págs. 49,50).

Muchas de las mujeres de La Comunidad, son originarias de otras comunidades y llegaron allí con hombres que las trajeron. Una parte considerable de ellas no tiene pareja o sus maridos tiene varias mujeres y viven en otras casas. Muchas de ellas han criado a sus nietos y así mismo algunas de ellas fueron criadas por sus abuelas. Casi todas las mujeres mayores han sufrido la muerte de uno o más hijos, algunos abortos o bebés pequeños. Todas ellas tienen experiencias compartidas de pérdidas amorosas, maternas y de reconstitución de hogares que incentivan la colaboración en vez del prejuicio. Por el contrario, su trabajo es y ha sido indispensable para asegurar el futuro de sus hijos y nietos y gracias a

eso ejercen la jefatura de sus hogares independientemente de la presencia o ausencia masculina. Los niños y jóvenes son fundamentales en los círculos de apoyo que construye la comunidad y son las mujeres quienes aseguran la presencia constante de los jóvenes y las jóvenes en La Comunidad, que así sea estacionariamente regresan allí. “Esta comunidad tiene mucha gente solo que las mujeres mandan a los hijos a estudiar y a trabajar al pueblo y ellas se quedan acá trabajando. Quienes tienen trabajos en casas o cosas así mandan a los nietos para que estén acá con ellas (Mercedes, 2020).

Los códigos que orientan la dinámica cultural de las mujeres negras no han sido bien interpretados por muchos de los analistas sociales. La matrifocalidad, por ejemplo, ha sido definida fundamentalmente por dos factores: “residencia femenina de la prole y de apoyo en la crianza, socialización e identificación de esta a través de la parentela de la madre” (Motta, 1995:23) y por el hecho de que la mujer sea fuente principal o única de ingresos al hogar. Pero la matrifocalidad va más allá. Está definida por que la mujer es el centro, quien dirige, organiza, socializa, coordina absolutamente todo en el hogar, independientemente de quien entre el ingreso al hogar. En no pocos hogares los hombres entregan su salario completo a su compañera quien lo administra e incluso suplente las necesidades más personales de este, como la compra de ropa. También ocurre que, ante la pregunta: ¿Quién es el jefe de hogar? Tanto hombres como mujeres contesten que la mujer, ya que es ella quien toma las decisiones de absolutamente todo en la casa, incluso de aspectos como prestar o no la herramienta del marido. Estos ejemplos no niegan la subordinación de género, lo que queremos es superar la visión victimizada de las mujeres negras (Lerma, 2010, pág. 5).

Es innegable que sobre las mujeres negras como víctimas desplazadas del conflicto armado y como madres que pierden a sus hijos por cuenta de la violencia en Colombia hay una dimensión racial, de género y de locación. La situación de violencia y tensión deja a los jóvenes sin escapatoria en Quibdó, asediados por las bandas criminales que están librando una guerra por el control territorial en sus barrios y en la comunidad la presencia paramilitar se hace latente. Esto hace que para ellos la violencia constante y la amenaza perpetua sea un tema de conversación muy recurrente. Todas las mujeres y personas adultas de la comunidad han vivido al menos un desplazamiento forzado a causa de la violencia ejercida por grupos armados. En este mismo sentido se les niega

a las mujeres negras el derecho a ofrecer a hijas e hijos, una vida plena y digna. (Vásquez, 2010) independientemente de que logren hacerlo por medio de la producción del viche y la panela. En las condiciones precarizadas e inciertas que aumentan ante la violencia, donde a la producción de viche no sólo la atraviesan las precarizaciones propias de su historia de subalterización por parte del Estado, si no, también se ve afectada por cómo intersectan la raza, el género y la clase en la agudización de los padecimientos frente al conflicto armado en Colombia. Y aun así han conseguido generacionalmente mantener su producción y actividad económica vigente.

Pese a ello, en los planes de rescate del sector agrícola casi no se ha considerado el potencial económico, alternativo y autónomo que tienen las actividades productivas de las mujeres en la producción campesina y los proyectos de desarrollo enfocados hacia mujeres en el Chocó tienen un enfoque direccionado no hacia la producción si no hacia la prestación de servicios en el turismo. Con ello de manera indirecta nuevamente se quiere encasillar a las mujeres negras productoras que ya de por sí mandan a sus hijas a las ciudades a cumplir con labores de servicio doméstico que las realicen en sus propios territorios y con sus propios recursos para la explotación turística de un territorio en guerra. En razón a ello resuena claramente el siguiente reclamo:

Históricamente hemos transitado entre esclavas, sirvientas, y domésticas. Como reminiscencias del periodo colonial que permanece entre tanto, vivo en el imaginario social (...) funcionan en un orden social supuestamente democrático, que mantienen intactas las relaciones de género, de color o raza, instituidas en el periodo de la esclavitud (Carneiro, 2003. Pág. 2).

Con escasas excepciones, como la de Vandana Shiva (2004), los estudios del desarrollo no suelen poner su mirada en las formas asociativas y ni en las perspectivas de trabajo de la mujer negra rural. A pesar de que en la transformación femenina y artesanal de materias primas para la producción de productos tradicionales se dan relaciones sociales, laborales, económicas y productivas, que existen desde la marginalidad, la no tenencia de la tierra y el

sufrimiento de violencias estructurales, y que sustentan a los pobres de la tierra, se recrudecen en las mujeres negras.

Algo consistente en todas las formas, ya sea mercantilizado o no, es que el trabajo reproductivo se construye como "femenino". La organización de la reproducción basada en el género es ampliamente reconocida. Menos obvio, pero igualmente característico, es su construcción racial: históricamente, a las mujeres racializadas se les ha asignado un lugar distintivo en la organización del trabajo reproductivo (Glenn, 1992: pág. 6, traducción propia).

La destilación rural, artesanal y femenina es una forma de producción históricamente invisibilizada y proscrita por factores de raza, género, clase, actividad y tipo de afiliación en la construcción de Unidad Agrícola Familiar. La interseccionalidad como categoría de análisis presenta una forma de entender los escenarios que nos puede guiar hacia la construcción de alternativas a las teorías tradicionales sobre el desarrollismo de cara a un cambio de paradigma.

La construcción de la imagen peyorativa del viche tiene varias aristas: una racial, otra de clase, otra de institucionalidad y legalidad y una de género. Todo el aparato de legalización de las bebidas alcohólicas depende de que permanezca bajo el monopolio del estado. Mientras tanto la licorera departamental de Caldas, Antioquia y de importación acapara el mercado de las bebidas alcohólicas en todo el país. En una relación de centro - periferia, mientras que en realidad todas las comunidades tradicionalmente producen sus bebidas.

El aparato científico higienista ha tenido un papel fundamental en la producción del discurso contra los destilados y fermentados tradicionales. Siendo que en sentido estricto no es lo mismo un destilado de contrabando que uno de producción rural y artesanal. Frente a este escenario la legalización del viche debe estar atravesada por la construcción de políticas públicas que favorezcan a sector campesino, negro y femenino. Por estas razones, primero se debe actualizar la teoría, segundo se deben incorporar las actividades, saberes y tecnologías femeninas a las agendas, tercero se deben construir aportes viables para incentivar las labores productivas de las mujeres y su carácter como sujeto

económico, social y cultural indispensable para construcción de comunidad y territorios en paz.

En la perspectiva de una política pública que se convierte en acción afirmativa, puede recogerse la definición de política pública acuñada por Eslava y Puente como una acción del Estado para superar una situación históricamente problemática (s.f., 27); entendida esta no sólo como objeto de una decisión del Estado, sino como un conjunto de decisiones del gobierno que puedan darse de manera secuencial y además ser la respuesta a la acción de distintos actores involucrados con partidos políticos y movimientos sociales que presionan para que se dé respuesta a sus necesidades y conflictos (p. 26). (Sosa, 2015, pág. 49)

En el caso de los territorios afrocampesinos del Pacífico colombiano la construcción de una política pública afirmativa “se justifica por la permanencia de prácticas discriminatorias en la vida social, económica, cultural y política, legitimadas históricamente y que reproducen desigualdad, exclusión y marginalidad” (Sosa, 2015, pág. 49).

La construcción de estas políticas afirmativas enfrenta grandes desafíos, entre ellos el fortalecimiento de los feminismos campesinos, anticapitalistas y decoloniales.

Las mujeres blancas que dominan el discurso feminista, que en su mayoría crean y articulan la teoría feminista, muestran poca o ninguna comprensión de la supremacía blanca como política racial, del impacto psicológico de la clase y del estatus político en un estado racista, sexista y capitalista. (...) Esto no es sorprendente, dada la frecuencia con la que su discurso se dirige solamente a una audiencia blanca y se centra tan solo en cambiar actitudes, antes que en situar el racismo en un contexto histórico y político (Hooks, 2004, pág. 35).

Es momento de que la producción de viche deje de pertenecer a un sector precarizado, proscrito y marginalizado de la sociedad, sin que por eso corra el riesgo de ser expropiado. La violencia estructural se combate asumiendo una postura que desde las diferentes esferas del privilegio y la opresión busque eliminar esas brechas. Para ese caso, la producción de destilados rurales por parte de mujeres afrocampesinas es una labor que debería ser triplemente compensada, para mitigar las inequidades de raza, clase y género, e incentivada

como componente fundamental de la economía rural afrocampesina del Pacífico colombiano.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguas, J. T., & Echeverri, C. I. (1995). El cultivo de la caña en la zona azucarera de Colombia. CENICAÑA Centro de Investigación de la Caña de Azúcar de Colombia.
- Anzaldúa, G. (2016). *Borderlands / la frontera: the new mestiza*. Madrid: Captain swing libros.
- Arruzza, C. (octubre de 2016). Existe el peligro de transformar el feminismo en una actitud individual. (J. Camara, Entrevistador) viento sur.
- Arocha, J. (2007). Enconao con papa ¿otro etnoboomb usurpador? *Revista colombiana de antropología*, 90-117.
- Baños, R. Z. (29 de 10 de 2021). La producción de viche en la U. Familiar. Ciudad de México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Bartra, A. (1982). El Comportamiento económico de la producción campesina. Texcoco: Colección Cuadernos Universitarios. UACH.
- Bartra, R. (1975). Teoría del valor y la economía del campesino” invitación a la lectura de Chayanov en Economía Campesina. COMERCIO EXTERIOR, 517-524. Obtenido de <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/709/5/RCE5.pdf>
- Beauvoir, S. d. (1949). Las estructuras elementales del parentesco por Claude Lévi Strauss. *Les temps modernes*, 943-949.
- Baribbi, A., & Spijkers, P. (2011). CAMPESINOS, TIERRA Y DESARROLLOR RURAL Reflexiones desde la experiencia del tercer laboratorio de paz. Acción Social y Unión Europea. Bogotá: Comisión Europea. Recuperado el 01 de 07 de 2021, de https://eeas.europa.eu/archives/delegations/colombia/documents/project_s/cartilla_tierra_y_desarrollo_lab_paz_iii_es.pdf
- Bergasa Perdomo, O. (2018). La esclavitud en los imperios coloniales americanos: tráfico y mercados. Recuperado de: <https://books.openedition.org/cidehus/6404?lang=en#authors>
- Bermúdez, I. (2000). La caña de azúcar en el Valle del Cauca. Biblioteca Luís Angel Arango.
- Borda, O. F. (2015). Una sociología sentipensante para América Latina. (V. M. Moncayo, Ed.) México: CLACSO siglo veintiuno editores.
- Branch, E. H. (1983). Opportunity Denied.
- Canavate, D. L. (2012). El color negro de la (sin) razón blanca: El lugar de las mujeres afrodescendientes en los procesos organizativos en Colombia. Bucaramanga: Universidad Autónoma de Bucaramanga UNAB.

- Caviedes, M. (2012). Metodologías que nos avergüenzan: la propuesta de una investigación en doble-vía y su efímera influencia en la antropología. Bogotá: Universidad Javeriana.
- Chaves, Margarita; Montenegro Mauricio y Zambrano Martha (2010). "Mercado, consumo y patrimonialización cultural", *Revista Colombiana de Antropología* 46 (1): pp. 7-27
- Chayanov, A. V. (1974). La organización de la Unidad Económica Campesina. Buenos Aires: ediciones Nueva Visión SAIC.
- Ceballos, R. R. (2005). ¿Cultura y desarrollo? ¿desarrollo y cultura? *Cuaderno UNESCO*, 2-28.
- Collective, W. W. (24 de 09 de 2021). Black Women and Femmes Time Poverty & Reciprocity. En: The Problem of Time Poverty for Black Women and Femmes: <http://blackwomxntemporal.schloss-post.com/>
- Colmenares, G. (1972). Problemas de la estructura minera en la Nueva Granada (1550-1700). *Anuario colombiano de historia social y de la cultura*, (6-7).
- Cortes Urbano, S. Y. (2017). Estudio de viabilidad para crear una empresa productora y comercializadora de bebidas autóctonas del pacífico colombiano, en la comuna 15 de la ciudad de Cali (Tesis de pregrado). Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium. Santiago de Cali.
- Colmenares, G. (1979). Historia económica y social de Colombia, Tomo II. *Popayán: una sociedad ese/avista. 1680-1800*.
- Comaroff, J. L. (2009). *Etnicidad S.A.* Buenos Aires: katz.
- Curiel, O. (2007). Los aportes de las afrodescendientes a la teoría y la práctica feminista. *Perfiles del feminismo iberoamericano* Vol. III, 19.
- Crenshaw, K. & Bonis, O. (2005). Mapping the Margins: Intersectionality, Identity Politics, and Violence against Women of Color. *Cahiers du Genre*, 39, 51-82. <https://doi.org/10.3917/cdge.039.0051>
- Deere, C. D. (2002). ¿Qué diferencia resulta de la perspectiva de género? Repensando los estudios campesinos. *Umbrales*, Cides UMNSA, 163-183.
- De la Torre Urán, L. M. (2011). Parentela y territorialidad: la familia negra en la apropiación y construcción del espacio. In *Perspectivas y Avances de Investigación de la serie Lasallista Investigación y Ciencia*. Corporación Universitaria Lasallista, en <http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/66/1/143-160.pdf>
- Esguerra Muelle, C. (2019). Etnografía, acción feminista y cuidado: una reflexión personal mínima. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (35), 91-111.

- Follegati, L. (2019). Violencia estructural y Feminismo: Apuntes para una discusión. Santiago de Chile: Red chilena contra la violencia hacia las mujeres.
- Gilma, M. D. T. (1983). La política fiscal del estado colonial y el monopolio de la industria del aguardiente en la Nueva Granada durante el siglo XVIII. *Revista Desarrollo y Sociedad*, (10), 91-119.
- Gil, C. G. (2019). Explorar posibilidades y potencialidades de una etnografía feminista. *Disparidades. Revista de Antropología*, 74(1), 002.
- Glenn, E. N. (1992). From Servitude to Service Work: Historical Continuities in the Racial Division of Paid Reproductive Labor. *Chicago Journals*, 18(1), 1-43.
- Gobierno de Colombia DNP. (2018). Bases del plan nacional de desarrollo 2018-2022. Pacto por Colombia. Pacto por la equidad. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación, 2019.
- Gómez, O. G. R. (2005). Caña de azúcar en Colombia. *Revista de Indias*, 65(233), 49-78.
- Gutiérrez, M. (2003). La ley para las mujeres rurales en Colombia alcances y perspectivas. *Trabajo social* (5), 56-80.
- Castro-Gómez, S. (2010). *La hybris del punto cero: ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*. Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Guzmán Pardo, T., Giraldo, M., Escobar, M. V., & cols. (2012). El campesino Reconocimiento para construir país. Colombia: PNUD.
- Helg, A. (2020) Huir, pagar y rebelarse: liberación de los esclavizados en las américas hasta 1851. En: Hering Torres, M, Lema Silva, L, Lomné, G. Editores. (2020) *Las Ilusiones de la Igualdad Mestizaje, emancipación y multiculturalismo*. Bogotá, D.C.
- Hoocks, B. (2004). Mujeres negras. Dar forma a la teoría feminista. En T. d. sueños, *Otras inapropiables, feminismos desde las fronteras* (págs. 33-50). Madrid: Traficante de sueños.
- Hurtado, M. X. A., Hurtado, N. K. A., Barona, A. M. S., Puntiel, C. L. C., Barona, E. C. G., Reyes, C. E. H., ... & Figueroa, A. V. (2018). *Demando mi libertad: Mujeres negras y sus estrategias de resistencia en la Nueva Granada, Venezuela y Cuba, 1700-1800* (Vol. 16). Editorial Universidad Icesi.
- Iregui-Parra, P. M., & Torres-Villarreal, M. L. (2019). Colombia frente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Retos desde los derechos humanos.
- Justicia, C. S. (1993). Ley 70 de 1993. Bogotá: Gobierno de Colombia.

- Lerma, B. R. (2010). Mujeres negras (sirvientas, putas, matronas): una aproximación a la mujer negra de Colombia. *Temas de Nuestra América. Revista de Estudios Latinoamericanos*, 26(49), 135-158.
- Levy-Strauss, C. (1969). *Estructuras elementales del parentesco*. Barcelona: Paidós Básica.
- Lincoln, D. y. (20012). *Paradigmas y perspectivas en disputa Vol. II*. Barcelona: Gedisa.
- Lugones, M. (2005). *Multiculturalismo radical y feminismos de mujeres de color*.
- Malinowski, B. (1967). *Diario de campo en Melanesia*. Barcelona: Júcar Universidad.
- Malinowski, B. (1972). *Los argonautas del pacífico occidental*. Barcelona: Planeta- D Agostini.
- Martín, R. D. (01 de 01 de 2002). Género, clase y raza en la economía feminista. *Clepsydra*, 61-78.
- Mena, A. M. (2016). *Herencias genealógicas del feminismo decolonial en América Latina: hacia la construcción de un tercer feminismo*. Getafe: Universidad Carlos tercero de Madrid.
- Mejía, M. M. (2001). Dinámicas familiares de supervivencia: la poligamia en un contexto africano. *Revista de estudios sociales* (08), 58-65. Obtenido de <https://journals.openedition.org/revestudsoc/28824>
- Meza, C. A. (2014). *Alambiques prohibidos y destilación proscrita*. Bogotá: ICANH.
- Meza, C. A., Murillo, J. G., & Palacios, C. (2013). *La Ruta del Viche*. Bogotá: ICANH.
- Meza, Ramírez, C. A. (2014). Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (19), 69-91.
- Meza, Carlos Andrés, Murillo Jesús Gorkys, Palacios Carlos. (2011). *La ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano. Informe Número 11. Colección Informes Antropológicos del Instituto Colombiano de Antropología e Historia*.
- Meza Carlos Andrés & Rudecindo Castro (2017) *Calle caliente: memorias de un cimarrón contemporáneo*. ICANH.
- Mora de Tovar, G. (1998). Chicha, guarapo y presión fiscal en la sociedad colonial del siglo XVIII. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, Nos. 16-17, 1988- 1989, 25.
- Mora, Padilla, C. J. (1998). *Apuntes sobre el origen de la caña e historia del gremio panelero (No. Doc. 18867) * CO-BAC, Santafé de Bogotá*.

Recuperado de:
https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/20422/80726_23906.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Oyěwùmí, O. (2017). La invención de las mujeres. Una perspectiva africana sobre los discursos occidentales del género. Bogotá: Editorial en la Frontera.
- Peralta, J. A. (2020). *El Chocó, sus gentes y paisajes: Vida cotidiana en una frontera colonial, 1750-1810*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En: Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder (págs. 777-832). Buenos Aires: CLACSO. Obtenido de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140507042402/eje3-8.pdf>
- Restrepo, E. (2013). Etnización de la negritud: la invención de las "comunidades negras" como grupo étnico en Colombia. Popayán: Universidad del Cuaca.
- Romay Guerra, Z. (2012). Elogio de la altea o las paradojas de la racialidad. Fondo Editorial casa de las Américas. La Habana.
- Rosbach de Olmos, Lioba. 2004. "Hacia la visibilidad de la cultura negra: Parentesco y matrimonio en Chocó". En: Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Medellín, volumen 18 No. 35, pp. 376-397.
- Rubin, G. (2015). El tráfico de mujeres: notas sobre la economía política del sexo. El tráfico de mujeres: notas sobre la economía política del sexo, 35-91.
- Schaub, J-F. En defensa de una historia colonial-no decolonial- de la raza. En: Hering Torres, M, Lema Silva, L, Lomné, G. Editores. (2020) Las Ilusiones de la Igualdad Mestizaje, emancipación y multiculturalismo. Bogotá, D.C.
- Sebastiani, S. (2020) Orangutanes y esclavizados: límites de la humanidad en el debate ilustrado. En: Hering Torres, M, Lema Silva, L, Lomné, G. Editores. (2020) Las Ilusiones de la Igualdad Mestizaje, emancipación y multiculturalismo. Bogotá, D.C.
- Shiva, V. (2004). Abrazar la vida: mujer, ecología y supervivencia. Horas y Horas,
- Sosa, L. Á. (2015). Mujeres, pobres y negras, triple discriminación: una mirada a las acciones afirmativas para el acceso al mercado laboral en condiciones de trabajo decente en Medellín 2001-2011. Medellín, Colombia: Escuela Nacional Sindical. Obtenido de http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/ens/20170803050223/pdf_906.pdf
- Spivak, G. (2011). ¿Puede hablar la subalterna? Buenos Aires: El cuenco de plata.
- Staks, C. (2012). Roles sexuales y estrategias de supervivencia en una comunidad negra urbana. En M. Fajardo, Feminismo negro. Una antología (págs. 187- 209). Madrid: Traficantes de sueños.

- Tenorio Quiñones, F. A. (2020). Determinación de las condiciones básicas de estandarización del proceso de producción de un licor tradicional para Raigambre Gota del Pacífico (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia Facultad de Ingeniería, Departamento de Ingeniería Química Medellín, Colombia.
- Truth, S. (2012). Convención de los Derechos de la Mujer. En M. Fandango, *Feminismos negros, una antología* (págs. 59-69). traficantes de sueños.
- Uribe, L. G. (1993). Notas sobre el estructuralismo. Conferencia en un curso para dirigentes sindicales. Proyecto ISCOS-ORIT, 7-8.
- Uribe, L. G. (2007). Así es mi método en etnografía. *Tabula rasa*, 19-52.
- Vásquez, C. C. (s.f.). De la Esclavitud a la Servidumbre: Mujeres negras, Dominación patriarcal y Empleo doméstico en Cali. (Icesi, Ed.) Mesa temática: Epistemologías Disidentes Género y Color, 13.
- Vasco, L. G. (2007). Así es mi método en etnografía. *Tabula rasa*, (6), 19-52.
- Vergara Figueroa, Aurora. (2013). Oportunidades negadas: limitando a las mujeres negras a trabajos devaluados. *Sociedad y Economía*, (24), 355-360. Retrieved November 02, 2021, from: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-63572013000100016
- Wells, I. B. (2012). Horrores sureños: la ley Lynch en todas sus fases. En M. Fabardo, *Feminismos Negro, una antología* (págs. 71-97). Bogotá: Traficantes de sueños.

ENTREVISTAS

Carmen, A. d. (25 de 11 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Carmen, A. D. (26 de 11 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Córdoba, B (12 de 12 de 2020). Productor de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador) comercio, S. d. (2018). Superindustria inicia proceso de cancelación por vulgarización del registro marcario VICHE DEL PACÍFICO. Bogotá: Superintendencia de industria y comercio.

Gisela. (03 de 12 de 2020). Sacadora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Julián. (20 de 11 de 2020). Productor viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Lucía, A. (04 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Lucía, A. (06 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

María, A. (06 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Mario. (20 de 11 de 2020). Productor de viche de la comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Mercedes. (01 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Omir, J. (30 de 11 de 2020). Campesino del río Munguidó. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Palacio, M. Q. (16 de 12 de 2020). Productora de viche La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Pércide. (07 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Pinto, F. Q. (06 de 12 de 2020). Diario de Campo intensivo. Quibdó, Munguidó, Colombia.

Rosa. (06 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

Sureya. (02 de 12 de 2020). Productora de viche de La Comunidad. (M. L. Castillo, Entrevistador)

MEDIOS DIGITALES

- Abad, M. M. (12 de 04 de 2021). La mujer que logró registrar su marca de viche ante superintendencia. Semana Rural. Obtenido de <https://semanarural.com/web/articulo/la-mujer-que-logro-registrar-su-marca-de-viche-ante-la-superintendencia/1854>
- DANE. (24 de 03 de 2020). En 2019, el 31,8% de la población de 18 años y más en el país se identificó subjetivamente como campesina. DANE Información para todos. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ecpolitica/cp_e cp_poblacioncampesina_19.pdf
- EFE, A. (29 de Julio de 2021). Afrocolombianas entregan informe sobre violencia sexual a la Justicia de Paz. Agencia EFE. Obtenido de <https://www.efe.com/efe/espana/sociedad/afrocolombianas-entregan-informe-sobre-violencia-sexual-a-la-justicia-de-paz/10004-4597346?fbclid=IwAR0LiG2i5IJhDeoTplayONIM2ZZx2316JvuKDquioVRyFfrrEcVdnB6U7O8>
- EFE, R. (4 de 10 de 2021). El viche, un licor para dignificar el saber ancestral de los afrocolombianos. Agencia EFE. Obtenido de <https://www.efe.com/efe/america/sociedad/el-viche-un-licor-para-dignificar-saber-ancestral-de-los-afrocolombianos/20000013-4644557>
- Fundación ACUA, 2020. Primer Encuentro Internacional de Bebidas Ancestrales y Artesanales. Recuperado de: <https://programaacua.org/portfolio-item/primer-encuentro-internacional-de-bebidas-ancestrales-y-artesanales/>
- Gobernación del Chocó (10 febrero 2015) Recuperado de: <https://choco.org/informacion-departamento-del-choco/>
- Redacción Semana. (2019). el viche una bebida tradicional del pacífico que podría exportarse. 8/9/2019. Revista Semana. Recuperado de: <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/valle-del-cauca-la-tierra-sabe/articulo/el-viche-y-las-oportunidades-de-exportacion-de-productos-tradicionales/630885/>
- Resolución N 77612 del 2018 [Superintendencia de Industria y Comercio]. Por la cual se decide la cancelación de un registro. 14 de junio de 2018. Recuperado de: https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Normativa/Resoluciones/Resolucion_77612.pdf
- Rural, R. S. (29 de 07 de 2020). La pobreza campesina casi dobla al resto del país. (S. Rural, Ed.) Semana Rural. Recuperado el 01 de 07 de 2021, de <https://semanarural.com/web/articulo/el-dane-presento-la-encuesta-de-calidad-de-vida-de-poblacion-campesina/1532>

Sentencia C 480/19. Corte Constitucional. Demanda de Inconstitucionalidad Contra Norma que Regula Monopolio Rentístico de Licores Destilados. 8 de febrero de 2019. Recuperado de: <https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2019/C-480-19.htm>

TIEMPO, P. E. (27 de 07 de 2021). CIDH llama a frenar violencia política contra mujeres afrodescendientes. EL TIEMPO. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/politica/cidh-llama-a-frenar-violencia-politica-contra-mujeres-afrodescendientes-606238?fbclid=IwAR15ESFCuv5OAZQMIFmgbAO8n1XK-P9Wo6vpM1Qbn1glTaQb5VAEnMuhWw>

MIRA. (2014). Colombia - Informe Final Situación de asentamientos indígenas. Quibdó: Equipo Humanitario Colombia. Obtenido de <https://www.humanitarianresponse.info/sites/www.humanitarianresponse.info/files/assessments/141113%20Informe%20Final%20MIRA%20Asentamientos%20Quibd%C3%B3%202.pdf>

Peña, D. D. (26 de 10 de 2021). La gastronomía del Pacífico está de moda: claves para catar y disfrutar un buen viche. El País. Obtenido de <https://www.elpais.com.co/contenido-premium/la-gastronomia-del-pacifico-esta-de-moda-claves-para-catar-y-disfrutar-un-buen-viche.html>

Quintero, D. (19 de 05 de 2021). Viche: cuando el saber ancestral se convierte en ciencia. Todo es ciencia. Obtenido de <https://todoesciencia.minciencias.gov.co/taxonomy/term/616/viche-cuando-el-saber-ancestral-se-convierte-en-ciencia>

Fuentes Primarias

Castillo, M. L. (04 de 12 de 2020). Diario de campo. Quibdó, Munguidó.

Jaramillo Castillo, M., & Quintero Pinto, F. (27-19) de 12 de 2020). Diario de campo intensivo. Quibdó, Munguidó, Colombia.

Castillo, M. L., & Pinto, F. Q. (11 de 2020). Diario de campo Munguidó, La Comunidad La playa. Quibdó, Colombia.