

Conocimiento tradicional,
cocina y mujer en Buenaventura.





Cita este libro

Palacios Sinisterra, C. A. (2020). *Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Editorial Universidad del Pacífico.

Palabras clave

Conocimiento tradicional, cocina, mujer en Buenaventura, plaza de mercado.

keywords

Traditional knowledge, cuisine, woman in Buenaventura, market square.

Contenido relacionado

<https://investigaciones.usc.edu.co/>

Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura.



Autor

Carlos Alberto Palacios Sinisterra

Sociólogo



Palacios Sinisterra, Carlos Alberto, 1980-

Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura / Carlos Alberto Palacios Sinisterra, [Autor]. -- Cali : Universidad Santiago de Cali, 2020.

182 páginas ; 24 cm.

1. Conocimiento tradicional de productos - Buenaventura (Valle del Cauca, Colombia) 2. Abastecimiento de alimentos - Buenaventura (Valle del Cauca, Colombia) 3. Preparación de alimentos - Buenaventura (Valle del Cauca, Colombia) 4. Mujeres afrocolombianas - Buenaventura (Valle del Cauca, Colombia) 5. Buenaventura (Valle del Cauca, Colombia) - Vida social y Costumbres I. Palacios Sinisterra, Carlos Alberto, autor II. Tit.

641.5986152 cd 22 ed.

A1658006

CEP-Banco de la República-Biblioteca Luis Ángel Arango



Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura.

© **Universidad del Pacífico**

© **Universidad Santiago de Cali**

© **Autor:** Carlos Alberto Palacios Sinisterra.

Cali, Colombia - 2020.

1a. Edición 100 ejemplares.

ISBN: 978-958-5583-46-7 **ISBN (Libro digital):** 978-958-5583-47-4

**Fondo Editorial Universidad
University Press Team**

Carlos Andrés Pérez Galindo

Rector

Rosa del Pilar Cogua Romero

Directora General de Investigaciones

Edward Javier Ordóñez

Editor en Jefe

**Fondo Editorial Universidad del Pacífico
University Press Team**

Dagoberto Riascos Micolta

Rector (e)

Diego Fernando Franco Leyton

Director Académico

Greison Moreno Murillo

Director General de Investigación (e)

Proceso de arbitraje doble ciego /
“Double blind” peer-review.

Recepción/Submission:
Agosto (August) de 2019

Evaluación de contenidos/Peer-review outcome:
Septiembre (September) de 2019

Correcciones de autor/Improved version submission:
Noviembre (November) de 2019

Aprobación/Acceptance:
Febrero (February) de 2020



La editorial de la Universidad Santiago de Cali se adhiere a la filosofía de acceso abierto. Este libro está licenciado bajo los términos de la Atribución 4.0 de Creative Commons (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite el uso, el intercambio, adaptación, distribución y reproducción en cualquier medio o formato, siempre y cuando se dé crédito al autor o autores originales y a la fuente <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	7
SECCIÓN A: CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE EL CONOCIMIENTO TRADICIONAL Y LOS SISTEMAS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN	13
1. Aproximación Teórica a los Conceptos de Saber y Conocimiento Tradicional.....	15
2. La Cosa Histórica; Etnogénesis Cultural y Sistemas Tradicionales de Producción	26
SECCIÓN B: PROCESOS DE RECOLECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COCINA TRADICIONAL	33
3. La Cacería de Animal de Monte (Guagua, Oso Perezoso y Tulicio), la Captura de Cangrejo azul y la Recolección de Piangua Como Prácticas Tradicionales en Consejos Comunitarios de Comunidades Negras en Buenaventura	35
4. Sobre la Pesca y el Corte de Mangle en la Bocana	65
SECCIÓN C: LA PREPARACIÓN DEL PRODUCTO Y SUS AGENTES	85
5. Mujer Afro, Ingredientes y Cocina en el Pacífico	87
6. Las Cocineras de la Plaza de Mercado José Hilario López de Buenaventura	107
A MANERA DE CONCLUSIÓN.....	153
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	163
ACERCA DE LOS AUTORES	177
PARES EVALUADORES	179

Content

INTRODUCTION.....	7
SECTION A: CONCEPTUALIZATION OF TRADITIONAL KNOWLEDGE AND TRADITIONAL PRODUCTION SYSTEMS.....	13
1. Theoretical approach to the concepts of knowledge and traditional knowledge	15
2. The Historical Thing; Cultural Ethnogenesis and Traditional Systems of Production	26
SECTION B: HARVESTING PROCESSES OF TRADITIONAL COOKING PRODUCTS.....	33
3. The Hunting of Mountain Animals (Guagua, Sloth Bear and Tulisio), the Capture of Blue Crabs and the Collection of Piangua as Traditional Practices in Community Councils of Black Communi-ties in Buenaventura	35
4. About Fishing and Mangrove Cutting in the Bocana	65
SECTION C: THE PREPARATION OF THE PRODUCT AND ITS AGENTS	85
5. Afro Woman, Ingredients and Cooking in the Pacific	87
6. The Cooks of the Plaza de Mercado José Hilario López de Buenaventura In conclusion	107
IN CONCLUSION.....	153
BIBLIOGRAPHIC REFERENCES	163
ABOUT THE AUTHORS	177
PEER EVALUATORS	179

Introducción

Este documento recoge los resultados de una serie de estudios desarrollados en los últimos ocho años en el contexto del Distrito de Buenaventura, e intentan aportar elementos que permitan comprender la forma como los saberes y prácticas consuetudinarias de los habitantes de ascendencia afro, presentes en esta región, se constituyen en expresión de formas de conocimiento tradicional con las que se logra dar forma a la cocina del Pacífico.

En el 2012 la revista Avianca No.91 del mes de octubre publicó en sus páginas interiores unas hermosas fotos a todo color de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, señalando en uno de sus apartes que *“la galería de Pueblo Nuevo, en pleno centro de Buenaventura, Valle del Cauca (Colombia), es la despensa de pescado, mariscos y hiervas medicinales más importante del Pacífico”*¹. Aunque la referencia se centra en la plaza como centro de distribución de alimentos es innegable el papel que esta tiene en la región del Pacífico, pero esta referencia también es un llamado a reconocer éste como epicentro de los saberes y tradiciones del Pacífico, entre ellas la tradición culinaria de Buenaventura que se configura como patrimonio inmaterial de la población afrodescendiente y de la nación.

Buenaventura como lugar de entrada de los migrantes del Pacífico al interior del país es también un importante punto de encuentro para esa diversidad cultural en la que se constituye el Pacífico y en tal sentido se convierte también en el lugar de encuentro de una diversidad de tradiciones, de memorias, de historias, de experiencias culinarias y trayectorias personales que se entrecruzan para dar forma a una nueva tradición emergente, a una nueva memoria cultural mediante la cual es enriquecida la tradición culinaria de Buenaventura.

El carácter emergente estriba en el hecho de que en este espacio transitan e interactúan una variedad de experiencias de conocimiento producidas en diferentes lugares y momentos a las que podemos denominar como saberes tradicionales. Estos saberes expresan las formas como ciertos grupos sociales, instalados en un conjunto de condiciones específicas, y en un momento histórico particular han producido o construido tipos particulares de relaciones con sus entornos y consigo mismos, en este caso, para solucionar un problema básico, el de la supervivencia, por ello no es gratuito que la base de la tradición culinaria del Pacífico,

y más particularmente del Pacífico sur, se encuentre en relación con elementos naturales como el ecosistema de manglar, el mar, los ríos y la selva. Estos constituyen la fuente de las materias primas con las que es confeccionada esa identidad y autenticidad de la tradición culinaria del Pacífico sur colombiano.

Los saberes culinarios reflejan también la creatividad de los pueblos o comunidades en los que han sido producidos, y en tanto producciones colectivas o sociales se convierten en parte de la identidad de quienes los portan y los recrean. Así pasa tanto con las cocineras de la plaza de mercado como con las cocineras de las casas de familia. El recrear las recetas tradicionales de su comunidad de origen no sólo resuelve un problema de subsistencia económica, sino que es también una forma de mostrar aquello que son, es una forma de emerger dentro de la diversidad de la nación y decir, aquí estamos y así somos en esta parte del Pacífico sur colombiano. Por eso es importante reconocer y proteger estas formas de conocimiento tradicional que dialogan a diario en las cocinas de Buenaventura, porque ello significa también proteger la diversidad cultural con la que se enriquece a la nación colombiana. La cocina para estas mujeres hace parte de su estrategia de inserción social, les permite un sitio fundamental en el imaginario local que las construye como eje articulador de las sociedades del Pacífico. Es su capacidad de agencia lo que une y sostiene la familia, la dota sentido y la impulsa hacia adelante.

Estos saberes constituyen capitales que juegan a favor de quienes los poseen, porque les permite visibilidad social, reconocimiento, y mejores oportunidades de vida, sin embargo, este es un saber que permanentemente es actualizado por las dinámicas de interacción que se tejen en el contexto urbano, si bien estos procesos permiten ampliar las posibilidades de este conocimiento también este proceso entraña riesgos como la invisibilización y negación de lo tradicional que paulatinamente puede ser reemplazado, en unos casos, o expropiado en otros, por las dinámicas mercantiles. Pero también puede ser reinterpretado y enriquecido por otras tradiciones.

Factores como las dinámicas migratorias del Pacífico, las diferentes formas de violencia que experimenta la región, los procesos de penetración cultural, agenciados algunos desde los medios de comunicación que invitan a apropiarse otros estilos de vida, los procesos de desplazamiento económico generados, entre otras cosas, por la migración euro-andina del interior del país, y los macroproyectos han ido llevando a una paulatina transformación de estas tradiciones, que

constituyen uno de los principales capitales con los que cuentan las mujeres afrodescendientes. Cuando estos factores generan la pérdida o destrucción de estos capitales lo que se genera es un mayor empobrecimiento de estas comunidades, haciéndolas cada vez más dependientes de las dinámicas de los mercados globales, sometiéndolas a un proceso de homogenización cultural y amenazando con ello la diversidad como patrimonio de la nación.

Cuando esto sucede no sólo se lesiona la tradición que construye la identidad territorial sino que como consecuencia de ello se pierde también la autonomía, es decir, la capacidad de autodeterminación a la vez que se fractura la idea de comunidad, es decir, la capacidad para reconocerse en un conjunto de valores comunes, entre ellos, la practicas culinarias y la oferta gastronómica del Pacífico. En este sentido hoy, sin lugar a dudas, las comunidades del Pacífico son más pobres que hace 50 años, cuando no existían para la nación colombiana. Y lo son porque ya no son dueñas de sus saberes sino que estos se convierten en productos de mercado para ser usufrutuados por otros, los dueños de los capitales, que son quienes tienen las condiciones para explotarlos. El auge de importantes restaurantes de comida del Pacífico en ciudades como Cali, Bogotá y Medellín constituye un avance en el reconocimiento de este saber, lo paradójico es que, sin embargo, en la mayoría de los casos los dueños de los restaurantes no son los miembros de las comunidades del Pacífico.

Los cambios generados por los procesos de urbanización también han traído la pérdida o el abandono de algunos platos e ingredientes. Así, por ejemplo, una indagación preliminar hecha en la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura durante el segundo semestre del 2013, permitió establecer que todas las recetas a base de maíz se encuentran en su mayoría desaparecidas o en peligro de desaparecer, así mismo el atollado de arroz en sus diversas versiones –pescado seco, endiablado, mixto, entre otros-, los dulces tradicionales –de pepa pan, chigua (*Zamia chigua*), cocadas, frijol, cabello de ángel, entre otros-, las bebidas típicas y el uso de algunas hiervas y frutas condimentarias como el poleo, el oregán, el limoncillo, el limón mandarina, entre otras, están entrando en desuso. No se sabe aún cuánto es lo que se ha perdido de este patrimonio, porque no se conoce tampoco por completo cuál es este patrimonio. La mayor parte de los libros sobre cocina regional del Pacífico ponen énfasis en el uso del coco y los mariscos, poco se dice del uso de animal de monte, de la pepa pan, y del maíz, entre otros tipos de preparados.

El presente documento intenta, por un lado, hacer evidente el conocimiento asociado a las formas en las que tiene lugar la configuración de una cocina local en Buenaventura como símbolo de la gastronomía regional del Pacífico sur colombiano, en tanto esta ciudad constituye un punto de encuentro y cruce de esas diversas tradiciones culinarias del Pacífico rural, ello en el entendido que *“la cocina crea tradiciones y costumbres colectivas, que están íntimamente entrelazadas con el desarrollo de los pueblos, los grupos étnicos y la diversidad e identidad cultural que les caracteriza”* (Oseguera, 2008, p. 3). Por otro lado, quiere resaltar el rol de la mujer afrodescendiente como agente clave en la producción, conservación, transmisión y circulación de este tipo de saber que constituye la base de la identidad local de las poblaciones afrodescendientes en el Pacífico y en particular de las asentadas en el Distrito de Buenaventura, explorando de paso algunos procesos productivos tradicionales que sirven de base a esta cocina.

Para los seres humanos la comida hace parte de la construcción sociocultural de su identidad. En tal sentido, el gusto constituiría una expresión semantizada de los sentidos, por eso consumimos lo que en el proceso de socialización nos han enseñado a comer. Aquello que los grupos llaman comida refleja una forma de entender las relaciones de ese grupo social con el mundo natural y social. De ahí que *“las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, sino también, y sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social”* (Díaz et al, 2005, p. 23). Si bien la alimentación tiene una parte biológica que implica la supervivencia de otra implica elementos de orden simbólico a través de los cuales se logra dar respuesta a la necesidad biológica del hambre. Y en el caso de las poblaciones afrocolombianas, esta práctica también les ha permitido construirse un lugar en el imaginario nacional.

El documento se ha organizado en secciones; la primera es la Sección A titulada “Conceptualización Sobre el Conocimiento Tradicional y los Sistemas Tradicionales de Producción”. En esta se intenta una reflexión frente a la forma como es entendido del concepto de conocimiento tradicional en este libro, y sobre las formas como este es producido. Se explora además la relación existente entre los sistemas tradicionales de producción y la cocina. Y se hace evidente la forma en la que los procesos históricos, que permitieron la presencia de la diáspora africana en Colombia, incidieron en la configuración de una estética culinaria en la que la mujer afro ha sido protagonista indiscutible. En la sección B, titulada “Procesos de Recolección de los Productos de Cocina Tradicional” se realiza un análisis,

basado en información primaria de tipo cualitativo y cuantitativo del desarrollo de algunas prácticas tradicionales en algunos consejos comunitarios de Buenaventura, de donde se extraen productos con los que es confeccionada la cocina tradicional de esta región. Se revisa tanto el desarrollo de estas prácticas tradicionales (como la caza, la captura, la recolección, la pesca y el corte de mangle) en la comunidad como las implicaciones que su desarrollo, ahora desbordado por las dinámicas económicas generadas por el creciente relacionamiento de estas comunidades con los grandes centros urbanos, está teniendo tanto en el recurso, que es base fundamental de la cocina tradicional, como en el territorio. La última sección es la C, titulada “La Preparación del Producto y sus Agentes”, en esta se revisa con más detenimiento el rol histórico de la mujer afro en la configuración de la cocina del Pacífico sur colombiano, poniendo el énfasis en Buenaventura, se analiza las difíciles condiciones que estas deben enfrentar tomando como referencia a las cocineras tradicionales de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, por su relevancia como representantes de la cocina regional del Pacífico. Finalmente se presenta en las conclusiones una breve reflexión sobre el lugar que estos sobares tienen tanto en el imaginario local como en el de la nación y cuáles son sus implicaciones para la población afrodescendiente.

*Atardecer en la bahía de Buenaventura,
foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, 2018.*



SECCIÓN A.



Conceptualización sobre el conocimiento tradicional
y los sistemas tradicionales de producción.

1. APROXIMACIÓN TEÓRICA A LOS CONCEPTOS DE SABER Y CONOCIMIENTO TRADICIONAL.

La naturaleza del conocimiento tradicional

Algunos autores denominan al conocimiento tradicional como conocimiento ecológico, conocimiento ambiental, conocimiento popular (Reyes, 2009, p. 1) o saberes tradicionales. En todo caso se parte de la idea que el origen de estos conocimientos se encuentra relacionado con los usos que se hacen de los recursos biológicos. Al respecto F. Berkes, J. Colding y C. Folke (2000) citados en Reyes (2009) sugieren entender el conocimiento tradicional como “un cuerpo acumulativo de conocimientos, prácticas y creencias que evoluciona a través de procesos adaptativos y es transmitido mediante formas culturales de una generación a otra acerca de las relaciones entre seres vivos, incluyendo los seres humanos, y de los seres vivos con su medio ambiente”. A diferencia de las imágenes tradicionales que asocian la cultura a procesos que parecen contraponerse a la naturaleza, esta propuesta invita a considerar los conocimientos tradicionales en relación a la naturaleza misma. Y presume en estos, como plantea Rodríguez (2004), una cosmovisión comunitaria y solidaria y una actitud conservacionista de la naturaleza. Muchos de estos grupos han transmitido y compartido a lo largo de generaciones el conocimiento tradicional sobre el uso de estos recursos (p. 11).

En consonancia con esta visión holística del conocimiento tradicional en la que la cosmovisión de los grupos que producen tales conocimientos constituye un aspecto fundamental, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) define al conocimiento tradicional como “un cuerpo vivo de conocimientos que es creado, mantenido y transmitido de una generación a otra dentro de una comunidad, y con frecuencia forma parte de su identidad cultural o espiritual. Son conocimientos, experiencia, competencia, innovaciones y prácticas, que se transmiten de una generación a otra, se enmarcan en un contexto tradicional, y forman parte de un modo de vida tradicional de las comunidades” (OMPI, 2012, p. 8). Es decir, el conocimiento tradicional abarca una amplia gama de aspectos de la vida social a través de los cuales se establecen relaciones con los entornos sociales y naturales. Esta definición reconoce además una capacidad creativa (intelectual) a las comunidades tradicionales que convencionalmente se piensan como estáticas en el tiempo y meramente reproductivas, les reconoce un saber hacer que constituye

una forma de aprendizaje colectivo y les asigna una función en los procesos de identificación social o de autoreconocimiento. Siguiendo esta línea para Naciones Unidas el conocimiento tradicional son:

los conocimientos, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales de todo el mundo. Concebido a partir de la experiencia adquirida a través de los siglos, y adaptado a la cultura y al entorno locales, el Conocimiento Tradicional se transmite por vía oral, de generación en generación. Tiende a ser de propiedad colectiva y adquiere la forma de historias, canciones, folklore, refranes, valores culturales, rituales, leyes comunitarias, idioma local y prácticas agrícolas, incluso la evolución de especies vegetales y razas animales. El Conocimiento Tradicional básicamente es de naturaleza práctica, en especial en los campos de la agricultura, pesca, salud, horticultura y silvicultura (PNUMA, 2005).

Esta definición, aunque comparte el espíritu de las anteriores, hace un esfuerzo por dar ejemplos concretos de estas formas de conocimientos, y subraya el carácter práctico que distingue a esta forma de conocimiento cuya efectividad es verificada en la vida cotidiana de los miembros de los grupos que lo generan.

Por otro lado, según Sánchez (2000), en la literatura antropológica se ha designado como conocimiento tradicional el correspondiente a las sociedades ágrafas, en las que los conocimientos se transmiten de manera oral, en oposición a las sociedades que poseen escritura (p. 24), con lo cual el vehículo para transmitir este conocimiento como legado de una generación a otra es fundamentalmente la oralidad. Pero agrega también que, hoy en día la trasmisión oral del conocimiento como la que se da en la relación directa y cotidiana entre los mayores y los jóvenes, sabedores y aprendices, chamanes y ayudantes, sigue siendo de manera principal, no escrita. Aunque no desconoce el hecho de que muchas de estas comunidades ya han incorporado elementos de escritura, sin embargo, la trasmisión oral cumple además un papel específico en la conservación y trasmisión de la memoria cultural (p. 25). Al igual que el PNUMA reconoce como elemento fundamental de este tipo de conocimiento su carácter colectivo, y prescriptivo en tanto estos generan estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y uso sostenible de la diversidad biológica. A diferencia de Reyes, Sánchez distingue el conocimiento tradicional del conocimiento popular, respecto a este último señala; “Este hace

referencia a conocimientos en su mayoría de carácter público no ligado a instituciones y sistemas específicos de regulación social, y que no están, o lo están de manera muy incipiente, sistematizados” (p. 26).

Si bien, el conocimiento tradicional constituye un factor de identidad por su carácter colectivo, también es cierto que este puede tener variaciones en las formas de apropiación al interior del grupo social, lo que podría convertirlo en un tipo de saber especializado que es portado por miembros de la comunidad que tienen características particulares; en contraste, asumiendo la perspectiva de Sánchez, el conocimiento popular tendría como carácter el que es común a todos los miembros del grupo social. Pero cómo es construido y cómo funciona el conocimiento tradicional?

Institución de los saberes o conocimientos tradicionales

La vida en común es el producto de las interacciones que los miembros de un grupo social establecen consigo mismos y con los elementos del entorno en el que se sitúan (contexto). El entorno constituye el escenario en el que las interacciones que establecen los individuos adquieren un sentido colectivo con el que la realidad social es recreada. Este sentido deviene de los significados que los miembros del grupo asignan tanto a las cosas como a las situaciones con las que de manera cotidiana se enfrentan.

La realidad es instituida o construida en la evidencia de una experiencia conjunta que se haya vinculada a unos procesos históricos y específicos de producción, verificación y actualización constante de estas relaciones. Ello es así porque el establecimiento de las rutinas, que constituyen la vida en común, revela una cierta capacidad que el grupo ha desarrollado para relacionarse con un contexto específico, es decir, con el mundo circundante. Desde esta perspectiva estas rutinas se constituyen en una forma de saber social que al ser incorporadas en la cosmovisión de los miembros de una comunidad o grupo se convierten en prácticas de unos grupos sociales y en tanto se generalizan se convierten en elemento normalizador de la vida en común, regulando, condicionando y estableciendo límites a las acciones y respuestas individuales, instaurando un “estándar” para las acciones¹ sociales que sirven como filtro para definir lo que es o no aceptable

¹ La acción en este caso se entiende en el sentido propuesto por Weber como “*una conducta humana (bien consista en un hacer interno o externo, ya en un omitir o permitir) siempre que el sujeto o los sujetos de la acción enlacen a ella un sentido subjetivo*” (Weber, 1997, p. 5).

en una comunidad, de esta manera establece un estatuto de verdad y al hacerlo le impone un carácter prescriptivo, es decir, señala la forma como los miembros de esa comunidad deben hacer las cosas o relacionarse entre sí y con lo que les rodea. Este carácter prescriptivo constituye la base del conocimiento tradicional, y es también lo que permite reconocer a los miembros del grupo.

Así, la generalidad del comportamiento social estaría determinada por un saber socialmente constituido en el marco de un horizonte de sentido común, aunque ello no niega la autonomía individual para producir nuevas prácticas y sentidos a través de las cuales puede ser actualizada la experiencia colectiva, lo cierto es que no toda acción individual constituye una práctica social. La práctica, en el sentido propuesto por De Certau como conjunto complejo de procedimientos, refleja un conocimiento colectivo que se ha alcanzado de la realidad, del mundo circundante, propone y permite compartir una visión del mundo entre quienes la reproducen y transmiten intergeneracionalmente.

La reproducción y transmisión de estas experiencias a través del tiempo genera unos acumulados culturales que permiten a los miembros de los grupos que los producen los procesos de autoreconocimiento en esas prácticas como formas de su identidad, instituyéndolas como rutinas que, en este caso, los miembros de una comunidad tradicional reproducen como expresión de un tipo de saber social (ver Ilustración 1 Ciclo del Conocimiento Tradicional). Al respecto Jacky Beillerot sugiere que el saber expresa en sí mismo una *estructura de relacionamiento con lo real*, es decir, prescribe la manera como se debe hacer algo y al hacerlo condiciona la acción de los sujetos, la ordena y la dota de un sentido que es propio del grupo que lo produce, este conocimiento como experiencia compartida que es expresado en las múltiples estrategias que la gente utiliza en su vida cotidiana para hacer frente a la interacción que establece con los elementos de su entorno, hace de este un saber situado, históricamente localizado y por tanto particular al grupo donde ha sido producido y reproducido intergeneracionalmente (Palacios, 2010, p. 49).

En este sentido, las *prácticas* aducen a formas específicas de saber desigualmente constituidas y heterogéneas; si bien este saber se encuentra inscrito en una tradición cultural, lo que le imprime un carácter estructurante, es también contingente por su relación con las circunstancias que lo generan y exigen convirtiéndose por ese efecto también en una respuesta adaptativa, cuyos efectos se restringen a los actores implicados en la situación específica en la que este saber es puesto en escena (Palacios, 2010, p. 51).

Ilustración 1 Ciclo del conocimiento tradicional.



Por ello Foucault, al problematizar estas formas de saber, como expresiones de procesos históricos desiguales en relación a los recursos de poder existentes en la sociedad mayor, los llama **saberes sujetos**, *estos refieren en primer lugar; a “contenidos históricos que fueron sepultados o enmascarados dentro de coherencias funcionales o sistematizaciones formales”* que los hacen invisibles al resto de la sociedad.

Y en segundo lugar, *“son saberes que habían sido descalificados como no competentes o insuficientemente elaborados: saberes ingenuos, jerárquicamente inferiores, por debajo del nivel de conocimiento o cientificidad requerido”*, es decir, son formas de conocimiento que han sido devaluadas por los sistemas hegemónicos de producción y validación del saber. Llama Foucault a este tipo de conocimientos el saber de la gente, aunque aclara que *“estos no propiamente constituyen un saber común sino de hecho un saber particular, local, regional, un saber diferencial incapaz de unanimidad y que solo debe su fuerza a la dureza que lo opone a todo lo que circunda”* (Foucault, 1996, pp. 17-18).

La formalización de un saber expresa, o cuanto menos hace evidente, la preeminencia de éste como un saber dominante, es decir, hegemónico, lo que le permite configurarse como una tecnología de poder reconocible en sus formas de institucionalización a través de las cuales se pretende tener control absoluto de alguna dimensión de la vida social. Esta institucionalización del saber puede ubicarse en la marco de la cultura y los valores que esta es capaz de promover bien desde espacios formales (como la escuela, la iglesia, la familia, entre otros) o sociales (como las pequeñas comunidades, las asociaciones voluntarias, colectivos trabajo, movimientos cívicos espontáneos, entre otros). Para Sánchez, el conocimiento tradicional sobre los recursos biológicos constituye sistemas de conocimientos y estos tienen sus propias normas y lógicas de funcionamiento (2000, p. 30).

Esto que la gente de las zonas de manglar sabe acerca de cómo, cuándo y dónde atrapar las especies animales asociadas al manglar, o cómo y cuándo extraer la leña, cuáles son los ciclos de las especies asociadas al manglar, en qué tiempos es mejor para su aprovechamiento, o lo que hacen las cocineras tradicionales al preparar los platos típicos, etc. Todas estas formas tradicionales de relación con los elementos del entorno se convierten, para estas comunidades, en formas cotidianas de su hacer, de su experiencia colectiva alrededor de las cuales se van estructurando sistemas de conocimientos. Estos saberes o conocimientos tradicionales se constituyen en haberes, es decir, en capitales con los que las comunidades cuentan hoy para hacer frente a los riesgos de la vida moderna y del futuro.

Debe subrayarse, sin embargo, que si bien el conocimiento tradicional hace parte de un saber local no constituye realmente un saber común a todos, como ya se ha señalado. Este es un saber que se puede, incluso en una misma comunidad, circunscribir a unos determinados sub grupos lo que le imprime un carácter aún más restringido y particular. Porque las experiencias de las piangueras, o recolectoras de moluscos no necesariamente son las mismas de los pescadores, aun cuando estos oficios se relacionen entre sí, y las diferencias podrían marcarse aún más si se les compara con la experiencia de los leñateros, cortadores de mangle o cocineras. El género, el grupo étnico, el lugar geográfico, el momento histórico, entre otras, son interfaces que contribuyen a marcar diferencias sustantivas en las experiencias tanto de los grupos sociales como de sus miembros. El conocimiento tradicional se expresa en mitos, formulas rituales y en prácticas ligadas de manera principal a los sistemas de manejo

ambiental, producción y salud (Sánchez, 2000, p. 31). Tal como sugiere G. Reichel Dolmatoff citado en Sánchez (2000) el conocimiento tradicional “es un conocimiento estructurado y metódico, fundamentado en una larga tradición de búsqueda y adquirido en virtud de la necesidad, como parte de un repertorio intelectual para la supervivencia biológica y cultural” (p. 32).

Así, por ejemplo, el conocimiento tradicional en cocina constituye una síntesis de las experiencias de relacionamiento intergeneracional que los grupos sociales han establecido con su entorno. Este conocimiento refleja la respuesta adaptativa que el grupo ha construido. Estas experiencias implican elementos históricos (pervivencias), reinterpretaciones, adaptaciones, innovaciones, experimentación (ensayo y error) y validación social. Los procesos de cambio y adaptación permiten la actualización o la producción de nuevos conocimientos, a este último proceso Perea (2006) le denomina Neoterismo, al respecto señala que son las respuestas exitosas a problemas nuevos, ya sea por adaptación, innovación, intercambios culturales debidamente aculturados (p. 70). Este proceso incluye también la adopción de nuevos oficios derivados de la emergencia de las nuevas tecnologías. Desde esta perspectiva deja claro el carácter dinámico que este conocimiento tiene y que resulta inevitable en el marco de todo lo que implica la interacción con otras comunidades y sociedades, especialmente por las posibilidades que hoy ofrecen tanto las nuevas tecnologías como el fortalecimiento de un mercado globalizado. En este sentido se reconoce el carácter histórico y dinámico que tiene el conocimiento tradicional.

La cocina y el sistema alimentario como expresión del conocimiento tradicional

No está clara la forma en la que tiene su origen la cocina, más allá de un hecho fundamental, y fue la transformación de los alimentos a través del fuego. Es posible que este evento hubiera tenido lugar por un acontecimiento accidental hace miles de años, cuando los primeros homínidos probaron los alimentos calcinados por el fuego producido por la caída de un rayo en el bosque. Más allá de ese primigenio e incierto origen, lo verdaderamente importante fue todo lo que sucedió después. Para algunos autores, el control del fuego y su aplicación en la transformación de los alimentos constituye uno de los hechos civilizadores más importantes en la historia de la humanidad. La cultura como la conocemos pudo haber tenido su origen en este acontecimiento. Para Faustino Córdón “sea como fuere, dicha familiaridad con el fuego estableció, ciertamente, las condiciones

objetivas para el descubrimiento de la cocina” (Vázquez, 1986, p. 13), y con esta el desarrollo de la cultura. Desde esta perspectiva, señala Cordón, la organización y la comunicación, por ejemplo, son el resultado de la necesidad de la horda de obtener alimento. Sin embargo, el solo hecho de conseguir el alimento y luego transformarlo para luego compartirlo en el grupo, constituye ya un evento profundamente socializador y civilizador que estaría como telón de fondo de las culturas del mundo y constituye la base del proceso de humanización.

En nuestro contexto, la llegada de los españoles a América implicó para los locales nuevos aprendizajes no sólo por los productos traídos del viejo mundo, sino también por las técnicas y utensilios que, incorporaba, para ese momento, la cocina española que tendrá que dialogar con la indígena y luego con la africana. Este encuentro de prácticas y técnicas da origen a lo que algunos autores denominan como “cocina mestiza”.

Esta, según Restrepo (2012), es la mezcla de tres tradiciones culinarias fundamentales; la indígena con sus productos autóctonos y sus formas culinarias; la española, con la introducción de diferentes hábitos gastronómicos y nuevos ingredientes que complementaron la cocina nativa; y la influencia de las culturas africanas que llegaron con la esclavitud, y sus costumbres autóctonas que enriquecieron el yantar diario, especialmente en las costas Atlántica y Pacífica (p. 25).

La conquista española fue, ante todo, un hecho dramático y violento en el que tres mundos con cosmologías y simbologías distintas, y envueltos en relaciones desiguales de poder se encuentran y producen algo nuevo como expresión de lo diverso. De ahí que *mestizaje* puede no ser la palabra adecuada para dar cuenta de la cocina que emerge en estas tierras, fundamentalmente porque, como sugiere, Albán (2015):

el orden racial fue silenciando sistemáticamente las expresiones de existencia y sus productos tanto materiales –la comida por ejemplo– como epistémicos –las formas de preparación de los alimentos– de miles de africanos traídos a América, y de los cuales sus descendencias tendrían que arrastrar con el peso de un pasado oprobioso que fue haciendo igualmente oprobiosos los presentes (pp. 20-21).

La categoría misma de mestizo, se construye en relación al dominador, que se presenta a sí mismo como referente para pensar al otro. Desde esta perspectiva resulta menos oprobioso hablar de diversos procesos de reintegración culinaria en el marco de los procesos de etnogénesis cultural, a través de los cuales es posible dar cuenta de la forma como emerge la diversidad que es expresada en las diversas cocinas colombianas. Ello permite entender por qué Colombia no tiene una cocina nacional sino múltiples cocinas regionales, incluso con matices al interior de ellas. El concepto de “cocina mestiza” sugiere la falsa idea de que existe una cocina nacional, es decir, lo ubica como rasgo de una identidad nacional cristalizada, nada más lejos de la realidad.

Los procesos que permitieron la emergencia de las cocinas regionales se han dado de manera diferenciada, por grupo étnico; una cosa fue la manera en la que las comunidades indígenas fueron integradas y otra la forma en la que esto sucedió con los africanos que fueron traídos mediante la trata esclavista. Tanto sus procesos de incorporación como de adaptación a la sociedad colonial así como las formas en las que tejieron sus oportunidades de libertad fueron distintas. Alfredo Vanín, recogiendo la reflexión de algunas cocineras tradicionales de Tumaco al hablar de la cocina del Pacífico, sugiere entender que existen dos momentos; el de la cocina esclavizada, que refiere a esa que surge bajo el yugo de la dominación española, y el otro momento que es el de la cocina libre o cimarrona, que refiere a esa que surge en el proceso de apropiación y conocimiento que las poblaciones afrocolombianas libres hacen del territorio.

Al respecto señala, para seguirle el desarrollo a la cocina del Pacífico, hay que partir del momento de la esclavización, cuando se configura la base del sistema alimentario que se mantiene hasta el presente. Las mujeres negras eran las encargadas de las cocinas en las haciendas esclavistas y en las minas. En las familias esclavizadas la comida era muy sencilla. De allí surgió el tapado y la bala de plátano. El plátano ya se usaba en África, en platos donde se combinaba con las carnes de animales silvestres. El maíz fue una bendición, dice Mamá Julia. Por su fácil manejo lo aprendieron a cultivar de los indígenas, de quienes también aprendieron las técnicas de caza y de añejamiento y de ahumado (Vanín, 2016, p. 54).

También se presentan diferencias que derivan de las condiciones que imponen los entornos geográficos, lo que introduce nuevos retos, ingredientes y

procedimientos. La cocina no puede entenderse sin relación al entorno en el que se desarrolla. Desde la perspectiva de Vanín (2016), el río San Juan marca una frontera culinaria entre el sur y el norte de la región del Pacífico. Y ello es así, porque las condiciones geográficas, ecológicas, ambientales, históricas, económicas y culturales generaron procesos de diferenciación tanto en los sistemas alimentarios como en las prácticas culinarias.

Al norte cobra especial importancia la pesca fluvial, la carne de monte, el consumo de carne de cerdo, y se hace presente un ingrediente que no se produce en la región –se lleva del Caribe-. Pero que ha dejado una impronta en la cocina; el queso costeño. Al sur se depende, en gran parte, de la pesca marítima y la recolección de conchas y cangrejos, y casi todo se sazona con leche de coco (p. 19).

Estas constituyen las principales fuentes de proteína animal, aunque Vanín no lo menciona, en el sur es también muy importante dentro del sistema alimentario el consumo de animal de monte. Al interior de la cocina del Pacífico existe una multiplicidad de matices que se asocian a las condiciones impuestas por los entornos, no es lo mismo vivir en zonas donde predominan ríos, selva o zonas salobres o de mar.

Las comunidades tradicionales del Pacífico colombiano, mediante sendos procesos históricos de larga duración, han construido relaciones simbióticas con sus entornos a partir de las cuales han logrado el uso sostenible de los recursos naturales. Desde esta perspectiva es claro que “la biodiversidad es el soporte de las sociedades humanas en el ámbito ecológico, económico, cultural y espiritual” (Peña, 2013, p. 38). Según Orejuela (citado en Peña, 2013) la región Pacífica constituye después de la Amazonía, la reserva más grande de recursos naturales del país y de hecho Colombia figura entre los diez primeros países del mundo en ostentar esta diversidad. Colombia alberga cerca del 10% de la fauna y flora combinada del mundo e incluye a numerosas especies amenazadas y exóticas donde la variedad de las mismas es un factor de alimentación, ornamentación y en algunos casos como medicina alternativa (p. 38). Estas condiciones hacen de Colombia el primer país a nivel mundial en albergar más especies de aves, el segundo en angiospermas, y tercero en anfibios. Según Peña (2013), a nivel de la región Neotropical Colombia es el primero con 1721 especies de aves, segundo en angiospermas con 245.000 especies, tercero en anfibios con 407 especies, tercero en primates con 27 especies,

tercero en reptiles con 383 especies, cuarto en mamíferos con 359 especies (p. 38). Estas particulares condiciones que presenta el territorio son las que sirven de soporte a la configuración de la cocina regional del Pacífico (que como se ha señalado presenta algunas diferencias entre el norte y el sur), cuya autenticidad y riqueza estriba en los procesos históricos vividos por sus habitantes para ser incorporados a la nación y en las condiciones ambientales ofrecidas por los entornos donde se localizaron estas comunidades.

Dentro de los ecosistemas de Buenaventura se destacan la selva húmeda tropical y los ecosistemas de la zona costera como son: los acantilados, manglares, playas rocosas, arenosas y lodosas, además de la zona infralitoral. Las selvas o bosques húmedos tropicales ubicados hacia la cordillera occidental y sus estribaciones, son reconocidos mundialmente por su alta biodiversidad (POT Buenaventura, 2001, p. 46).

La agricultura de la costa pacífica vallecaucana es de carácter migratorio, con la rocería o tumba de monte en las riberas de los ríos; generalmente, el productor siembra, recoge el producto y abandona el lugar, para trasladarse a otra parcela (monte) lo que permite la recuperación de los nutrientes en las áreas de cultivo, que por las dinámicas ambientales no es intensivo. La agroecología es la principal estrategia de producción agrícola empleada en el territorio por las comunidades tradicionales. De hecho la zona media de los ríos se distingue por el uso agrícola, un poco de minería y una zona forestal que ya ha sido aprovechada; estas también son las zonas en las que se localizan los asentamientos de población más grandes y se obtiene una mejor productividad, comparada con otras zonas (POT Buenaventura, 2001, p. 61). En estas zonas se cultivan árboles frutales como Coco (Cocos nucifera), Chontaduro (*Bactris gasipaes* H.B.K), Caña de Azúcar (*Saccharum* sp), Plátano (*Musa* sp), Banano (*Musa* sp), Papachina (*Colocasia esculenta* L.) que es conocida también como mafafa y malanga, Árbol del Pan, Maíz (*Zea mays*), Naidi (*Euterpe* sp) de donde se obtiene el palmito, Borojó (*Borojoa patinoi*), que se combinan con especies forestales como Cedro, Guamo, Peinemono, Laurel, Caucho, Virola, Aceite María, Guayabilla, Aliso, Arrayán, Achioté, Guadua, Garzo, Flor Morado, Matarratón, Algarrobo, Granadillo, entre otras. La mayoría de estas especies se presentan a nivel de individuos aislados dentro del sistema agroforestal, pero, hacen parte de la riqueza genética que se puede conservar y propagar en

la zona (POT Buenaventura, 2001, p. 63). Otras especies que se presentan en forma aislada o en pequeños grupos de plantas que han logrado una adaptabilidad a las diferentes áreas Agroecológicas, y que se consideran como material genético de reserva para reproducción y fomento son los frutales como: Piña, Limón, Mandarina, Guanábano, Anón, Papaya, Aguacate, Guayaba, Zapote, Palma Corozo, Lulo Silvestre, Aguacatillo, Caimito (Sapotacea), Guasca (Anonácea), Bacao (Esterculiaceae), Mango, Madroño, Pomarroso y Uva (Moracea). En este territorio también se encuentran algunos cultivos transitorios y semipermanentes de Yuca, Arroz, Limoncillo, Ñame, Malva (POT Buenaventura, 2001, p. 63), entre otros.

2. LA COSA HISTÓRICA; ETNOGÉNESIS CULTURAL Y SISTEMAS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN

Friedemann señala como, durante el periodo esclavista, existieron en Cartagena los cabildos enfermería en los que se acogían a los esclavos que llegaban enfermos de la travesía tras atlántica para que se recuperaran y posteriormente los cabildos nación en los que se encontraban los esclavos provenientes de un mismo origen o lugar. Al respecto el historiador Nicolás Castillo demuestra cómo durante la trata hubo periodos de predominio étnico en los esclavos que arribaron a Cartagena, así: Yolofo (entre 1533 y 1580), Angola y Congo (entre 1580 y 1640), Arara y Mina (entre 1640 y 1703), Arara y Carabalí (entre 1703 y 1740), Carabalí, Angola y Congo (entre 1703 y 1811) (Friedemann, 1992, pp. 550-553), estos grupos étnicos fueron los que constituyeron los cabildos de nación, espacios en los que intentaban recrear las tradiciones culturales de su lugar de origen, sentando así las bases de lo que Friedemann llama reintegración étnica pasiva, y constituiría una muestra de la forma como se mantuvieron algunos de los valores culturales de los lugares de origen de los esclavizados que hoy hacen parte de los valores de la nación colombiana, y que han sido denominados por Friedemann y Arocha como huellas de africanía o permanencias.

Desde su llegada “los africanos en la trata, desnudos de sus trajes, armas y herramientas, desposeídos de sus instrumentos musicales y de bienes terrenales llegaron con imágenes de sus deidades, recuerdos de los cuentos de los abuelos, ritmos de canciones y poesías o sabidurías tecnológicas. Es decir, en términos de Gregory Bateson en su libro Pasos hacia una ecología mental, lo

que trajeron fue un equipaje de información cifrada en lenguaje iconográfico, traducido en sentimientos y aromas, formas estéticas, texturas, colores y armonía, como parte de la materia prima para la etnogénesis de nuevas culturas en América” (Friedemann, 1992, pp. 546-547).

Hubo, sin embargo, otra forma de reintegración étnica denominada activa, y esta fue la que tuvo lugar a través de los procesos de cimarronaje en los palenques.

Estos constituían “bandas de esclavos huidos y transhumantes, en un comienzo compuestas por recién llegados, luego con el concurso de esclavos criollos y después hasta con negros libres urbanos, pero todos rebeldes y aguerridos se internaron en los montes. Luchaban por organizarse fuera de la sujeción española” (Friedemann, 1992, p. 552).

La construcción del palenque como comunidad de sentido colectivo debió implicar la puesta en diálogo de esas permanencias culturales de quienes los integraron para dar forma a algo nuevo, en lo que todos se pudieran reconocer. Sin embargo, estas mixturas de experiencias africanas también llevaban imbuidas las marcas que la violenta empresa esclavista había dejado tatuada no solo en la piel sino también en el alma de los esclavizados². En el suroccidente la relación del esclavizado con la hacienda y la mina serán clave para generar la apropiación de los elementos que dan forma a la cocina del Pacífico, en el marco de “esos procesos de reintegración étnica que serían los marcos para la génesis de nuevos sistemas culturales afroamericanos” (Friedemann, 1992, p. 545). Este proceso permitió dar origen a lo que podríamos denominar como la identidad culinaria del país, como señala Patiño, la cocina estuvo en manos de los esclavizados que se distribuyeron por todo el territorio nacional, consolidando un solo acervo cultural en lo culinario. Vale la pena recordar que Cartagena fue uno de los principales puertos esclavistas de América.

² En el documento se utiliza el término de esclavizado para referir al ejercicio de poder, violencia y dominación que se ejerce sobre sujetos que son construidos –a través de la imposición de identidades subordinadas y subordinantes– como inferiores por sus características físicas y culturales. No se emplea el calificativo de esclavo, porque este supone una identidad sustancializada, que hace parecer como propia del sujeto, al punto que impide cuestionar su condición de subordinación pues esta parece naturalizada, es decir, como parte de su identidad.

Por ello no es de extrañar que se encuentren rastros comunes de algunas preparaciones en varias regiones del país, por ejemplo, enfatiza Patiño, en su conferencia titulada “La cocina de Cartagena del Perú”³ como fray Pedro Simon, un clérigo español que arribó a Cartagena hacia 1856, se encontraba sorprendido con preparados como el champus, las cocadas, y el uso que la “negrería”⁴ hacía de los plátanos en sus distintas variedades, etc, todo lo cual que se encontraba en lo que él denominó como Cartagena del Perú. Esta alusión geográfica es nodal, por cuanto evidencia la existencia de una expresión culinaria común que se extendía desde Cartagena hasta el Perú. Y hace pensar en la existencia de una sola cultura culinaria de profunda raíz africana, cuyo origen se encontraría en estrecha relación a las dinámicas que el proceso esclavista tuvo en la región a partir de los procesos de explotación minera y de la conformación de hacienda.

Por ello, asegura Patiño, aunque con algunas variaciones producidas por las características naturales de los entornos, los preparados eran casi los mismos en buena parte del territorio nacional. Una clara evidencia de ello es lo que se conoce como el fufú, que es una especie de masa suave preparada con diferentes tipos de harina que sirve como acompañamiento a preparaciones de carne o verduras. En Cartagena este se prepara con guineo verde y se le conoce como mote, en Tumaco se prepara con plátano verde escaldado y se llama bala, en Magdalena se le denomina cayeye, en Cali, esta masa se rellena de chicharrón de cerdo y se le conoce como marranitas, y aún en otros países latinoamericanos hay evidencias de este preparado; en Venezuela se le conoce como alacafunga, en Cuba se le dice fufú, en Honduras la comunidad garífuna lo llama machuca, mientras que en Puerto Rico se le denomina mofongo (Patiño, 2008).

En el caso del Pacífico, el carácter inhóspito de la región la convirtió en espacio de vida para las poblaciones de esclavizados sometidos a la labor de la minería. Por cédula real los esclavizados tenían derecho a gozar de un día de trabajo para sí, este se empleaba en la minería o en labores de caza, pesca y agricultura para complementar la ración que el esclavista daba. Para Jiménez (2014), la forma como usaron los negros la selva para reforzar la ración esclava les permitió vencer las

³ Ponencia presentada en el marco del IV Simposio Internacional Jorge Isaacs cuyo tema central fue “Las cocinas del Caribe y del Pacífico”, realizado en Cali, en la Universidad del Valle, en el 2008. DVD No.3

⁴ Término despectivo para referirse a la población negra.

calamidades ocasionadas por los ciclos agrícolas y climáticos, y por las recortadas dietas que les suministraban los amos (p. 103).

La apropiación de los recursos presentes en el territorio y la creatividad de las mujeres en los distritos mineros sería clave en la sobrevivencia y en la emergencia de una tradición culinaria propia. Aunque Barney (2004), llama la atención sobre el hecho de que durante las primeras décadas de la conquista tanto los españoles como los esclavos que se trajeron eran varones, esto implicó un relacionamiento importante con las mujeres indígenas lo cual, especialmente en el caso de los esclavizados, les permitió un rápido acceso al conocimiento del territorio y sus potencialidades.

En todo caso la enorme riqueza natural con la que cuenta la región del Pacífico colombiano constituye quizá uno de los principales pilares a partir de los cuales se empieza a dar forma a una culinaria particular, autóctona, que tiene como base los ingredientes que el entorno del mar, la selva, los ríos y sobre todo los ecosistemas de manglar proveen.

Para West (2000), desde su llegada al territorio durante los siglos XVII y XVIII para trabajar las minas de aluvión los negros han sido gente riverense que vive en pequeños caseríos o casas aisladas a lo largo de los diques aluviales, practicando agricultura indígena de subsistencia o minería de aluvión, y viajando y pescando en canoas” (p. 34). La base de la alimentación en las regiones mineras durante este periodo colonial la constituían el maíz, plátanos, tasajo –que es un corte de carne vacuno que puede ser salado o ahumado para su conservación-, fríjoles, sal y caña de azúcar (Jiménez, 1996, p. 1). Por ello estos productos van a constituir una constante dentro del sistema alimentario de las comunidades rurales en el Pacífico colombiano.

Tras el declive del sistema de explotación esclavista hacia el siglo XIX, la población afro se ubicó en los playones de ríos y esteros donde prolifera la vida animal y se producen vegas para la siembra de cultivos de pan coger. Su relación con los indígenas, como ya se ha señalado, les permitió acceso al conocimiento de los elementos que este entorno proveía, y en una reinterpretación de su propia tradición hizo suyo el entorno para producir una nueva cultura culinaria y gastronómica. La argamasa de esta recreación cultural la constituyeron la violencia del proceso de esclavización, el cimarronaje hacia las selvas del Pacífico y el encuentro con el mundo indígena a partir de los cuales se fueron gestando los sistemas tradicionales

de producción que expresan ese conocimiento simbiótico que estas comunidades alcanzaron del nuevo entorno, y que constituyen hoy en parte importante de la identidad de las poblaciones en el Pacífico rural colombiano.

Los sistemas tradicionales de producción son una clara muestra de la “dinámica sociocultural de innovación, creatividad y transformación, sin negar la participación de supervivencias. Y entre estas no solamente las africanas sino también, las europeas y las aborígenes” (Friedemann, 1992, p. 545), es decir, son una clara manifestación de etnogénesis cultural. Sin embargo, este proceso se da en el marco de relaciones desiguales de poder, de ahí que tales supervivencias se puedan pensar, desde una dimensión política, como formas de resistencia frente a procesos de imposición cultural de poderes hegemónicos que resultan externos al grupo social con los que es construida, en tensión, una cierta idea de identidad étnica. Según Hill (1996) citado en Luna (2014):

La etnogénesis se desenvuelve en la siguiente dinámica: por un lado existe la imposición que ejercen los poderosos para someter a los pueblos originarios en una posición de debilidad y por otro lado están las estrategias de los sometidos para resistir. Estas observaciones nos conducen a la comprensión de la etnogénesis en la dimensión política y dentro de la lucha por la reafirmación identitaria (p. 175).

Los sistemas tradicionales de producción, como expresiones de saberes vernáculos construidos en el seno de dinámicas culturales propias, son actualizados en la cotidianidad de las relaciones que los sujetos construyen y recrean en sus entornos. Según Sánchez Citado en Escobar (2010) los sistemas tradicionales de producción –STP- son:

El complejo ensamblaje de las formas de conocimiento y prácticas de recolección, producción, transformación y distribución de bienes que son característicos de los grupos étnicos y las comunidades campesinas; estas formas se encuentran estrechamente relacionadas con la presencia de recursos naturales y con los ciclos y dinámicas naturales de los ecosistemas en los que vive la gente y los cuales constituyen su base productiva (p. 153).

En el caso de las poblaciones afrocolombianas del Pacífico rural colombiano esa base la constituyen el desarrollo de actividades agrícolas en las que se destacan

el cultivo de productos como el maíz, arroz, plátano, árboles frutales, yuca, papachina, entre otros. Después de la agricultura las actividades más importantes son la pesca, la recolección y la cacería (Escobar, 2010, p. 153), aunque más recientemente, también puede sumarse a esta lista la cría de especies menores como cerdos, gallinas y, en algunos casos, animales de monte como la guagua, el tulicio, la iguana, entre otros.

Para Sánchez un conocimiento que resulta fundamental en estos STP es el de los colinos que sirve de base para el cultivo “de variedades de plátano y arroz, y cultivos asociados (como coco, cacao, chontaduro, caña de azúcar, papachina, entre otros), así el huerto habitacional donde se cultivan frutales y hortalizas de pan coger, y las azoteas” (Sánchez, 2011, p. 28), constituyen el principal soporte para llevar a cabo las actividades de agricultura que los habitantes del Chocó biogeográfico colombiano desarrollan, y a través de las cuales han logrado su exitosa adaptación a este entorno considerado como hostil desde el periodo colonial por los esclavistas europeos.

Por eso entre los habitantes del Pacífico el “colinar” es el lugar donde se producen las semillas para la siembra. Este es un lugar activo de permanente laboreo, pero es también uno de los soportes de la autonomía alimentaria de estas comunidades, que no compran semillas sino que las reproducen ellas mismas. Las semillas del colinar son las que a juicio del sabedor presentan las mejores características al momento de la cosecha, lo que contribuye a garantizar la calidad de la producción, y de hecho el éxito en este aspecto es el que garantiza la supervivencia del grupo familiar.

Debido a la pobreza de los suelos para la agricultura, las comunidades han aprendido que la mejor forma para cultivar en el trópico es mediante la técnica de tumba y pudre que, según West (2000), parece tener orígenes indígenas. Por ejemplo para el cultivo del maíz “las semillas se siembran al voleo en los rastrojos altos, que inmediatamente se tumban y se dejan pudrir sobre las semillas. Los retoños de maíz echan raíces en la delgada capa de humus y se les ve aparecer a través de la vegetación en descomposición en unos pocos días” (p. 199).

Estos elementos se complementan con el desarrollo de actividades extractivas como la minería y el aprovechamiento forestal, actividades que en un principio han estado orientadas, principalmente, a la subsistencia pero que por la creciente integración de estas comunidades a los circuitos económicos de los grandes

centros urbanos se han reorientado a la generación de recursos económicos. Tradicionalmente los sistemas productivos, según Escobar, se encuentran orientados principalmente al autoconsumo, e integran en su implementación las unidades familiares. El grupo familiar extenso constituye una unidad doméstica de producción en la que se desarrollan actividades colaborativas poco especializadas, pero en las que todos los miembros participan. Estas actividades productivas son desplegadas en lo que las comunidades rurales entienden o asumen como su territorio éste, en el caso de las comunidades afrocolombianas, puede implicar el mar, el manglar, y los bosques (Escobar, 2010, p. 154), lo que habla no solo de la diversidad de elementos del entorno que son puestos al servicio de la subsistencia del grupo social, sino de la polivalencia de las actividades productivas que desarrollan estas comunidades en el Pacífico rural colombiano, pero también permite entender el origen de la diversidad en la oferta gastronómica de esta región. Estos saberes, sin embargo, no habían sido reconocidos en el país, por la vigencia que tendría a lo largo del siglo XIX el proyecto de la nación mestiza. Saberes cuyo reconocimiento ha estado ausente de los imaginarios de nación por ser considerados saberes ilegítimos, Albán (2015) al respecto señala;

La dicotomía entre conocimiento y saber, tan cara al pensamiento moderno, ha oscurecido la posibilidad de reconocer que las comunidades son productoras de conocimiento, tradicionalizándolas y reduciéndolas solamente al folklore, deslegitimando el acumulado histórico que ellas poseen y que les ha permitido re-existir y mantenerse a través de los tiempos, hasta este presente signado por procesos de globalización. Esto ha ocurrido especialmente en referencia a los grupos indígenas y afro, pero también de mestizos pobres portadores de esos saberes (p. 21).

Este fenómeno se encuentra asociado, según Albán a lo que Mignolo denomina como la colonialidad del poder. Hasta hace poco para la sociedad occidental las comunidades tribales carecían de la capacidad de producir conocimiento, es decir, no se les reconocía que tenían su propia epistemología y que esta tiene tanta validez como cualquier otra, incluida la del conocimiento científico. La problematización de este aspecto reconoce en las comunidades la capacidad intelectual para producir conocimiento desde sus propias lógicas y los habilita como interlocutores en un contexto de diversidad.

SECCIÓN B



Procesos de recolección de los productos de
cocina tradicional.

3. LA CACERÍA DE ANIMAL DE MONTE (GUAGUA, OSO PEREZOSO Y TULICIO), LA CAPTURA DE CANGREJO AZUL Y LA RECOLECCIÓN DE PIANGUA COMO PRÁCTICAS TRADICIONALES EN CONSEJOS COMUNITARIOS DE COMUNIDADES NEGRAS⁵ EN BUENAVENTURA.

Buenaventura se localiza en una zona de selva húmeda tropical, una de las zonas con mayor biodiversidad, y constituye el municipio de mayor tamaño de los 42 del Valle del Cauca, Colombia, con una extensión total de 6.785 km², de estos el 99,6% (6.759 km²) son zona rural que implica fundamentalmente zona costera o de mar, de selva y de ríos. La zona urbana representa apenas el 0,4% (26 km²) del territorio. En esta extensa zona rural se localizan 19 resguardos o cabildos indígenas, de los cuales sólo 9 tienen títulos colectivos y poseen 16.891 hectáreas, y 46 consejos comunitarios, aunque sólo 34 de estos tienen titulación colectiva lo que les permite tener bajo su control 381.036 hectáreas.

Las enormes distancias, las barreras geográficas que presenta el territorio sumado a la débil presencia que históricamente ha tenido el estado ha hecho que estas comunidades se desarrollen de manera aislada de contextos de modernidad, lo que les ha permitido conservar muchas de sus tradiciones ancestrales, sin embargo, el creciente proceso de urbanización de Buenaventura, el desarrollo portuario, turístico, el estímulo de las actividades mineras y extractivas está poniendo en peligro la riqueza faunística en este territorio, no solo por la evidente destrucción del recurso sino porque está transformando el sentido social de prácticas tradicionales como la recolección de moluscos, la captura de cangrejos y la caza de animal de monte como la guagua, el oso perezoso y el tulicio.

Los consejos comunitarios constituyen la expresión de una forma de organización étnico-territorial que surge como consecuencia del reconocimiento de derechos al territorio que da el estado colombiano, a través de la ley 70 de 1993, a las comunidades negras. En la que se establece que “en cumplimiento de la función social y ecológica de la propiedad, se reconoce a las Comunidades Negras el

⁵ Para efectos del siguiente trabajo las categorías de comunidad negra y afrocolombiano se asumen como sinónimos, de ahí que se usen de manera indistinta a lo largo del presente documento.

derecho a la propiedad colectiva de las tierras baldías que han venido ocupando en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, y en otras zonas del país, de acuerdo con lo establecido en el inciso segundo del artículo 1° de esa ley; de conformidad con el artículo 5° de la Ley 70 de 1993, para recibir en propiedad colectiva las tierras titulables, cada comunidad deber formar un Consejo Comunitario, de acuerdo con los requisitos que reglamente el Gobierno Nacional” (Decreto 1745 de 1995).

Lo que hace esencialmente la ley es el reconocer la ocupación ancestral que las comunidades afrodescendientes han venido haciendo de sus territorios. Según Herrera (2017), Colombia tiene 37.839.449 hectáreas reconocidas bajo figuras de resguardos indígenas y tierras colectivas de comunidades afrodescendientes, esto equivale al 34% del área continental del país. En la actualidad las comunidades negras tienen en su poder, bajo la figura de títulos colectivos, más de cinco millones de hectáreas (5.396.376) que representan el 4,7% del país (p. 2). Estas tierras se localizan en lo que se conocen como baldíos o zonas periféricas, caracterizadas por la carencia en el acceso a servicios básicos, una precaria presencia del Estado que las ha convertido en zonas para la operación de grupos armados ilegales, pero además son también las zonas de mayor biodiversidad del país. La presencia de grupos armados ha generado complejas dinámicas de violencia y prácticas extractivistas que están poniendo en peligro los ecosistemas y las formas tradicionales de vida de las comunidades locales.

Desde una perspectiva económica, la implicación más importante es que estas tierras colectivas salen del mercado; pues por ley no pueden ser comercializadas, ni embargadas, ni pignoradas. Esta restricción apunta a mantener la integridad del territorio y preservar su función ecológica. La función ecológica de la propiedad fue reconocida a través del artículo 58 de la Constitución de 1991.

Como una disposición que limita el derecho de un propietario, por cuanto lo sujeta a conducir sus acciones dentro de los parámetros que le permita la no vulneración de los principios ambientales básicos en aras de no dañar el medio ambiente y por ende procurar (en lo que a él respecta) una calidad de vida adecuada a sus congéneres (Botero et al, 2004, p. 9).

La realidad, sin embargo, es que con la creciente articulación de estas comunidades tradicionales a las dinámicas de los grandes centros urbanos se está alterando

la función ecológica de los territorios colectivos, cuyos recursos están siendo demandados con mayor frecuencia, de ahí la importancia de adelantar trabajos que permitan comprender la forma como estos procesos se están presentando a partir del estudio de prácticas tradicionales en las que se implica el uso de recursos faunísticos como la recolección, la captura y la caza, infortunadamente son escasos los trabajos que se han realizado y que abordan de manera específica este tema.

El Instituto de Investigación Biológica Alexander von Humboldt llevo a cabo en Puerto Inírida Putumayo el taller regional (Colombia Venezuela) sobre carne de monte y consumo de fauna silvestre en la Orinoquía y Amazona cuyas memorias se publicaron en el 2012, en este recoge los resultados de diversas investigaciones que sobre el uso y consumo de carne de monte y de fauna silvestre se venían realizando en el país, se revisó un periodo que va del 2001 al 2011. Algunas de las conclusiones más importantes de estas memorias, son las siguientes:

- Las comunidades más estudiadas son las indígenas amazónicas y la región biogeográfica.
- Las investigaciones no profundizan en las relaciones con aspectos ecológicos, demográficos ni climáticos.
- No se especifican los usos para los cuales se destina la captura.
- Las descripciones de hábitats y lugares de caza son muy generales.
- La información se concentra en aves y mamíferos, se subvaloran grupos como reptiles y anfibios. No se realiza una caracterización adecuada de las faenas de caza en cuanto a costos, organización, insumos, tiempo invertido, artes empleadas, especies capturadas, especies destinadas al consumo y otros usos.
- No existe información sólida de precios de carne, venta y ganancias, entre otros. (Matallan, 2012, p. 24).

El mayor énfasis investigativo de estos trabajos estuvo puesto en los elementos biológicos. El conjunto de elementos planteados en este documento hacen evidente la debilidad existente en las investigaciones sobre la caza, captura, recolección y uso de la fauna silvestre en el país, de ahí la importancia de realizar trabajos como el presente. Sobre todo porque esta fauna local sirve de base a la soberanía alimentaria de estas comunidades y a la configuración de una coquinaria (cocina) propia. La cocina es el resultado de la forma como los grupos humanos han

construido sus relaciones con el territorio. Ella refleja no solo el conocimiento de los recursos presentes en este sino que expresa también la creatividad y el esfuerzo intelectual del grupo social. Tal como lo muestra el arribo de las comunidades negras a la región del Pacífico que estuvo, desde el comienzo, marcado por el vínculo al desarrollo de actividades relacionadas con la minería artesanal y los procesos de extracción, recolección y caza a los que se integró el grupo familiar.

Muchos de los pueblos del Pacífico se formaron a partir de grupos de familias que se asentaron en el territorio de manera dispersa (Palacios, 2008), el éxito en la adaptación de estas comunidades al territorio deviene, en gran medida, de la diversificación de sus actividades económicas. La combinación de actividades como la minería, la pesca, la agricultura, la recolección de frutos de la selva y moluscos, la captura y desde luego la caza, permite crear un equilibrio dinámico para los procesos de abastecimiento del grupo familiar en estas comunidades rurales. Pero además, también permite hacer un uso sostenible de los recursos naturales; las actividades agrícolas, por ejemplo, se llevaban a cabo en diferentes sitios y ello permite el descanso y la recuperación de la tierra, así mismo las zonas de recolección, captura y caza también solían tener unos tiempos de recuperación, con un elemento adicional y es que no se cazaba, capturaba o recolectaba más de lo que se necesitaba para la subsistencia del grupo familiar. Sin embargo, a medida que estas comunidades han sido integradas a los circuitos económicos han empezado a abandonar esos usos tradicionales para generar nuevas formas de relacionamiento y manejo del recurso faunístico, lo que en muchos casos ha terminado por amenazar la permanencia de estos para las generaciones futuras.

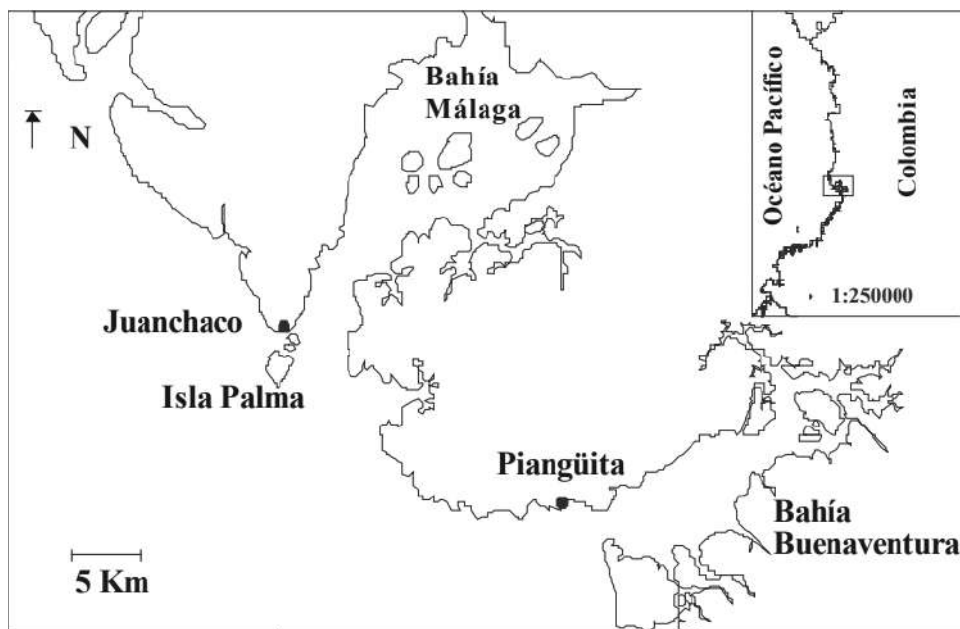
La instalación en el territorio de dinámicas de economía extractiva ha ido transformando la base cultural y social que sirve de soporte a los procesos productivos, introduciendo nuevos sentidos y valoraciones sobre los recursos existentes en el territorio y transformando con ello su uso social y su función ecológica.

Indudablemente la recolección, la captura y la cacería (o el lampareo como se denomina a esta última en las comunidades negras del pacífico surcolombiano) se constituyen en parte de las estrategias de adaptación al territorio desplegadas por estas comunidades desde su arribo en el siglo XVIII. Actividades que permitieron satisfacer sus necesidades de alimento dando forma a una gastronomía propia. Algunas de las especies de caza más populares son, por ejemplo, los Perezosos (*Bradypus variegatus*), Venado (*Mazama spp*), Tatabro (*Tayassu albrostris*), Saino (*Tayassu tayacu*), Cusumbo o Tigrillo (*Procyon cancrivorus*),

Oso colmenero u Oso (*Tamandua mexicana*), Iguana (*Iguana iguana*), Armadillo o Gurre (*Dasypus novemantus*), Babilla o Tulicio (*Caiman cocodrilus*), Chucha cuatrojos o Zorra (*Philander oposum*), Pelicano café o Gabán (*Pelecanus occidentalis*), Patocuervo o Cuervo (*Phalacrocorax brasilianus*), Guatines (*Dasyprocta punctata*) y Guagua (*Aguti paca*) (Ruíz, 2011, p. 60).

La cacería en el Pacífico ha sido, ancestralmente, una tradición transmitida de padres a hijos, y es llevada a cabo principalmente por los varones. Esta es aprendida por los jóvenes a través de la participación, desde temprana edad, en las faenas de caza. Por lo general el producto de la caza es utilizado para el consumo familiar principalmente, mientras que la piel suele ser utilizada en la elaboración de instrumentos musicales como cununos o tambores (Ecobios, 2008, p. 102). Estas actividades implican en su desarrollo, de diversas maneras, al grupo familiar y la comunidad. Y al hacerlo permiten también el fortalecimiento de sus tradiciones, y el desarrollo de prácticas solidarias de intercambio a través de las cuales son retroalimentados sus vínculos.

Ilustración 2 Zona costera de Buenaventura en el Pacífico colombiano



Tomado de Carvajal et al, 2013, p.3.

Lo cierto es que las actividades colaborativas desplegadas durante el desarrollo de la caza, la captura o la recolección contribuyen, de manera significativa, a la reafirmación de sus lazos como comunidad, reafirma su identidad social y genera cohesión.

Infortunadamente con la creciente integración de estas comunidades rurales a los circuitos económicos se ha ido generando un mayor crecimiento en la demanda de los recursos de caza, captura y recolección, a esto se suman el deterioro de los hábitats de los animales por la tala indiscriminada, la contaminación y el crecimiento poblacional, todo lo cual se ha traducido en una merma importante en las poblaciones de las especies que están siendo aprovechadas.

Esta integración a los mercados ha convertido el producto de la caza, la captura y la recolección en artículos comerciales, cuya función más importante no es ya satisfacer las necesidades de supervivencia del grupo social sino la generación de ingresos económicos para un número cada vez mayor de personas dentro o fuera de los territorios colectivos.

Así estas dejan de ser actividades de subsistencia para transformarse en actividades comerciales. La alta rentabilidad de algunas especies (como en el caso de la Guagua o conejo de monte y el cangrejo azul) y el creciente número de personas dedicadas a estas actividades están generando una enorme presión sobre estos recursos que están siendo agotados a pasos agigantados.

En el marco del convenio Sobre Especies Amenazadas suscrito entre la C.V.C y la Fundación para el Desarrollo Regional del Pacífico (F.D.R.P) en el 2012 se adelantó un trabajo investigativo de carácter cualitativo y cuantitativo con participación de las comunidades de recolectores y cazadores presentes en los Consejos Comunitarios de Guadualito, Bajo Dagua, Taparal, Bajo Anchicayá, y La Plata en Bahía Málaga. Estos consejos tienen bajo su control 42.571 hectáreas que representan el 11,17% del total de las tituladas a las comunidades negras en el Distrito de Buenaventura. El área de trabajo cubre las zonas de río, mar y selva. En cada uno de estos sectores se realizaron entrevistas, observaciones y mediciones encaminadas a identificar la relación de la comunidad con el recurso y la presión que sobre estos ejercen las formas de aprovechamiento actual. La selección de los informantes se hizo por conveniencia mediante la técnica de bola de nieve. Los criterios básicos para la selección de los informantes fueron: a) ser residente permanente en algunos de los consejos comunitarios que hacen

parte del área de estudio y b) desarrollar alguna de las actividades tradicionales planteadas para la investigación.

Tabla 1 Población del área de estudio

Población del área de estudio				
Consejos Comunitarios	Localización	No. Familias	Población 2013	No. Hectáreas
Guadualito	Guadualito	60	345	1159
Limoncitos	Bajo Dagua	28	98	1308
Taparal	Taparal	52	221	1720
Humanes	Bajo Anchicayá	S.d*	S.d	S.d
La Sierpe	Bahía Málaga	19**	S.d	S.d
Miramar	Bahía Málaga	25**	S.d	S.d
La Plata	Bahía Málaga	153	579	38384
Total		293	1243	42571

*Sin datos.

**Dato del censo comunitario de 2017

Fuente: Anuario Estadístico de Buenaventura 2010-2013.

Ilustración 3 Consejos comunitarios correspondientes al área de estudio



Fuente: Elaboración propia a partir de mapa base de la Agencia Nacional de Tierras, 2019.

Tabla 2 *Entrevistas realizadas*

Entrevistas realizadas	
Piangueras	18
Recolectores Cangrejos Azules	8
Cazadores Tulicio	8
Cazadores de Guagua y Oso Perezoso	12
Total	46

Fuente: elaboración propia.

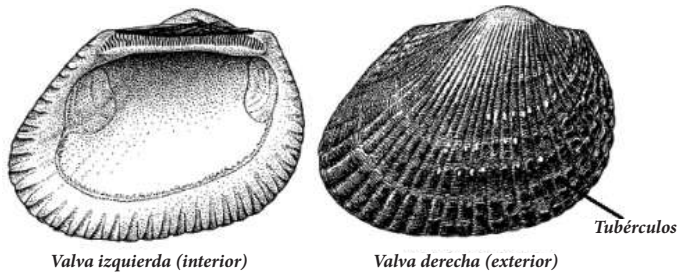
De manera complementaria se adelantó la revisión de fuentes secundarias que permitieran enriquecer los análisis. La mayor parte de las referencias correspondieron a investigaciones previas adelantadas por la C.V.C, y a los Planes de Manejo de los Consejos Comunitarios. Las estadísticas que se presentan parten de los procesos de cuantificación de la actividad realizada por los entrevistados así como de datos extraídos de la revisión documental.

Recolección de Piangua (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*)

Las pianguas son moluscos bivalvos que se encuentran asociados a las raíces del mangle *Rhizophora* spp (Fischer et al (1995), citado en Cano, 2011, p. 18). Según Prah, Cantera, y Contreras (1990), se estima que entre un 70 y 80% del área de manglar del país se encuentra en la costa Pacífica. Estos bosques proveen a las comunidades humanas asociadas de “madera para construcciones diversas, para la elaboración de utensilios domésticos y de pesca, para combustible, para la obtención de sustancias medicinales y también su fauna asociada como fuente primaria de proteína animal” (p. 137). La comunidad vegetal del ecosistema de manglar está compuesta principalmente por: mangle rojo (*Rhizophora mangle*, *Rhizophora harrisonii*, *Rhizophora racemosa*), mangle blanco (*Laguncularia racemosa*), mangle botón o jeli (*Conocarpus erectus*), mangle negro o iguanero (*Avicennia germinans*) y mangle piñuelo (*Pelliciera rhizophorae*) (POT Buenaventura, 2001, p. 50). El ecosistema de manglar como un sistema complejo involucra una serie amplia de cadenas tróficas entre las que se incluyen las comunidades humanas más próximas, lo que lleva a entender que estas poblaciones también hacen parte del ecosistema. La recolección de pianguas es una de las actividades más comúnmente desarrollada entre las poblaciones afrocolombianas localizadas en zonas cercanas a ecosistemas de manglar (en la zona de mar).

En el contexto de Buenaventura, y de otras zonas del Pacífico, existe la creencia de que la piangua tiene sexo y que hay por tanto hembra y macho dentro de esta especie. Esta distinción se asocia a las diferencias en la forma de la concha. Lo cierto es que las comunidades, a su manera, han identificado que existen en realidad dos especies de piangua; la *Anadara tuberculosa*, comúnmente conocida como piangua hembra, que tiene una concha grande que oscila entre los 3 a 7 cm de largo. Habita en estrecha relación con las raíces del mangle *Rhizophora* spp., enterradas y muy rara vez semienterradas o expuestas (...) se entierran en el sedimento en profundidades que van de 10 a 50 cm (SIBM INVEMAR (2008), citado en Cano, 2011, p. 22).

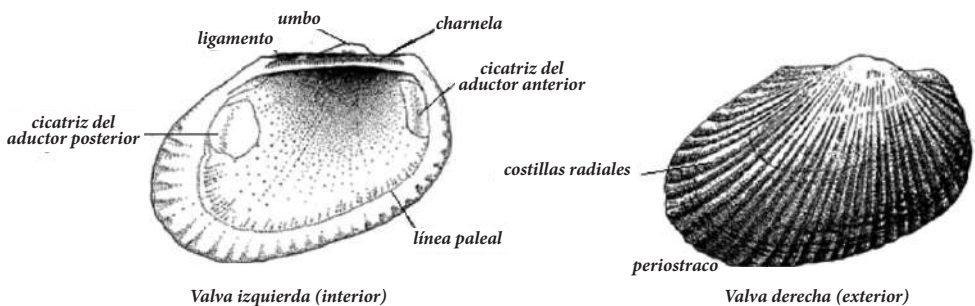
Ilustración 4 Anadara tuberculosa



Fuente: tomada de Fischer et al. 1995, tomado de Cano, 2011, p. 21.

La otra piangua es la *Anadara similis*, comúnmente conocida como piangua macho, puede alcanzar entre 5 y 7 centímetros, presenta concha alargada y oblicua y se encuentra a unos 50 centímetros de profundidad. Dado que los sitios de recolección son pantanos llenos de jején las comunidades han aprendido que es necesario tener a mano el tiestero, que suele ser una vasija u olla en la que se ponen trozos de mangle encendido para generar humo y mantenerlos alejados.

Ilustración 5 Anadara Similis



Fuente: tomada de Fischer et al. 1995, tomado de Cano, 2011, p. 22.

El estudio “Sobre Especies Amenazadas” (convenio F.D.R.P y CVC, 2012) logró identificar tanto en el sector de Bajo Dagua como en el Bajo Anchicayá 20 personas (en cada uno) especializadas en la recolección de moluscos, mientras en Bahía Málaga se encontraron 25 personas más, lo que da un total de 65 personas especializadas en esta actividad, que en realidad puede ser llevada a cabo por un grupo más amplio de personas dentro de estas comunidades si entendemos esta como una actividad tradicional llevada a cabo dentro de las labores de subsistencia que de manera cotidiana desarrolla el grupo social. Y de hecho según el informe final de “Descanso de Raiceros en Málaga” el recurso Piangua mueve el 70% de la economía de la comunidad del consejo Comunitario de la Plata- Bahía Málaga” (C.V.C, 2005, p. 9), lo que hace evidente la relevancia social que para ese momento tenía esta actividad en la comunidad. Paulatinamente esto ha dejado de ser así debido a la creciente escasez de la piangua en el territorio.

De las personas identificadas a 18 se les realizó una entrevista especializada en los aspectos relacionados con la recolección de la Piangua. Aunque estas no son las únicas personas que en este territorio desarrollan la recolección de moluscos, si constituyen una muestra que permite acercarse al reconocimiento de la forma como este recurso está siendo utilizado por las comunidades a partir del estudio de casos específicos. Los resultados son los siguientes:

Tabla 3 Número de capturas por faena

No. Capturas por Faena		
No. de Docenas	Frecuencia	Total
4	1	4
6	1	6
10	2	20
12	1	12
15	1	15
20	2	40
25	1	25
30	8	240
35	1	35
No. Total de docenas		397
No. Total individuos capturados		4764
Promedio de individuos capturados por persona		204

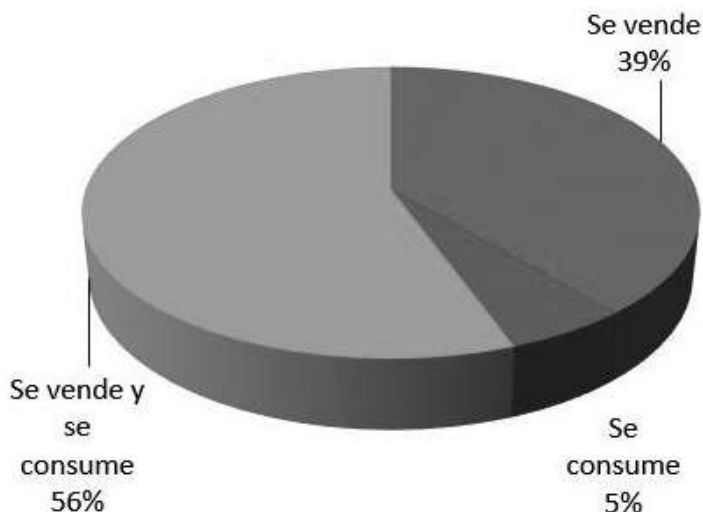
Fuente: elaboración propia.

El promedio de Pianguas capturadas por persona en una jornada de hasta tres días es de 17 docenas, lo que equivale a 204 individuos, sin embargo, los recolectores han señalado que estas cantidades no se comparan con las de épocas anteriores⁶. Las 18 personas entrevistadas capturan un total de 306 docenas en una jornada, estas representan un total de 3672 individuos.

Esta recolección suele llevarse a cabo dos veces al mes, es decir, cada 15 días durante los periodos de quiebra o vaciante, cuando el mar deja al descubierto los rai-ceros, principalmente, y puede realizarse durante tres días seguidos. Respecto a la época del año; parece existir algún tipo de relación entre el verano y la reducción de la especie; mientras más largo y seco menor es la frecuencia de las capturas.

En un mes pueden haberse recolectado un total de 7344 individuos. En el lapso de un año, estas 18 personas, habrían recolectado un total de 88.128 individuos. Las 65 personas identificadas podrían recolectar 26.520 docenas de Piangua en un año, lo que representa un total de 318.240 individuos de esta especie. Generalmente las Pianguas de menor tamaño son las que se destinan para el consumo doméstico mientras que las de mejor tamaño se destinan a la comercialización.

Gráfico No. 1 Utilización de las pianguas recolectadas.



Fuente: elaboración propia.

⁶ No se cuenta con información precisa que permita establecer una comparación para determinar en cuánto se ha disminuido el recurso.

Sólo el 5% (15.912) del total de las Pianguas recolectadas son destinadas exclusivamente al consumo del grupo familiar, mientras que el 56% (178.214) de lo recolectado se consume y comercializa dentro de la comunidad. Aquí ya hay claramente un cambio importante en el uso social que se da a este recurso y pone en evidencia como se ha venido presentando el proceso de monetización de la economía local. De manera que el recurso ya no vale por lo que es en sí mismo, como fuente de alimento para el grupo social, sino por la posibilidad de acceso al dinero que este ofrece. Lo que le otorga un carácter instrumental que desarticula sus elementos simbólicos tradicionales. Por ejemplo, en estas comunidades era mal visto que los hombres pianguaran, porque se consideraba una práctica doméstica, y por tanto circunscrita al mundo de lo femenino, en la actualidad ya no es raro encontrar hombres pianguando, porque lo importante ahora es cuánto dinero puede generar la actividad. Este cambio en lo simbólico se traduce entonces, también en la transformación de los roles de género.

Aunque el recurso piangua se ha empezado a convertir en un objeto de comercialización aún constituye un recurso de subsistencia, ya no tan importante como en otrora. Por otro lado el 39% (124.114) restante de la captura es exclusivamente destinada a la venta en Buenaventura, especialmente en la plaza de mercado José Hilario López, lo que significa una especialización en el desarrollo de las actividades comerciales asociadas a este recurso. Sólo se identificó una persona externa al territorio que realiza la comercialización del recurso, todos los demás son locales. Cabe destacar que el informe de “Evaluación Rápida del Estado de otros Crustáceos Asociados al Manglar” realizado en el 2007 por la CVC, señala cómo el comercio de la Piangua al Ecuador constituye el factor que mayor presión ejerce sobre el recurso al estimular su captura produciendo su rápido agotamiento.

Estos datos revelan claramente como la recolección de moluscos, en algunos territorios colectivos, no se encuentra motivada únicamente por las necesidades de subsistencia vinculadas a dinámicas propias de las comunidades sino también por carencias de orden económico que se ponen de relieve en la medida que crece la relación de dependencia de estas comunidades con los circuitos económicos externos (regionales e internacionales) con los que se construyen relaciones económicas basados en el intercambio monetario. De manera paulatina, estas comunidades han ido abandonando prácticas tradicionales de intercambio, que son propias de una economía de subsistencia, como la mano cambiada, que implicaba el intercambio de trabajo o el trueque, que suponía el intercambio de productos,

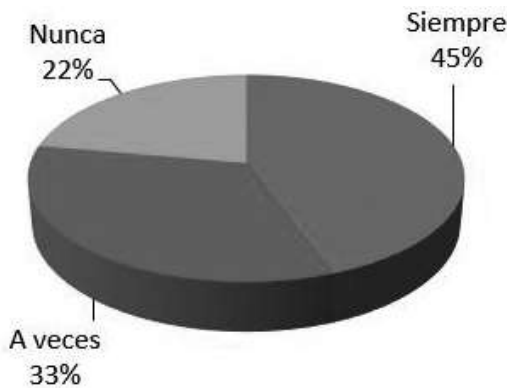
por relaciones comerciales basadas en intercambio monetario. De forma que los procesos tradicionales empiezan a ser reemplazados por las transacciones monetarias, detrás de esta monetización también se instala en el imaginario de la comunidad una idea nueva, que deriva de la imposibilidad material, hecho del que se hace conciencia cuando se carece de dinero, y es el concepto de pobreza material. La transformación de su visión tradicional de la economía lleva a que los recursos, que antes servían de soporte a la vida colectiva, se conviertan en fuente de recursos individuales para acceder al consumo de mercancías y servicios que no se producen en el territorio. A medida que se han ido estrechando las relaciones con la ciudad, la necesidad de recursos económicos se ha hecho mayor, y la necesidad de conseguirlos ha llevado a generar una mayor presión sobre los recursos naturales, tal es el caso del recurso piangua.

A diferencia de lo dicho por la comunidad, el informe de “Evaluación Rápida del Estado de otros Crustáceos Asociados al Manglar” (CVC, 2007) señala una frecuencia de recolección de cinco días por semana, es decir, 20 veces al mes y un promedio de 15 docenas por jornada por persona. Si aceptamos estos datos como válidos, ello significa que la presión sobre el recurso es mucho mayor; estaríamos hablando de una captura mensual por persona de 300 docenas, al año serían 3600 que equivalen a 43.200 individuos. De manera que las 65 personas que en las comunidades de Bajo Dagua, Bajo Anchicayá y Bahía Málaga realizan esta actividad estarían recolectando un total de 234.000 docenas que representan un total de 2'808.000 individuos por año, que puestos a un precio promedio de \$800 pesos por docena representan un ingreso bruto potencial de \$ 187'200.000 millones de pesos, de este ingreso potencial sólo el 39% que equivale a \$73'008.000 millones de pesos se convertiría en dinero efectivo que entra a estas comunidades. Al convertir esto en dinero, significa que cada recolectora se habría ganado al año \$1'756.800 pesos. Una recolectora de piangua (o piangurera) se ganaría al mes \$146.400 pesos por 20 días de trabajo. Esto equivale a 81,4 dólares del 2012, traído a precios actuales (año 2019) serían 50,8 dólares por un mes de trabajo. Esta intensidad de explotación impide la rápida recuperación del recurso en el territorio.

Por otro lado, se hace evidente también como se ha perdido el poder adquisitivo en los sectores populares y como sus condiciones económicas se han venido deteriorando, los efectos de este proceso son mucho más devastadores en las comunidades rurales cuyas economías recientemente se han venido monetizando, lo que termina por empobrecerlas aún más.

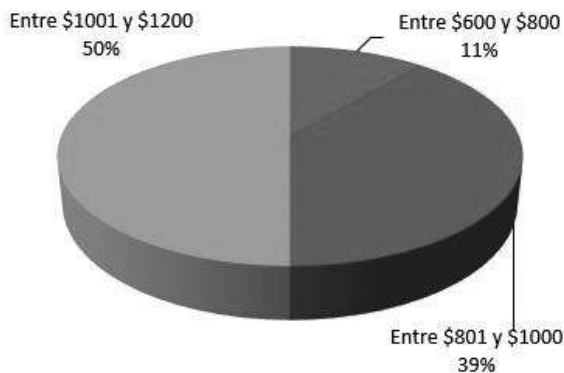
Según el Informe para el “Diseño de estrategias para la recuperación del recurso Piangua” realizado por la CVC en el 2004, estos recursos son invertidos principalmente en alimentación y ropa. Los recursos invertidos en alimentación representan casi el 50% en promedio, lo que llama la atención porque pone en evidencia como se ha ido perdiendo la soberanía alimentaria en estas comunidades, de hecho la mayor parte de los productos que se consumen actualmente se traen de sitios externos al territorio colectivo. Este aspecto contribuye a crear una mayor necesidad de dinero por los altos costos de los alimentos lo que obliga a la explotación indiscriminada del recurso, creando es una suerte de paradoja o círculo vicioso que condena a estas comunidades a la miseria y a destruir su capital ambiental en el proceso.

Gráfico No. 2 Respeto por tallas mínimas



Fuente: elaboración propia.

Gráfico No. 3 Precios de venta



Fuente: elaboración propia.

Sólo el 45% de los recolectores afirman respetar las tallas mínimas durante la recolección, mientras el 57% de los recolectores nunca respeta las tallas o lo hace sólo en ocasiones, lo que contribuye a mantener la presión sobre el recurso que no logra desarrollarse y reproducirse con la misma velocidad que se lleva a cabo su aprovechamiento. El precio de una docena de Piangua puede oscilar en el territorio entre los \$600 y \$1200 pesos, de hecho para el 89% de los casos estas son comercializadas en precios que oscilan entre los \$801 y \$1200 pesos. Aunque este dinero puede no ser mucho en un contexto de falta de oportunidades y plétórico de carencias, estos exigüos recursos permiten resolver necesidades básicas del grupo familiar.

Tradicionalmente esta actividad es desarrollada principalmente por mujeres y niños y ha dejado de ser, para muchos, una fuente importante de generación de bienestar colectivo.

Cada vez más la recolección de moluscos se distancia de la tradición cultural y se valora más como fuente de recursos económicos. A pesar de ello esta actividad, comparada con otras en un contexto de mercado, presenta una rentabilidad tan baja que la ganancia económica resulta casi irrisoria, frente al daño que genera a la comunidad en el largo plazo.

El informe de “Evaluación Rápida del Estado de Otros Crustáceos Asociados Al Manglar” (C.V.C, 2007), señala también que la Piangua no es el único recurso sometido a fuertes presiones, sino que existen otros recursos como: el Cangrejo azul, Cangrejo Alacho, Almeja, Ostión, Piacuil, Zangara, Chorga y Pate burro, que enfrentan la misma situación.

Captura del Cangrejo azul (*Cardisoma Crassum*)

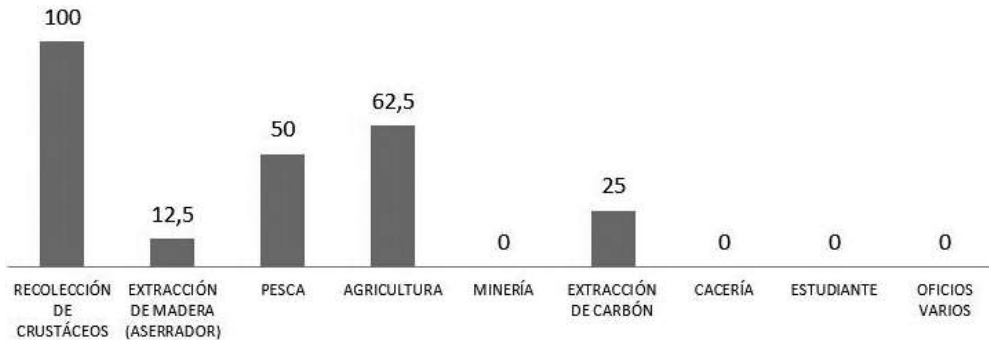
El Cangrejo azul constituye un recurso altamente apreciado entre estas comunidades por su inigualable sabor, ello ha llevado a que se realice un aprovechamiento intenso, que acompañado de la desaparición de los naydizales⁷ ha generado casi su agotamiento.

En las comunidades de Guadualito y Limoncitos, que se ubican en el Bajo Dagua, y en Taparal en el Bajo Anchicayá se localizaron y entrevistaron 8 personas que se dedican a la captura del *Cardisoma crassum*. Esta actividad es alternada

⁷ La palma de Naydí constituye una fuente importante de alimento para este tipo de cangrejo.

con otras como la agricultura, la pesca, la producción de carbón vegetal y la extracción de madera que permiten satisfacer necesidades de orden económico, principalmente.

Gráfico No. 4 Otros oficios de personas que capturan cangrejo azul



Fuente: elaboración propia.

Según los entrevistados, el proceso de captura suele llevarse a cabo de manera grupal entre miembros de una misma familia (entre 2 y 3) y dependiendo de la época del año la actividad puede llevar entre 3 y 4 días a la semana, esto significa que las actividades de captura se realizan en promedio 12 veces al mes, y estas 8 personas podrían ser en realidad entre 16 y 24.

El promedio de capturas por persona puede estar en 36 cangrejos por salida, esto en un mes representa 432 individuos, en un año este número puede ascender a 5.184.

Cangrejos azules, foto Pedro Antonio Tabares, 2017.



Estas 8 personas pueden capturar en una jornada de un día hasta 288 cangrejos; según los informantes el 64,7% (186) de estas capturas corresponden a machos, mientras el restante 35,3% (102) a hembras. Sólo estas 8 personas estarían capturando 41.472 individuos al año. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que en algunas comunidades esta actividad puede ser desarrollada por la mayor parte de sus habitantes, como en los casos de Bajo Dagua y Bajo Anchicayá donde este porcentaje oscila entre el 70% y 100% de la población, en contraste con Bahía Málaga donde menos del 10% de la población realiza la captura de Cangrejo azul.

Los factores que a juicio de los informantes tienen mayor relevancia para el proceso de captura del Cangrejo azul son, en su orden, la calidad de la trampa, la luminosidad del día -es importante señalar que las capturas son mejores si el día se encuentra opaco- y finalmente la época del año; se piensa que la mejor época para la captura es durante el periodo de Semana Santa o a mediados de año (entre los meses de junio-julio que corresponde a la época de reproducción), con menor importancia aparecen el que la marea este baja o la hora en la que se lleve a cabo la actividad.

Gráfico No. 5 Factores que inciden en la captura de cangrejo azul

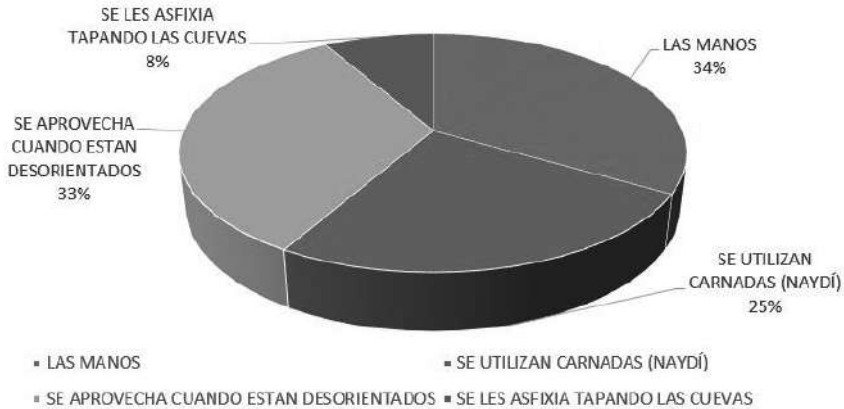


Fuente: elaboración propia.

Para los entrevistados la mejor forma de llevar a cabo el proceso de captura del Cangrejo azul es a través de la utilización de las manos, en segundo lugar está el aprovechar cuando estos se encuentran desorientados, especialmente durante la Semana Santa y en tercer lugar con la utilización de carnada, especialmente de Naydí y Chigua, de hecho la presencia del Cangrejo azul se encuentra asociada con la presencia de naydizales y Chigueros. En ocasiones también es utilizada la asfixia que se logra

tapando las cuevas, pero esta es una práctica poco común porque el cangrejo se vacía, o pierde peso cuando muere, de ahí que se prefiere capturarlo vivo.

Gráfico No. 6 Métodos de captura del cangrejo azul



Fuente: elaboración propia.

Canasta tradicional de cangrejos azules, foto Pedro Antonio Tabares 2017.



Según el Informe para el “Diseño de estrategias para la recuperación del recurso Piangua”, la captura del cangrejo azul constituye una actividad alternativa con respecto al aprovechamiento de la Piangua. El informe señala además, que el Cangrejo azul viene siendo aprovechado de forma indiscriminada y llama la atención sobre la necesidad de implementar medidas de control social inmediatas (C.V.C, 2004). Según el mismo informe, los periodos de mayor captura

tienen lugar entre los meses de mayo y junio cuando se presenta la abundancia de cangrejo (durante el invierno), momento en el cual entran en etapa de alimentación por venir de un proceso de muda lo que los obliga a salir en busca de alimento, tiempo que además coincide con el periodo de reproducción, todos estos factores los hacen especialmente más vulnerables a la captura.

Aunque los habitantes de la zona saben reconocer cuando los cangrejos hembras se encuentran ovadas y entienden la importancia de evitar su captura, no siempre ocurre así con quienes se dedican de manera exclusiva a su comercialización. Estos saben que los cangrejos en estos periodos se encuentran flacos, a pesar de ello se dedican a la captura de las hembras para comercializarlas argumentando que se encuentran gordas, cuando en realidad se encuentran ovadas, ocasionando graves problemas para la sostenibilidad del recurso, lo que se traduce en su rápida disminución (C.V.C, 2004). Nuevamente la urgencia de lo económico termina eclipsando las relaciones sostenibles con el territorio.

Captura del Tulicio (*Caiman Crocodilus*)

El *Caiman crocodilus* es una especie que posee una amplia distribución, desde el sur de México, Honduras, Nicaragua, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Panamá, Colombia (océano Pacífico), Ecuador, Perú, Bolivia y en algunos estados de Brasil. Este caimán es una especie de hábitos terrestres y dulcea-cuícolas. Ocupa una gran variedad de hábitats, tales como pantanos, lagunas, esteros, caños, ríos, arroyos y quebradas; ocasionalmente se la puede encontrar en manglares, marismas, ciénagas salobres, caños de aguas negras e inclusive en sitios urbanos. *C. crocodilus* es considerado un generalista para el hábitat, ya que se adapta fácilmente a distintos tipos de ecosistemas (Ron, s.f, p. 3).

Sin embargo, su característica principal es que prefiere estar cerca de las fuentes de agua en contextos tropicales. El territorio del Distrito de Buenaventura es en su mayor parte, más del 99% zona rural que incluye selva húmeda tropical, múltiples ríos y fuentes de agua dulce y salobre, estuarios en los que crece el mangle y por su puesto mar. Todo lo cual crea condiciones que resultan favorables para el desarrollo de esta especie que es fundamentalmente nocturna, pero escurridiza. No tolera los entornos urbanos por su sensibilidad al ruido. Para Velasco (2007, p. 38, citado en Ron, s.f, p. 3), debido a la gran variación geográfica que ocupa el *Caiman crocodilus* se han reconocido tradicionalmente cuatro subespecies que conforman el complejo *Caiman crocodilus*, siendo éstas: *C. crocodilus crocodilus*, *C. crocodilus chiapasius*, *C. crocodilus fuscus* y *C. crocodilus*

apaporiensis. Sin embargo, las comunidades rurales en el Pacífico surcolombiano los conocen de manera genérica con el nombre de Tulicio.

La investigación identificó 4 personas de los sectores de Guadualito y Limoncitos en el Bajo Dagua, y 4 más en los sectores de Taparal y Humane en el Bajo Anchicayá, que se dedican a cazar de Tulicios. La realidad es que esta actividad prácticamente ha desaparecido en las comunidades y desde luego, el conocimiento asociado al manejo de este recurso también se encuentra en riesgo de perderse. Hoy son cada vez menos los miembros de las comunidades que saben dónde y cómo atrapar el tulicio, o incluso como prepararlo. La mayoría jamás lo ha probado.

Tabla 4 Comunidades de destino

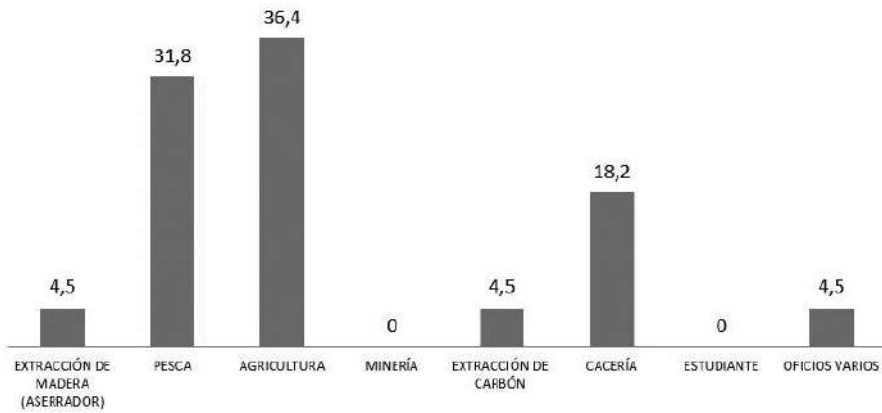
Sector	Frecuencia	Porcentaje
Guadualito-Bajo Dagua	3	37,5
Limoncito-Bajo Dagua	1	12,5
Taparal-Bajo Anchicayá	3	37,5
Humane-Bajo Anchicayá	1	12,5
Total	8	100,0

Fuente: elaboración propia.

Las principales actividades económicas desarrolladas por quienes en esta comunidad se dedican a la caza del Tulicio, son en primer lugar las actividades agrícolas, en segundo lugar la pesca y en tercer lugar la cacería, menos común es la extracción de madera y el desarrollo de oficios varios.

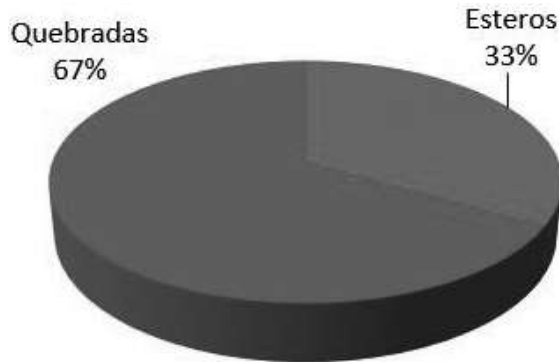
Debido a la merma en el número de ejemplares, la actividad de caza del Tulicio se realiza sólo entre una y tres veces al año, lo que refleja precisamente la enorme presión que sobre este recurso ha existido. De hecho una práctica común entre los cazadores es atraparlos cuando aún son juveniles para criarlos y consumirlos cuando han alcanzado la adultez, lo que puede llevar entre 1 y 2 años, dependiendo del estado de desarrollo del animal.

Como parte de la forma tradicional de consumo el animal es primero ahumado, al parecer este proceso contribuye a mejorar su sabor y luego se prepara en sancocho o sudado. Rara vez se consume fresco, esto sólo sucede cuando el animal es muy joven. Otra alternativa para consumir la carne fresca es que esta haya sido previamente salada.

Gráfico No. 7 *Oficios.*

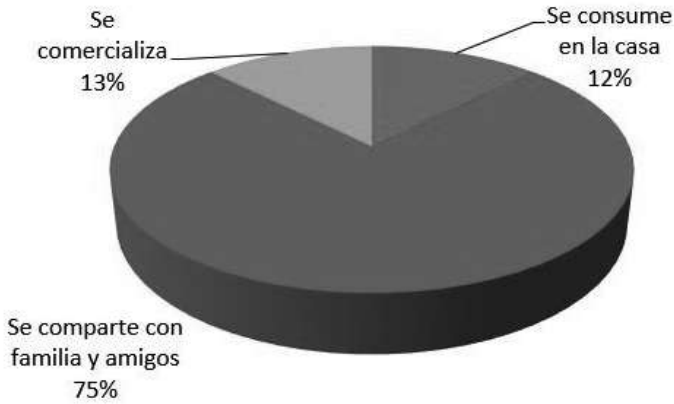
Fuente: elaboración propia.

Según los cazadores los principales sitios para captura del Tulicio son las quebradas, aunque también se pueden encontrar en los esteros.

Gráfico No. 8 *Sitios de captura del Tulicio.*

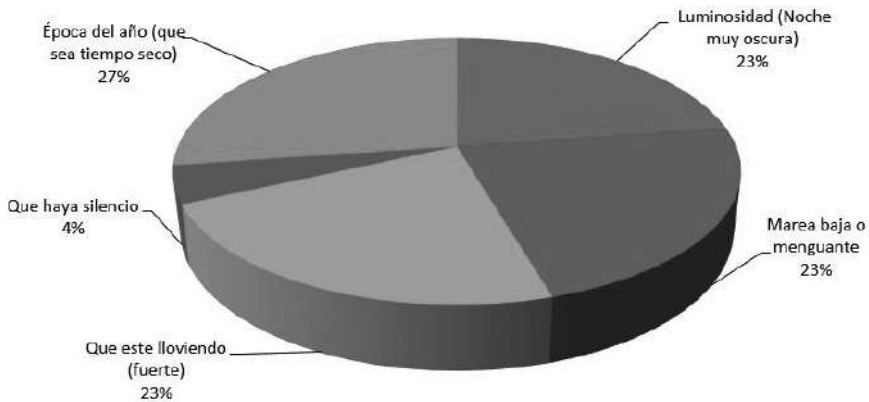
Fuente: elaboración propia.

El 13% de quienes adelantan la caza afirman hacerlo sólo para la comercialización dentro de la comunidad, en contraste con el 87% restante que realiza el consumo del animal en la casa o lo comparte con la familia y amigos, de manera que este se constituye un recurso destinado de manera exclusiva al consumo de subsistencia. El promedio de captura por cada cazador en el transcurso de su vida es de 21 animales. Lo que significa que estas 8 personas que fungen como informantes dentro de esta investigación han cazado a lo largo de su vida un total de 168 animales, de los cuales el 63% eran adultos y el restante 37% juveniles.

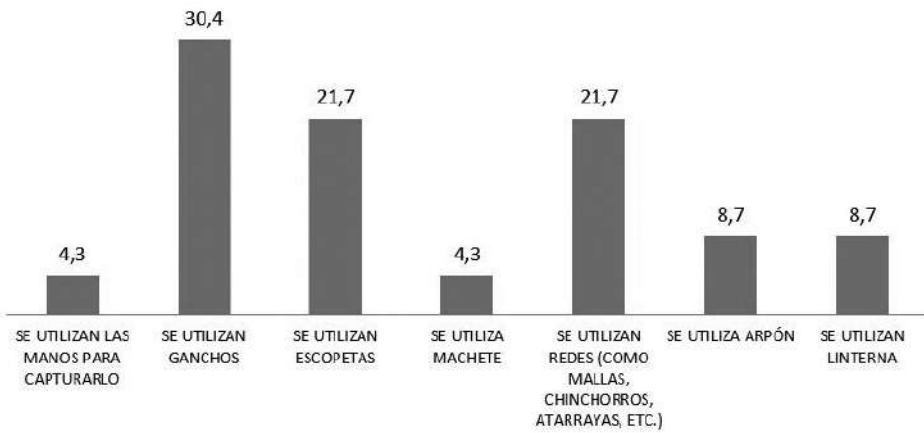
Gráfico No. 9 Uso dado por la comunidad al Tulicio

Fuente: elaboración propia.

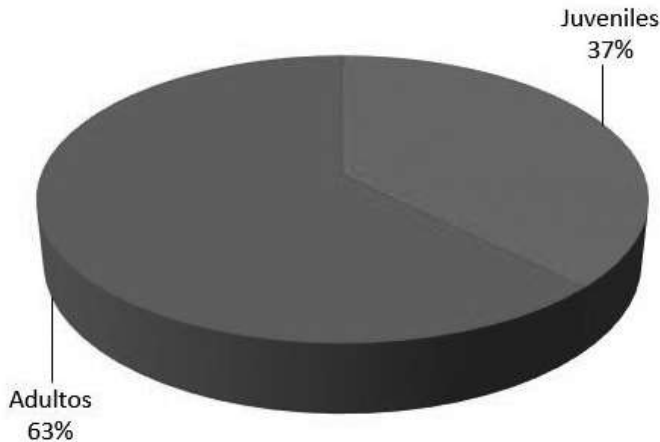
Los tres principales recursos usados en la captura del Tulicio son los ganchos, las escopetas (especialmente la calibre 16) y las redes; en estas últimas por lo general el animal termina enredado y se ahoga. Los factores que mayor incidencia tienen en la captura del Tulicio son: en primer lugar la época del año, es decir, que sea tiempo de verano, en segundo lugar que el día en el que se haga la caza este lloviendo fuerte, la luminosidad sea baja y la marea también este bajando. La lluvia es utilizada para cubrir el ruido, dificultando al animal descubrir la presencia humana.

Gráfico No. 10 Factores que inciden en la captura del Tulicio

Fuente: elaboración propia.

Gráfico No. 11 Métodos de captura del Tulicio

Fuente: elaboración propia.

Gráfico No. 12 Estado de desarrollo de los animales cazados

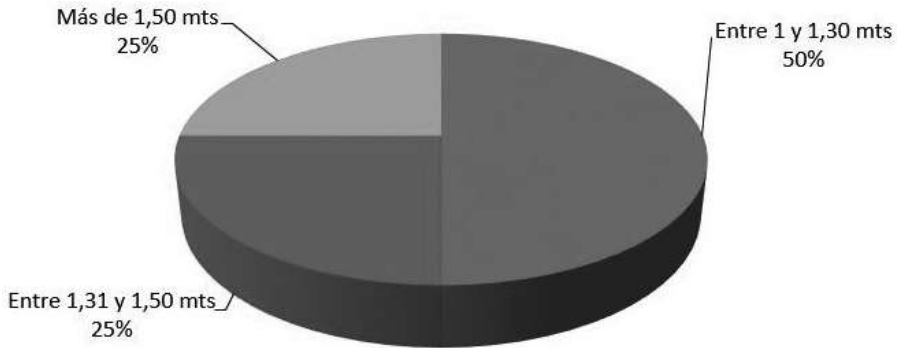
Fuente: elaboración propia.

El 50% de todos los animales capturados tenían entre 1 y 1,30 mts, otro 25% tenía entre 1,31 y 1,50 mts, sólo el 25% de todos los animales capturados tenían 1,50 mts, es decir, eran machos que habían alcanzado la adultez. Al parecer esta especie alcanza su madurez sexual al alcanzar los 130 centímetros.

En la medida en que se va perdiendo la relación con la especie también se va perdiendo el conocimiento asociada a esta, por ejemplo sólo uno de los 8 cazadores manifestó tener la capacidad para reconocer el sexo del animal. Lo que hace pensar

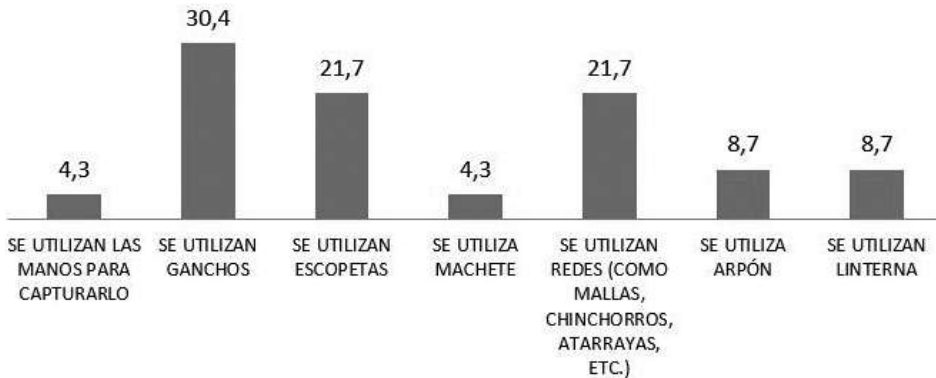
que los procesos de captura se llevan a cabo de manera indiscriminada y al no considerar el sexo del animal se genera un desequilibrio que afecta su ciclo de reproducción, dificultando aún más la recuperación del recurso. La disponibilidad esporádica del recurso también está llevando a que el conocimiento asociado a su uso y manejo se pierda entre los miembros de la comunidad, de ahí que muy pocos tengan hoy la capacidad de dar cuenta sobre todo lo relacionado con esta especie.

Gráfico No. 13 Tamaño promedio de los animales capturados



Fuente: elaboración propia.

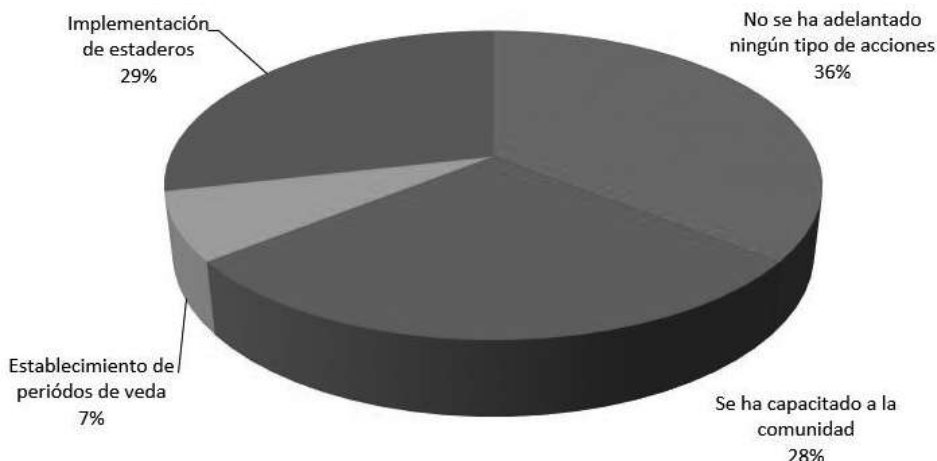
Gráfico No. 14 Métodos de captura del Tulcio



Fuente: elaboración propia.

Algunas estrategias definidas por la comunidad para la conservación y manejo del Tulcio han sido la implementación de estaderos, la capacitación de sus miembros y de manera mucho más reducida el establecimiento de periodos de veda. Sin embargo, hay sectores en los que no se ha adelantado ningún tipo acción.

Gráfico No. 15 *Estrategias usadas por la comunidad para la conservación y manejo del Tulicío*



Fuente: elaboración propia.

Guagua (*Agouti Paca*) y El Oso Perezoso de tres dedos (*Bradypus Variegatus*)

Para Barrera (1999):

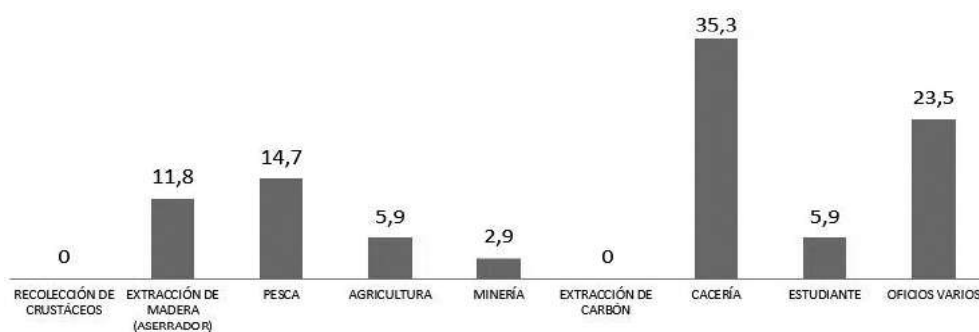
La paca, en México es conocida con el nombre indígena de “Tepezcuintle”. En Belice, donde por tradición se comparte lo cazado con el vecino, se le llama “Gibnot”. Se le da este nombre ya que por el exquisito sabor de la carne es la excepción a la costumbre. En Guatemala y Costa Rica también se le llama “Tepezcuintle”, y en Panamá, alguien pensó que era conejo, por lo que es conocido como “Conejo Pintado”. Este animal, sin embargo, no tiene relación con los conejos o liebres (Logomorfos). Pertenece más bien al mismo suborden (Cqvioformo) que los ñeques (*Dasyprocta punctata*) y al cuy o cobayo (*Cavia Percellus*). Cabe destacar que a nivel internacional se recomienda el uso del concepto de “Paca” al referirse a este animal (p. 18).

Según Barrera (1999), la guagua se encuentra desde el sur de México hasta el norte de Argentina, y su hábitat lo constituye fundamentalmente áreas boscosas tropicales húmedas no intervenidas (p. 19). En el contexto del Pacífico colombiano la paca es conocida como guagua o conejo de monte. Es un animal muy apreciado por su carne. En los sectores de Bahía Málaga y Bajo Calima se identificó un total de 12 personas dedicadas a la cacería de la Guagua y el Oso Perezoso.

Esta última es una de las especies más representativas de la familia Bradypodidae. La especie se distribuye desde Honduras en Centroamérica hasta Suramérica, encontrándose en las costas del Ecuador, a través de Colombia y Venezuela (excepto en Llanos y delta del Río Orinoco), continuando además por las áreas forestales de Ecuador, Perú, Bolivia, por todo Brasil y extendiéndose a la porción del Norte de Argentina (Ballesteros et al, 2009, p. 1813).

A diferencia de los que se dedican a la recolección de la Piangua, la caza del Tulicio y la captura del Cangrejo azul, la mayor parte de quienes llevan a cabo la caza del Oso Perezoso y la Guagua tienen como su principal actividad la cacería (35,3%), y de manera menos frecuente desarrollan una variedad de actividades entre ellas la pesca y la extracción de madera. Sin embargo, lo que es evidente es cómo la caza del Oso Perezoso y más particularmente de la Guagua se constituyen para este grupo en su principal fuente de ingresos. De ahí que se pueda considerar la caza como una actividad tradicional con un relativo nivel de especialización que se expresa en las habilidades y conocimientos que, sobre la etología de las especies, desarrollan los cazadores, este es un aspecto que resulta fundamental para tener éxito en desarrollo de la actividad.

Gráfico No. 16 *Oficios*

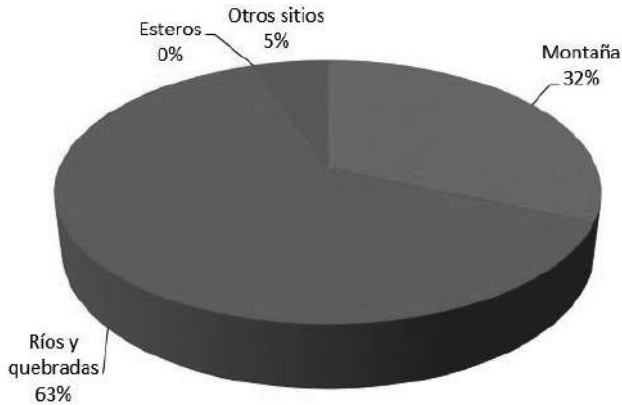


Fuente: elaboración propia.

Los cazadores realizan en promedio 3 jornadas de caza al mes, lo que evidencia el carácter sistemático que esta actividad tiene, en cada una de las cuales invierten en promedio 5 horas. En cada faena de caza son capturados 6 animales en promedio, esto puede estar asociado al carácter gregario del animal (especialmente en el caso de la Guagua), que por lo general se encuentra en grupo al momento de la captura. Significa que al mes cada cazador habrá capturado 12 animales y al final de año esta cifra ascendería a 144. Los 12 cazadores identificados en Bahía

Málaga y Bajo Calima, juntos, habrían capturado en el lapso de un año, un total 1728 individuos, esto sin contar los cazadores ilegales externos a al territorio que tienen una incidencia incluso superior.

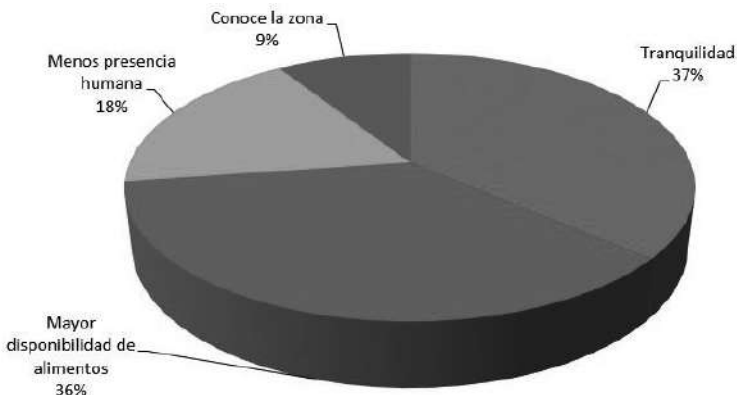
Gráfico No. 17 Sitios de captura



Fuente: elaboración propia.

Los sitios de captura preferidos son en primer lugar las quebradas y ríos, especialmente en los días de verano que es cuando estas bajan a tomar agua, y en segundo lugar está la montaña, que constituye una zona de difícil acceso. Existe la creencia, entre los pobladores, que la Guagua que se caza en los esteros tiene amarga la carne porque se alimenta de los propágulos del Nato, por eso se prefiere la que está en las quebradas y montaña.

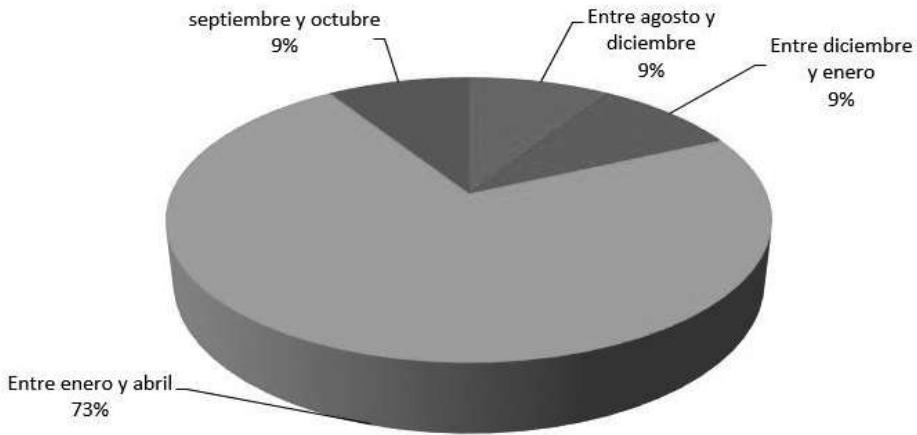
Gráfico No. 18 Bondades de los sitios de captura



Fuente: elaboración propia.

Los sitios donde es llevada a cabo la caza de la Guagua y el Oso Perezozo tienen como característica principal, según los cazadores, la tranquilidad, la disponibilidad de alimentos (frutos y flores de la selva) y la escasa presencia humana, todo lo cual hace parte de las condiciones que favorecen el desarrollo de la especie. El peso máximo promedio de los animales cazados en esta zona está en 9 kilos, mientras que el peso mínimo promedio está en 7 kilos. La caza, tradicionalmente, ha constituido para estas comunidades, junto con la pesca y la recolección de moluscos en las principales fuentes de proteína animal.

Gráfico No. 19 *Épocas del año abundancia en la captura*

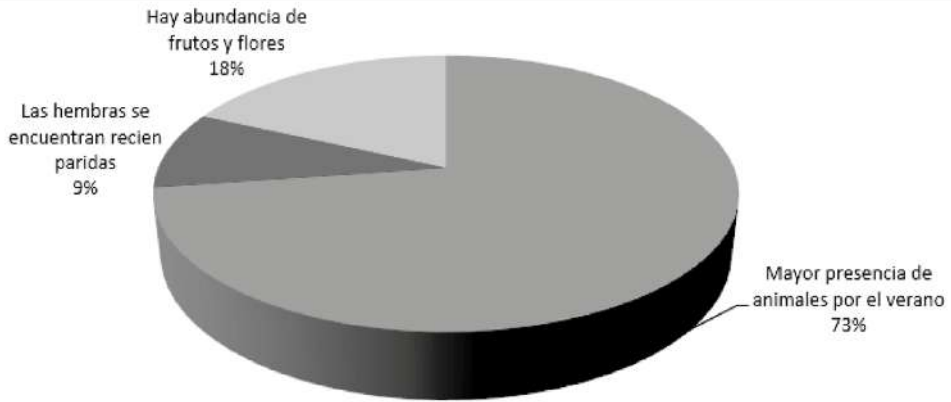


Fuente: elaboración propia.

Para los cazadores las épocas de mayor abundancia en la captura corresponde a los meses que van de enero a abril, periodo que se caracteriza por ser seco. La principal razón para la abundancia de la caza en esta época del año es la mayor presencia de animales por el verano, a lo que se suma la abundancia de frutos y flores, y con una menor incidencia, la presencia de hembras recién paridas que por las crías presentan un mayor nivel de vulnerabilidad a la acción de los cazadores.

No hay consenso entre los cazadores frente a los periodos de reproducción de la Guagua y el Oso Perezozo, para algunos la reproducción tiene lugar entre los meses de agosto a diciembre, otros dicen que esto sucede sólo en septiembre, mientras otros señalan que esto ocurre entre diciembre y enero.

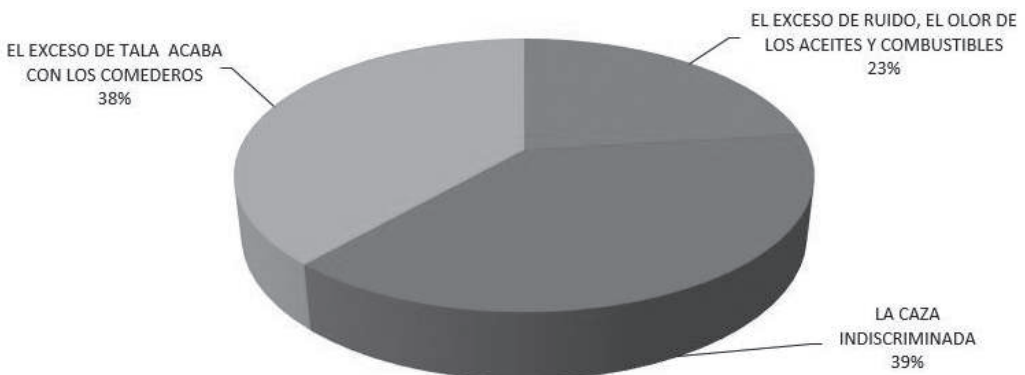
Gráfico No. 20 *Razones para la abundancia en esta época del año*



Fuente: elaboración propia.

Para 11 de los 12 cazadores el recurso se encuentra seriamente disminuido, y asocian este fenómeno, en primer lugar, con la caza indiscriminada (especialmente la caza ilegal) y en segundo lugar con la tala sin control que acaba con los comederos de las especies, adicionalmente a esto se suman el exceso de ruido y el olor de los aceites y combustibles que destruyen los hábitats de los animales.

Gráfico No. 21 *Razones de la reducción de las especies*

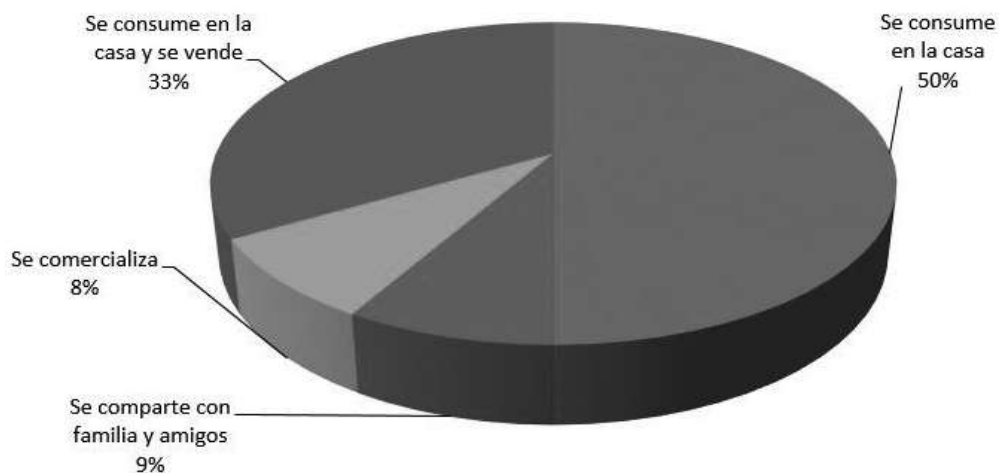


Fuente: elaboración propia.

Entre los cazadores, el principal destino de los animales cazados es el consumo en la casa o se comparte con familiares y amigos (58%), otro uso dado es consumir

y venderlo (34%) por lo general a gente de la misma comunidad, aunque hay un pequeño porcentaje de casos en los que se captura de manera exclusiva para la comercialización (8%), bien sea dentro o fuera de la comunidad. Mucha de la guagua que se caza de manera ilegal termina siendo comercializada en la plaza de mercado José Hilario López.

Gráfico No. 22 *Uso dado al animal*



Fuente: elaboración propia.

Sólo cinco de los 12 cazadores comercializan el producto de la caza, el valor comercial promedio de una Guagua puede estar en el orden de los \$120.000 pesos, esta se vende por libras y cada una tiene un costo promedio de \$8000 a \$10.000 pesos en la comunidad (una Guagua promedio puede pesar 16 libras). En contraste con el Perezozo (que puede llegar a tener un peso promedio de 4 a 6 libras) cuyo precio de venta promedio es muy inferior, apenas de \$7000 pesos por un animal completo, por ello sólo 2 personas del grupo de cazadores lo comercializan. Por fuera de la comunidad estos valores se incrementan, una libra de Guagua puede oscilar entre \$12000 y \$16000 pesos, el principal destino de este recurso, cuando se comercializa por fuera de la comunidad, es el mercado de Buenaventura. Por lo general el cazador especializado en la comercialización es el que hace uso de las zapas y escopetas.

4. SOBRE LA PESCA Y EL CORTE DE MANGLE EN LA BOCANA

Una de las actividades tradicionales más populares entre las comunidades riverañas de la región del Pacífico es la pesca artesanal.

Ilustración 6 Mapa del Consejo Comunitario de la Bocana



Fuente: Plan de manejo de Consejo Comunitario de la Bocana.

El presente documento recoge los resultados de la caracterización de las actividades tradicionales asociadas al ecosistema de manglar que se llevan a cabo en el territorio colectivo de Bazán Bocana. Zona habitada principalmente por población afrodescendiente, en este contexto el desarrollo de las actividades productivas tradicionales se encuentran condicionadas por el turismo; actividades como la pesca, la recolección de moluscos, y el corte de mangle contribuyen a crear condiciones que hacen de esta una zona atractiva y única por su cultura y oferta gastronómica.

Este ejercicio se apoya en el levantamiento de información primaria de carácter cualitativo, a través de la realización de grupos focales con los actores de interés. El proceso se realizó con el apoyo de la fundación Mar Viva en el 2012.

Los grupos de trabajo en el proyecto fueron los cortadores de mangle, que son quienes proveen de madera a los negocios, las recolectoras de moluscos por su intensa actividad en los raiceros de manglar del territorio, y con los pescadores por el aprovechamiento que hacen de muchas de las especies icteas asociadas al manglar.

Calle principal de la Bocana. Foto Carlos Alberto Palacios, nov de 2012.



La comunidad de Bazán Bocana hace parte de la zona rural de Buenaventura, se localiza a unos 20 minutos de la ciudad y constituye un importante destino turístico de la zona de mar del Distrito. Se encuentra habitada principalmente por población afrocolombiana.

La historia de la ocupación actual de la zona de manglar hace parte de un proceso de poblamiento más amplio, caracterizado por las migraciones, que desde antes del siglo XIX, pero con mayor intensidad desde entonces, se realizaron desde los centros mineros coloniales hacia el resto del litoral. Papayal y Mayorquín, en el Valle, por ejemplo, nacieron entre 1875 y 1880 gracias al desplazamiento de mineros del Raposo. La población de Pital en el río Cajambre, de origen más reciente, fue creada por los mineros que bajaron de la zona alta del mismo río en 1913. Este proceso fue protagonizado por los antiguos esclavos y sus descendientes, por lo que la gran mayoría de los habitantes del manglar son negros (Leal, 2000).

El territorio colectivo del consejo comunitario de Bazán Bocana implica los sectores de Monte Adentro, Centro, Vistahermosa, Pianguita, Shangai, Corbinerito, Maguipi, Piangua Grande, San Pedro, Santa Delicia, y Piedra Piedra. La distribución de la población es de carácter lineal y disperso.

Sector de Shangai, situada en el corregimiento de la Bocana en Buenaventura, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, 2018.



El censo realizado en el 2010, con motivo de la declaratoria de la Reserva Natural Espacial, permitió identificar un total de 361 familias en el consejo comunitario de Bazán Bocana, estas se encuentran compuestas por un total de 1616 personas. De estas el 86% de la población se autoidentificó como afrocolombiana.

Aunque es una zona turística la población carece de acceso a servicios básicos como el agua potable, que se satisface a través de las aguas lluvias principalmente, el de alcantarillado, y la recolección de residuos sólidos, que generalmente son incinerados o enterrados. A pesar de ello, uno de los problemas más graves y complejos en el territorio colectivo de Bazán Bocana es el manejo y disposición final de los residuos sólidos que trae el mar desde Buenaventura, inundando la playa de la Bocana con botellas plásticas, trozos de madera, entre otros elementos. La presencia constante de estos residuos que son recogidos constantemente por la comunidad se ha convertido en un problema con graves incidencias para el desarrollo de la actividad turística que constituye su principal fuente de ingresos.

El problema estriba en que la Bocana se ubica justo frente a la desembocadura de los ríos Dagua, Anchicayá, Cajambre, Mayorquín y Raposo que arrastran gran cantidad de materiales y sedimentos que son depositados en las playas, lo que reduce su valor paisajístico y desestimula el turismo (Palacios, 2010, p. 8).

Puede resultar paradójico pero las dos principales fuentes de ingreso en el territorio son las actividades turísticas y la pesca. De hecho los consejos comunitarios de la Bocana, Bahía Málaga y Mayorquín, en ese orden, constituyen en los principales abastecedores de pescados y mariscos de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura.

La Pesca

Miembros de la junta directiva asociación de pescadores “Juntos para un mejor vivir” de la Bocana -Buenaventura y miembros del equipo de investigación. Foto Carlos A. Palacios, Nov 2012.



En el Pacífico, según Prah, Cantera, y Contreras (1990), el aprovechamiento artesanal de recursos acuáticos se dividen en tres modalidades: 1. La pesca blanca,

2. La pesca y recolección de crustáceos, y 3. La extracción y recolección de moluscos. Las dos primeras son desarrolladas principalmente por los hombres, mientras que la tercera es desarrollada principalmente por mujeres y niños (p. 159).

Según el censo del 2010 un total de 153 personas, que representan el 20,3% de la población económicamente activa, presente en el territorio, se dedican a la pesca; los tres principales sitios de pesca son la Boya No.1 en mar abierto, el sector de Juanchaco –Ladrilleros - La Barra, y la boya No.5. Es decir, que los principales sitios de pesca se encuentran por fuera del territorio del Consejo Comunitario. Sin embargo, dentro del territorio los principales sitios de pesca se ubican frente al hotel Maguipi, los otros se ubican en el sector conocido como el Tigre y en Pianguita.

Recientemente esta actividad se ha visto bastante afectada con el desarrollo del dragado para la profundización del estero San Antonio, que constituye el canal de acceso de las embarcaciones de gran calado que arriban al puerto de Buenaventura.

Niño aprendiendo a reparar el trasmallo. Foto Carlos A. Palacios, nov 2012.



La pesca es una actividad que se desarrolla durante todo el año los siete días de la semana. Durante el censo del 2010 se identificó un total de 153 personas

dedicadas a este oficio, en el 2012 este número descendió a 112 personas, que se habían agrupado en dos asociaciones de pescadores. “Asopez” que congrega a los 36 pescadores del sector de la Bocana y “Juntos para un mejor vivir” que congrega a los 76 pescadores del sector de Shangai. La mayoría de quienes se dedican a la pesca son hombres, con edades que oscilan entre los 30 y los 65 años. Y aprendieron el oficio entre los 8 y los 25 años con los padres, con un familiar o con un amigo. Es decir, esta práctica hace parte su proceso de socialización y de la forma como en la comunidad es asumida la masculinidad.

Las especies de peces que los pescadores identifican como asociadas al manglar son el camarón, jurel (*Caranx hipos*), gualajo (*Centropomus armatus*), canchimala (*Ariopsis seemanni*), pargo lunarejo (*Lutjanus guttatus*), corvina (*Cynoscion albus*), la pelada (*Cynoscion spp.*), barvinche (*Bagre panamensis*), mulatillo también conocido como pargo de estero, Sierra (*Scomberomorus sierra*), el machetajo, Berrugate (*Umbrina broussonnetii*), merluza (*Brotula clarkae*), alguacil (*Bagre pinnimaculatus*), el ñato (*Cathorops multiradiatus*), buri que (*Cathorops multiradiatus*), el robalo (*Centropomus undecimalis*) y la lisa (*Mugil incilis*). Las especies más comerciales son el pargo, el ñato, el bagre, el róbalo, el dorado y la corvina. Los peces que requieren mayor inversión en su captura son el pargo, el lenguado (*Bothus lunatus*), la corvina, el mero (*Epinephelus spp.*), y el dorado (*Coryphaena hipurus*) que implican hacer pesca de altura.

Según la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca los desembarcos de pesca artesanal en los puntos muestreados en el litoral Pacífico durante el periodo marzo-diciembre de 2017 alcanzaron las 3646,2 t. El desglose por tipo de arte de pesca muestra a las redes de enmalle como el tipo de arte de mayor desembarco (58,3 %), seguidas por líneas de mano (12,5 %), espinel (9,01 %) y changa (10,9 %). Otros artes con importancia secundaria fueron chinchorros, nasas, ruche, arpón y atarraya. Los mayores desembarcos correspondieron, en su orden, a los municipios Buenaventura, Tumaco, Guapi Mosquera y Bahía Solano, que en conjunto aportaron el 93,41 % de los desembarcos totales en los sitios monitoreados en este litoral (De la Hoz, 2017, p. 20).

La principal modalidad de pesca en el territorio colectivo de Bazán Bocana es la de viento y marea, como localmente se le conoce o pesca de altura; que implica embarcarse por más de tres días mar adentro. Esta faena la desarrollan entre dos

y tres pescadores. Entre quienes son compartidos los gastos de la actividad como la alimentación, gasolina, hielo, y el alquiler de la lancha y los aparejos de pesca, si no los poseen. En algunos casos el pescador se embarca con su mujer para mejorar la ganancia derivada de la actividad.

Los costos de la faena dependen de lo que se quiera pescar. Algunas especies como el pargo, por ejemplo, requieren adentrarse más en el mar, lo que hace más costosa y riesgosa la faena, pero también más rentable si se tiene éxito por ser una de las especies más apetecidas en el mercado local y en Buenaventura. Un kilo de pargo cuesta entre \$10.000 y 12.000 pesos en la comunidad, en Buenaventura este mismo kilo puede costar entre \$14000 y \$22000 pesos. En contraste un kilo de sierra, pelada o lisa, que son las especies de mayor consumo en el territorio, está entre \$6000 y \$7000 pesos, en Buenaventura este mismo kilo cuesta entre \$10000 y \$14000 pesos.

Una faena de tres días puede implicar el gasto de hasta 50 galones de combustible, cada galón tiene un costo de \$10.000 pesos, y puede dar un rendimiento de entre 1,2 y 1,4 kilómetros, aproximadamente, usando un motor 40. Al final de los tres días habrán recorrido de 60 a 70 kilómetros entre las zonas de calado y la Bocana. La gasolina representa el 50% de los gastos de la faena, el hielo el 15%, y la alimentación y demás elementos el 35% restante (en estos últimos se incluyen estufa, pipeta de gas, planta eléctrica para la nevera, pilas, luz intermitente para señalar el fondeo, aparejos, etc.).

Así mismo, dependiendo de lo que se quiere pescar, se definen los aparejos. “*O sea todo es coger pescado, (...), la malla seis la corvina, la malla cinco el pargo, bueno así...*” (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov de 2012). Estas son experticias que se van construyendo entre los miembros de la comunidad como parte de un saber común que nace de las experiencias cotidianas, en este caso particular, en el desarrollo de la faena. Sin embargo, el tipo malla más utilizada entre los pescadores es “*la dos tres cuartos y la dos media, que es para el camarón, porque aquí más pescamos camarón*” (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov de 2012).

Una buena faena de pesca puede generar entre \$1'500.000 y \$2'500.00, de este valor deben deducirse las inversiones realizadas. Dependiendo de cómo le haya ido al final la operación puede no dejar nada o dejar entre un millón y millón quinientos para repartir entre los pescadores participantes de la faena.

Pescadores del sector de Shangai en la Bocana reparando trasmallos. Foto Carlos A. Palacios, nov 2012.



Aunque la actividad de pesca es desarrollada durante todo el año, no se sale cuando hay puja, por los riesgos y porque la corriente fuerte suele dañar los equipos. Los pescadores tienen la creencia que durante estos periodos los camarones se esconden en el manglar. Sin embargo, si hay puja y luna llena se puede salir y hacer pesca somera, para ello se ponen flotadores a las mallas, esto evita que la corriente que corre por el fondo las arrastre y dañe. Sin embargo, si es luna de quiebra, es decir, cuando está bajando la marea y hay luna, se puede hacer pesca tanto de profundidad como somera, este es el mejor momento para pescar. Aunque para los pescadores no es posible establecer con precisión donde están los peces, si tienen sus estrategias para localizarlos.

Uno lo tira a la deriva, me entiende, pero uno no se queda ahí uno coge pa otro lado si, uno tira el espinel o tira la malla, la malla va rodando, ella no queda en un solo puesto, ella rueda, si aquí no lo agarro, lo agarra más allá o lo agarra más abajo el coso es que algo saca” (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

A pesar de ello los pescadores tienen claros los sitios de captura según la especie, por ejemplo *“los sitios para el camarón se ubican aquí afuera en Punta Soldado, son los barriales, me entiende, afuera de Punta Soldado, por el lado de El Tigre, el manglar, si exactamente ahí se reproduce el langostino, el camarón titi, el chambero, todo lo que ese camarón, si se reproduce ahí, menos la langosta, la langosta si se reproduce en los riscales* (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

Este reconocimiento de los sitios se acompaña también con un nivel de conocimiento de los ciclos biológicos de las especies lo que facilita la captura.

Uno como ya es pescador, usted escalo el primer lance aquí y se pinto pa la malla de la lancha ahí mismo tengo que retirarme, si me pinto para delante tengo que correrme hacia adelante, porque sabe uno qué el camarón va pintando pa allá, me entiende, esa es la práctica de uno (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

Este conocimiento permite a los pescadores ir perfilando sus estrategias para hacer frente a los retos que supone la faena. Un mayor conocimiento de las especies significa mejores estrategias de captura y mayor efectividad en el desarrollo del oficio. Por lo general estas son habilidades más fáciles de identificar entre los pescadores viejos que entre los jóvenes.

En una faena buena de pesca pueden capturar hasta una tonelada de pescado, mientras que de camarón se pueden coger entre 100 y 300 kilos. Hace diez años esta misma cantidad de camarón se podía capturar en un día, sin embargo, *“ahora para capturar doscientos, trescientos kilos de pescado hay que permanecer cuatro, cinco días”* (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012). Esta reducción en el rendimiento también pone de relieve la forma en la que se ha venido disminuyendo la disponibilidad del recurso en el territorio. Más tiempo para la captura no sólo representa más trabajo sino también más costos y menos ganancia para los pescadores.

Un kilo de camarón tití (*Xiphopenaeus kroyeri*) en la comunidad cuesta entre \$12000 y \$16000 pesos, mientras que el de langostino se puede conseguir entre \$24000 y \$36000 pesos. En el caso del pargo ocurre algo muy especial, y es que por la intensidad de la actividad turística en el territorio se ha convertido en uno

de los más apetecidos en el territorio. Esto ha tenido un efecto inesperado y es que para atender a los turistas los restaurantes solicitan que el pargo tenga el tamaño del diámetro de un plato, de ahí el nombre de pargo platero, los pargos de mayor tamaño son más económicos porque tienen menos demanda.

O sea, venga le aclaro una vaina, de pronto puede ser manejo de los de la pesquera, si me entiende, porque me imagino que un pescado grande debe de tener más presencia, mejor presencia, pero ellos más se van por el pequeño que lo pagan más carito que el grande, el pequeño dígame el platero, el platero. El problema digo yo es que en el comercio en restaurante todo turista que va comprar pescado lo quiere entero. (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

La realidad es que el pargo platero, es un pez que en muchas ocasiones no ha alcanzado su madurez sexual lo que puede tener implicaciones serias en la continuidad de la especie si no se establecen mecanismos de control sobre este tipo aprovechamiento del recurso, que se encuentra asociado al desarrollo de actividad turística en el territorio. La pesca de pargo platero es en este sentido una práctica nueva introducida en el marco de los crecientes procesos de relacionamiento económico de estas comunidades con los grandes centros urbanos a través del turismo. Lo que demandaría desarrollar estrategias educativas para que, los pescadores abandonen este tipo de práctica, pero sobre todo para que los restaurantes no acepten comprar este tipo de producto y los turistas no lo demanden.

Las mejores faenas, según los pescadores, son las que tienen lugar en lo que ellos denominan abiertas de veda, que es el momento cuando concluye la veda del camarón que puede empezar en noviembre y terminar a finales de febrero. Las peores épocas para la captura de camarón tití (*Xiphopenaeus kroyeri*), y langostino (*Litopenaeus schmitti*), se encuentran entre los meses de septiembre y diciembre porque durante este periodo el mangle suelta el propágulo, lo que según los pescadores tiene un tóxico que hace que el camarón se aleje durante esta temporada y vuelva a aparecer en el mes de enero. Durante este periodo los pescadores se dedican sólo a los peces en el mar abierto (pesca de altura).

El principal cliente de los pescadores son las pesqueras de Buenaventura, especialmente las que se localizan en el sector de Pueblo Nuevo y en el terminal pesquero de la Playita, sin embargo, aquí se generan muchos conflictos por los precios del producto.

Es variable eso cuando hay mucha producción, por ejemplo en la abierta de la veda de nada le sirve a uno hacer buena producción, porque la producción la pagan, más eh..., más barata, queda a diecisiete mil el kilo de pargo, mientras que ahorita está a veintidós a veinticuatro así variado porque no hay, pero cuando ya hay, ya lo bajan a once mil el kilo. (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

La queja de los pescadores es que las pesqueras se ponen de acuerdo para definir y estandarizar los precios, de manera que cuando hay abundancia no hay nada que se pueda negociar y por tanto no se obtendrán mejores ganancias.

Hablando así claramente hay un monopolio del, del comercio, (...), que manejan ellos ahí, se aprovechan de la situación ya! Como ellos ven que está entrando la producción. Aquí no (...) un precio que cuando abunda todo pescado la pelada, la corvina todo lo bajan cuando hay mucho, lo bajan, no cuando haiga mucho si no cuando a la lancha mía le va bien y lleva cinco, seis toneladas inmediatamente le meten ahí la clavija. O sea como llevo buena producción, entonces uyy a esta lancha le fue bien esto es mucha plata pa ellos, me imagino que piensan así. Son unos desgraciados que piensan que uno no puede salir adelante (risa) y como ellos ya saben que ya estando la producción ahí ya uno no tiene a quien más ofrecerla, exactamente, se aprovechan de las circunstancias, eso es algo que está muy claro y que lo sabemos todos los pescadores, si lo sabemos todos, ¡todos se hablan! (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

Para el pescador, llevar el producto hasta Buenaventura implica unos costos y esfuerzos que limitan su posibilidad de negociar con la pesquera. Una vez el pescador esta con su producto en Buenaventura tiene que dejarlo al precio que sea porque devolverse con él significa arriesgarse a que se pierda toda la producción por descomposición. Por eso una de las mayores preocupaciones de las dos asociaciones de pescadores es crear una estrategia de comercialización que les permita abrir nuevos mercados en otras ciudades del país para no depender sólo del mercado de Buenaventura. Sin embargo, un aspecto crucial aquí es cómo garantizar la calidad del producto.

Nosotros trabajamos con hielo, si me entiende, cuando vamos a faena por eso llevamos una tonelada de hielo o tonelada y media para sostenerlo, mientras

llegamos acá y Buenaventura, para traerlos, para tratar traerlo fresquito porque hasta ese problema hay, que si usted lo trae con un poquito de olor no se lo compran o se lo compran por.., por nada, hay que conservarlo muy bien, biencito (Grupo focal con pescadores de la Bocana, nov 2012).

Los pescadores han notado que les va mejor cuando realizan la comercialización ellos mismos al menudeo en Buenaventura, junto al muelle turístico o en puente del Piñal, sin embargo, esto no siempre es fácil por los problemas de refrigeración del producto y lo incierto de la clientela.

En síntesis cuatro factores están incidiendo en el desarrollo de la pesca artesanal en la Bocana: a) La reducción del recurso pesquero, entre otras razones, según los pescadores por el dragado del canal San Antonio, que se realiza con relativa frecuencia, y constituye la entrada para la embarcaciones de gran calado que llegan al puerto de Buenaventura, aspecto frente al cual convendría adelantar estudios específicos que permitan establecer si realmente este constituye un factor asociado a la reducción del recurso pesquero. b) Los problemas asociados a la comercialización en Buenaventura, debido a la dependencia de este mercado, a la debilidad organizativa y a la falta de equipos adecuados para mantener la cadena de frío y garantizar un producto de alta calidad que pueda ser puesto en otros mercados. c) Los altos costos del combustible, que llevan a que los márgenes de ganancia sea cada vez menores. d) La persistencia de algunas prácticas de captura que pueden llegar a poner en peligro la continuidad del recurso, como el empleo del trasmallo electrónico o de ojo pequeño y la captura de especies que no han alcanzado la madurez sexual.

La mayoría de estas situaciones de tensión y conflicto nacen de la dependencia de las comunidades de las dinámicas que se imponen desde los centros urbanos.

El Corte de Mangle

El aprovechamiento del mangle hace parte de las prácticas tradicionales de las comunidades asentadas en el litoral Pacífico. Desde siempre el mangle ha sido fuente de protección, alimento y beneficios para las poblaciones afrocolombianas. Hoy, por ejemplo, no podría hablarse de la cocina del Pacífico sin tener en cuenta el aporte en especies que hace el ecosistema de manglar a esta, dotándola de una particularidad que ha llevado a reconocerla como la cocina regional más auténtica del país. Sin embargo, el aprovechamiento del manglar

por parte de las poblaciones afrocolombianas no se ha limitado al consumo de sus especies asociadas (como camarón, el cangrejo azul, la jaiba, los peces, la piangua, el bulgao, el piacuil, iguana, oso perezoso, entre otras), sino que también ha provisto de madera para la construcción de viviendas y energía para la preparación de sus alimentos.

Reunión con miembros de la asociación de cortadores de madera y mangle de la Bocana. Foto Diana Faizury Riascos, nov 2012.

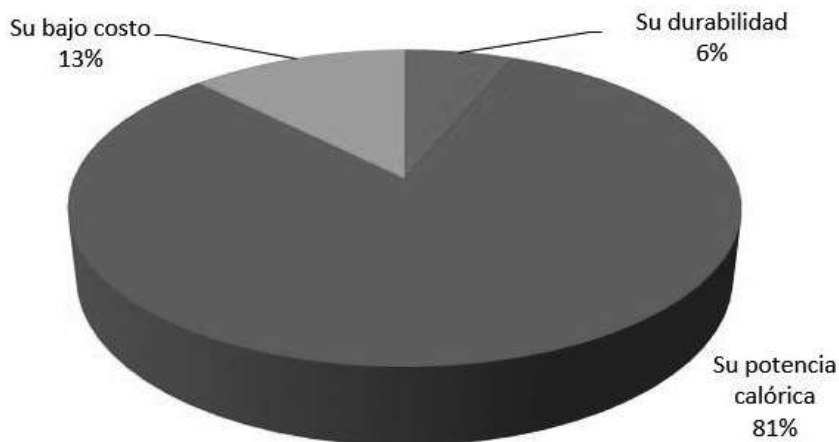


En toda la zona costera de Buenaventura la comunidad ha utilizado el mangle históricamente para realizar la construcción de las viviendas, especialmente de los soberados de los techos. Entre los lugareños es ampliamente conocida la dureza y resistencia del mangle, especialmente el Nato, por eso es el ideal para los horcones de las viviendas. En contraste los mangles rojo y rosado han sido utilizados principalmente para cocinar, aunque el rojo también es utilizado en la construcción de viviendas. En otras zonas rurales del Pacífico, incluidas algunas zonas urbanas de Buenaventura, el Nato es utilizado tanto para producir carbón como para el pilotaje de viviendas.

El nato es el que usan para el carbón, el carbón sale del nato, ese dura más, sale mejor la llama, la candela la conserva más (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

En el 2012 la fundación Marviva realizó la caracterización de locales o negocios que prestan servicios turísticos en el territorio colectivo de Bazán Bocana, este ejercicio logró identificar 14 negocios en los que el mangle es utilizado regularmente para cocinar. Estos pueden gastar un promedio de \$53.125 pesos semanales en leña para cocinar. Durante una semana de temporada baja estos negocios, donde se oferta el servicio de alimentación, pueden consumir un ciento de mangle, mientras que durante una semana de temporada alta esta cantidad fácilmente se duplica. La principal razón para la utilización del mangle para cocinar, según la población, es su potencia calórica, su bajo costo y durabilidad. Esta percepción también es compartida por las cocineras tradicionales de la plaza de mercado José Hilario López, para las que además, este aporta un sabor especial a la comida.

Gráfico No. 23 Razones para la utilización del mangle para cocinar



Fuente: elaboración propia.

En las últimas dos décadas el empleo del mangle para la construcción de las viviendas dentro del territorio ha venido entrando en desuso debido a tres razones: a) las disposiciones normativas de la autoridad ambiental, b) lo difícil que resulta trabajarlo.

El problema es que algunos no lo usamos por lo duro, porque usted corta el mangle, lo pela, y lo deja allí para casa, cuando va meterle clavo, casi no entra, ahí se dobla el clavo, entonces por eso poco lo usamos (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

Y c) la creciente conciencia ambiental que se ha generado alrededor de la declaración de la Reserva Natural Especial y con ello el fortalecimiento de los grupos ecológicos que han terminado por convertirse en guardianes de bosque de mangle.

Ahora ya no se puede cortar más para despacho, porque está prohibido, allí uno tiene forma de cortar su cientico para su casa, más que todo es para la casa, para quemar leña pa la casa. Como pa viga..., eso ya no se usa más. El mangle antes no lo celaban, se cortaba viga (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

Aunque ya no se emplea el mangle para la construcción de casas como en el pasado, su corte, en la actualidad, está relacionado, según los corteros, con la falta de oportunidades en el territorio.

Yo me pongo a hacer otro trabajo a cortar madera así, por la montaña, y me dicen a veces, me decían, tráigame un ciento de leña, porque la acción no es cortarla sino que uno por ganarse su sustento más rápido, porque mientras que usted va a la montaña se demora 15 días, 20 días, un mes, para cortar una madera, cualquier cosa tiene que hacer uno para llevarse su sustento (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

Otros Usos del Mangle

Antiguamente el manglar, por ser zona de extracción de la piangua era asociado con el mundo de las mujeres, y esto también favoreció la emergencia de algunos mitos como el de la patasola, que asusta a los hombres, o la del duende que los confunde y los pierde por la compleja red de esteros que conforma el manglar. También era común entre las mujeres que para entrar al manglar había que cerrar el cuerpo y evitar que le entre el frío eso se hacía tomando una copita de botella curada o balsámica por la mañana, en algunas zonas como el Chocó y parte de la zona de ríos como Guapi y Tumaco se mantiene esta costumbre que se ha perdido en la zona de mar de Buenaventura. En la Bocana, aunque se ha perdido la tradición, también se empleaba el mangle para uso medicinal.

La corteza del mangle, la corteza, tiene como un derivado, sirve para un remedio, no me recuerdo, pero si se, porque la señora de allí del hotel a mí me encargaron un mangle, una concha, unas cascaras de mangle, para las amígdalas, sirve para hacer gárgaras para las amígdalas” (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012), que equivalen a dos cientos⁸.

En la actualidad se ha presentado una desmitificación del espacio manglarico lo que ha convertido su proximidad a los poblados en factor generador de presión para el recurso, en tanto que esta proximidad hace que sea relativamente fácil el proceso de corte y saque de la madera, por el contrario, para sacar la madera de montaña los corteros deben internarse en la selva por varios días y caminar largos y difíciles trechos. Luego está el problema del acarreo de la madera, los riesgos que suponen algunos animales como las serpientes y las incomodidades propias de la selva.

Un cortador tarda en promedio dos horas sacando un ciento de mangle⁹, en una semana dependiendo de cómo este la demanda puede llegar a sacar hasta 10 cientos, actualmente un ciento de mangle cuesta \$20.000 pesos en la comunidad, y cualquier cortero puede extraerlo, siempre que sea para uso de la comunidad y en cantidades razonables, esto le representaría al cortero unos \$200.000 pesos semanales, mientras que si se va para el monte a sacar una docena de tablas, dependiendo del tipo de madera y su localización, se puede demorar entre tres y cinco días sólo por \$60.000 pesos¹⁰.

Mientras que un solo árbol de mangle puede generar en tres o cuatro horas de trabajo \$40.000 pesos. “Pongámosle un árbol, un palo que tenga 6 metros, por unas 8 pulgadas de grueso, puede botar 200 tapas de leñas, o sea 200 rajadas (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012), que equivalen a dos cientos.

⁸ El ciento es la unidad de medida usada en la comunidad para comprar leña; un ciento equivale a cien tapas o rajadas de leña de entre tres y cuatro centímetros de ancho por 70 u 80cm de largo, aproximadamente.

⁹ En este tiempo no se incluye el tiempo empleado en el desplazamiento al lugar donde se corta el mangle, ni el tiempo de traída.

¹⁰ En la Bocana hay 20 personas que se dedican al corte de mangle y madera, y tienen el interés en conformar la asociación de mangleros y madereros de la Bocana.

Como ya se ha señalado la venta de mangle es más dinámica durante las temporadas altas, especialmente durante los meses de Enero, Abril, Julio y Agosto, porque la llegada de los turistas estimula la venta de comida, lo que a su vez estimula la demanda de leña para cocinar.

Haga de cuenta, más que todo, allí en temporada, cuando vienen turistas, para los quioscos. Por ejemplo, este fin de semana que viene retiro, los turistas para consumir, pero cuando no, no, pues, uno cortara cualquier dos pedacitos para el uso de la casa, porque uno también cocina”. En Bazán “la mayoría usa el mangle, ahorita es que la gente está tomando conciencia de cortar la madera de montaña; por ejemplo el carbonero, iguaso, por lo que se está diciendo que no se puede cortar mangle, hay que cuidarlo, entonces la gente está tomando conciencia por la necesidad, la gente se está tirando a la montaña, aunque también eso hay que cuidarlo, la gente lo hace porque en verdad no hay donde más sacar la producción, el sustento, el diario (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

La extracción de mangle y madera en el Pacífico de forma industrial ha contribuido a integrar a las pequeñas comunidades a las dinámicas de una economía extractiva, en la que los beneficios de la explotación no quedaron en el territorio, a pesar de los esfuerzos realizados por sus habitantes.

Me llamo Miguel Moreno, yo empecé a cortar madera, desde los 15 años de edad, primero yo cortaba era troza, troza, cuando ya tenía como 25 años empecé a cortar, a meterme a cortar mangle, pero cortaba para una fábrica, una empresa, pero cortaba mangle en bola”, “en tronco, no era rajado sino en tronco, entregaba yo cuatrocientos, quinientos, mil y pico de tronco, tenía un contrato, con una fábrica”. “Aquí había un aserrío, aserríos, aserríos y aserríos, machimbradora, cepilladora, de todo aquí había, allí donde está el Wally, ese era el sitio donde estaba la cosa. De parte de mi dependía un grupo grandísimo, porque simplemente yo tenía 5 motosierras, 5 aserradores, 5 ayudantes, y como más de 10 o 15 paleteros, cargadores que se les dice paleteros, los que cargaban la madera afuera, y esa gente todos tenían familia, yo tenía una familia grande, yo me fui y me traje como 18 personas del Bajo Calima (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

Estos procesos permiten a las comunidades el acceso a unos recursos económicos con los que estas pueden suplir las carencias de lo que no es producido en el territorio, sin embargo, los efectos de esta precaria monetarización suelen ser el deterioro o agotamiento de los recursos naturales. De hecho hasta hace apenas diez años se conseguía tallas de mangle de

12, 10 pulgadas, por lo general se cogía el más mediano, habían más grandes, pero como es con hacha, muy grande es muy duro para cortar, usted un mangle para rajar, lo debe cortar como si fuera una palma de coco, 8 pulgadas, de allí para abajo (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012). Actualmente se corta mangle hasta de 4 pulgadas.

Para algunos de los cortadores de mangle y madera después de toda una vida es poco lo que queda, ya no hay juventud ni fuerzas para seguir trabajando con la motosierra, como en el caso de don Leonidas.

Yo desde la edad de 8 años salí a vagar, a trabajar con los paisas, con serrucho en mano, de allí salió la motosierra, compraron motosierra... a los 18 años compre la primera motosierra que me la trajeron a (...), costo 35 mil pesos la sierra. Yo toda mi vida he tenido sierra propia, no le he trabajado a nadie. Ahorita, en parte no quisiera tocar la motosierra porque ya estoy cansado, son es treinta y pico de años de molestar con sierra, ya no quisiera, la sierra la toco porque tengo una familia ahí, y así como uno trabaja con el bien común, entonces le dicen a uno, oiga don Leoni, necesito que me corte tres docenas de tablas, valen a 60 mil, entonces, ¿qué hace uno? Va al concejo le dan un aval para cortar esas 10 docenas de tabla, entonces ya con eso uno compra el arrocito para después. Como para que uno no se pueda realmente dejar morir de hambre, uno suelta eso y ¿de qué va a vivir? Entonces ya le tocaría que armarse uno para poder, será qué? Entonces esa lucha tenemos, primeramente con la CVC, luego con la comunidad, que le dice a uno eso es prohibido, prohibido, prohibido, mas no nos dicen, vamos a darles unos talleres, vamos a enseñarle cómo es que se siembran los palos, como cuidar una reserva; porque eso, sabemos que cuidar los palos es no tumbarlos, pero nos faltan muchas cosas por aprender, para cuidar esta zona de reserva, para clasificar la madera, porque entiendo que ya uno tiene que aprender a clasificar

la madera, que palo se puede cortar, que palo no se puede cortar, en que parte se deben cortar los palos, entonces muchos de nosotros no sabemos esa teoría, esa práctica (Grupo focal con mangleros de Bazán Bocana, octubre de 2012).

La creación de la Reserva Natural Especial constituye una coyuntura importante tanto para la comunidad como para los cortadores de mangle y madera, que ven en esta la oportunidad de cambiar de oficio y de reducir la presión que hoy generan sobre los recursos del territorio, pero también la presión que hoy sobre ellos ejerce la comunidad que cada día parece sensibilizarse más frente a la necesidad de proteger el territorio y volver a pensarlo como su espacio de vida. La Reserva parece estar generando un proceso importante de resignificación del territorio al punto que ha empezado a generar procesos de cohesión alrededor de su protección.

En síntesis la persistencia del corte de mangle en el territorio como actividad económica se encuentra asociada a los siguientes factores: a) Los altos costos de fuentes de energía como el gas y la electricidad, sumado a la demanda generada por la falta de fuentes de energía alternativa más eficientes, limpias y económicas lleva a que se mantenga la demanda de leña de mangle por sus propiedades calóricas y el bajo costo, generando una constante presión sobre el recurso manglárico. b) La falta de alternativas económicas en el territorio obliga a mantener la actividad de corte de leña de mangle como estrategia para la generación de ingresos.

SECCIÓN C



La preparación del producto y sus agentes.

5. MUJER AFRO, INGREDIENTES Y COCINA EN EL PACÍFICO

La Ñata, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, 2015.



Paula Galeano (1999), en su artículo Sabores “negros” para paladares blancos hace evidente la asociación entre mujer negra y alimento, poniendo énfasis incluso en el hecho que este conocimiento ha permitido a las mujeres negras insertarse en los contextos urbanos de la ciudad de Medellín, en tanto que este saber las vincula con las labores domésticas. Señala Galeano que “la posibilidad de acceso al mundo urbano se debe en gran parte a la comida, el “prestigio de la cocina y sazón negras” que por un lado las margina también las hace participe y da un lugar en la ciudad (p. 288). La diada mujer negra-cocina generó un condicionamiento muy fuerte dentro de la sociedad colombiana, para la que la mujer afro sólo puede ser pensada en relación con la cocina.

Tradicionalmente las sociedades del Pacífico colombiano se han caracterizado por la fuerte vigencia que la cultura patriarcal ha tenido en la configuración de los roles de género, lo que permite entender, primero, que la cocina se haya visto siempre como una actividad asociada al mundo de lo doméstico, y por tanto

se asume como rol de las mujeres. Sólo en ocasiones excepcionales los hombres suelen cocinar. Esto sucede, especialmente, cuando por las largas faenas se debe internar sólo en el monte o mar abierto, entonces se ve obligado a cocinar. Sin embargo, convencionalmente esta es una labor destinada a la mujer. Pero esto fue así incluso desde el proceso de esclavización mismo.

Las primeras esclavizadas que se trajeron estuvieron destinadas, por un lado, a las labores domésticas de la casa del amo en la hacienda, y después a atender la alimentación de las cuadrillas de esclavizados en los distritos mineros.

Durante el periodo esclavista era usual que el administrador y el capitán de cuadrilla llegaran a la mina acompañados por mujeres esclavas traídas de haciendas, a las que se les denominaba “mancebas” o “concubinas”. Ellas se desempeñaban como cocineras y administradoras de abastecimientos y además, en determinadas circunstancias, obtenían su libertad y la de sus hijos (Whitten y Friedemann 1974, p. 102, citado en Friedemann, 1993).

Desde su llegada las mujeres negras estuvieron signadas a las labores domésticas, pero su creatividad y liderazgo la llevaron a destacarse en el mundo de la cocina. Sin embargo, lo que encubre esta imagen estigmatizada de la mujer negra que la ve sólo como cocinera, es el carácter emancipatorio que se oculta tras esta práctica. Las mujeres afrodescendientes se hicieron indispensables para el patrón, sus viandas no sólo gobernaban su estómago sino también su voluntad. El ocultamiento tras la sumisa actitud de la cocinera les daba acceso a la intimidad de la casa solariega, las hacía depositarias de la confianza y la solidaridad de la familia del esclavista lo que les permitía prodigarse beneficios para sí y para los suyos.

Para comienzos de 1540, recuerda Patiño, trajeron a los esclavos de origen africano. Y estos se adaptaron con facilidad al clima de los valles cálidos del Gran Cauca, a sus ríos y a su litoral oceánico. “Su población prosperó hasta el punto de constituirse en mayoritaria, a finales del periodo colonial, en el vasto territorio de la Gobernación de Popayán” (Patiño, 2004, p. 105).

En el censo de 1789, señala Francisco de Silvestre (2007), “esta Gobernación tenía 64.463 habitantes, de los cuales más de 35.000 eran negros, distribuidos entre 22.979 libres y 12.241 esclavos. (...) En estas zonas las mujeres negras se hicieron dueñas de la cocina. Se instalaron alrededor de lo que en algún momento se denominó despectivamente como *fogón de negros*. También se apropiaron del

leguaje, de la crianza de los niños –blancos y negros-, de la música y la danza, y a veces de la propia casa solariega, y marcaron profundamente la cultural regional” (p. 44). Las mujeres negras reflejan el espíritu de la creatividad de los afrodescendientes y la fortaleza de un pueblo que aferrado a sus memorias, a veces confusas y fragmentarias de sus lugares de origen logran reinventarse en un nuevo contexto sociocultural para producir nuevas maneras de ser de la diáspora, nuevas expresiones culturales.

La relación que los seres humanos establecen con lo que les rodea constituye la base de eso que denominamos como la experiencia y esta a su vez, en la medida que constituye un proceso acumulativo, necesariamente se soporta en el recurso de la memoria, en especial la del grupo social.

A propósito de la memoria, Ricoeur (2008), distingue entre el recuerdo, la rememoración y la evocación simple ésta última entendida como la presencia del recuerdo ante la mente (p. 33) sin la cosa presente, esto es lo que Platón llama *afección* (la imagen). La *afección* supone la presencia simple del recuerdo ante la mente sin su evocación. La evocación, por otro lado, implica rememorar. Es decir, es un acto consciente y deliberado a través del cual la conciencia logra traer el recuerdo sin la cosa presente, pero asociada con emocionalidades específicas. Para Ricoeur (2008), el acto de acordarse se produce cuando ha pasado tiempo (p. 36), sin embargo, todo recuerdo es reelaborado y reinterpretado en el discurrir del tiempo. De ahí que el recuerdo cultural sea enriquecido con nuevas experiencias.

Señala Ricoeur (2008), “hay memoria cuando transcurre el tiempo” y subraya un hecho que es fundamental, “la memoria es del pasado” (p. 33) con esta idea hace evidente el hecho de que, aunque algunos animales comparten con el hombre la existencia de la memoria, solo el hombre es consciente de la existencia del tiempo. La identificación de esta noción se vincula con la capacidad de reconocer un antes y un después, es ahí donde emerge en la conciencia humana la idea del tiempo. En este sentido la memoria sirve de soporte precisamente a la idea del tiempo, sin esta sería imposible dar cuenta de los acumulados (legados) que dejan las experiencias en el transcurrir de la vida, a partir de las cuales son definidos procesos de identificación y en consecuencia de alteridad. Por ello esta idea del tiempo, dice Ricoeur, está asociada al movimiento. Es decir, implica un desplazamiento, un recorrido, el seguimiento de un rastro sobre lo que acontece, sentir el tiempo es tener la capacidad de generar experiencia. De esta forma podemos inferir también que la experiencia es recorrido, es movimiento, es

cambio, es dinámica pero ante todo es respuesta adaptativa al entorno. Y aunque el recuerdo ayuda a organizar la experiencia no determina su sentido, pues este (el sentido) es siempre relacional, es relativo al contexto en el que tiene lugar la interacción social.

No es posible comprender las respuestas adaptativas de un grupo social sin considerar el contexto (conjunto de condiciones) en el que estas son producidas. Por ello el contexto esclavista nos permite comprender cómo se fueron construyendo estas memorias que dan cuenta de la alteridad afrocolombiana y de su reinención como grupo étnico en el marco de los procesos de explotación económica de los que fue objeto. Es en esta adversidad en la que emerge la cocina del Pacífico.

Este no fue un proceso fácil, para los esclavistas el esclavizado representaba una inversión costosa, un activo que no se podía desperdiciar en las actividades agrícolas que les reportaban menos rentabilidad, y esto lo entendía la corona española por eso una de las disposiciones de la Real Audiencia ordenaba

A los virreyes y justicias que hagan proveer con abundancia a las poblaciones y asientos de minas de los bastimentos necesarios y que se den y lleven por los indios naturales de sus comarcas, por precios justos, y moderados y compelan y apremien a los harrieros a que los lleven pagándoles su parte y no consientan estanco de bastimentos (Recopilación de leyes de Indias 1681, citado en Jiménez, 1996, p. 2).

A los esclavizados se les proveía de una ración semanal constituida por “64 plátanos y un colado de maíz. Esta ración era complementada, “de quince en quince días”, con carne cecina y sal. Cuando se contaba con grandes platanales los negros podían coger el número que estimaran conveniente y si se estaba en épocas de “vacas flacas” se les racionaba semana tras semana; aunque, de hecho, los hurtos eran bastante comunes. Las carnes cecinas y la sal sí eran controladas debido a su escasez” (Jiménez, 1996, p. 5). De todas maneras, señala Jiménez (1996):

lo cierto es que la pobreza material en que vivían las provincias del Nuevo Reino era alarmante. Lo único que podía salvar a los negros era el hecho de poderse beneficiar de las actividades de pesca y cacería aprovechando, eso sí, la cantidad de avichuchos existentes en esas apartadas regiones. Queda claro que complementario a la dieta o ración que les dispensaban los amos, los negros consumían manatí, guaguas, sahínos, conejos, armadillos, tatabras, venados,

dantas, guacharacas, pavas, loros, guacamayas, torcazas, “diostedeses”, “pechi-blancos”, “corcovaos”, y todo tipo de animales de pelo, pluma y escama, propios de estas regiones tropicales (p. 4).

Con estos variados ingredientes y escasas herramientas¹¹ las mujeres debieron ingeniárselas para satisfacer tanto a los amos como a sus compañeros y producir nuevas expresiones culturales a través de la cocina. Para Germán Patiño el momento exacto del mestizaje y de lo que podría ser el surgimiento de la cocina vallecaucana, caracterizada por el uso de ingredientes locales, se sitúa en el 29 de septiembre de 1540,

Esa mañana se embarcaron en Vijes, en quince balsas de guadua, o cañas gordas como las llamaban los españoles, Jorge Robledo y su tropa, unos cuantos esclavos negros e indios de servicio, e iniciaron la primera navegación documentada en el río Cauca. Fue una verdadera expedición de descubrimiento que duró quince días y terminó con un estrepitoso naufragio en los rápidos que quedaban más allá de Sopinga, hoy en cercanías de la Virginia, en el actual departamento de Risaralda. (...) Para nuestro interés, diré que los españoles sufrieron, sobre todo por hambre. No llevaban provisiones suficientes, para los afrodescendientes que los acompañaban ese mundo era igual de desconocido, y los indios de servicio, o eran de los yanaconas traídos por Belalcázar, por lo que también se encontraban en terreno ignoto, o estaban a la espera de que los blancos y negros desfallecieran para huir monte adentro. Cazar en las espesura de los enormes guaduales que cubrían las dos riveras del Cauca era ciencia exacta en la que fracasaron; los peces del Cauca no caían con facilidad en anzuelos; las tortugas se aparecían por épocas y casi siempre de noche, y las guaguas o guatíes eran anfibios escurridizos que hacían sudar a cazadores experimentados. Por fortuna tras varios días de padecimiento se encontraron con unos nativos que “vinieron con comida de maíz, yuca y pescado, de que había mucha falta” (Sardella citado por Patiño 2007, pp. 25-26).

¹¹ Según Jiménez todo parece indicar que entre los siglos XVII y XVIII el uso de utensilios domésticos como cuchillos, trinchetes, tenedores, vasos, platos y loza se restringía sólo a los centros urbanos pues en los reales mineros hasta los más pudientes consumían los alimentos con la mano (1996, p. 4- 5).

Ahí en estos pocos ingredientes, señala Patiño, está la base de lo que constituirá la alimentación colonial durante el primer siglo. A estos ingredientes, sin embargo, se sumaran, agrega Patiño, el plátano y el arroz, ambos cultivados y beneficiados por los africanos (p. 26), alimentos que serán claves en la dieta de las regiones con mayor presencia de población esclavizada, es decir, en los distritos mineros existentes en los departamentos de Chocó, Valle, Cauca y Nariño. Y en efecto, aún hoy estos alimentos constituyen la base de la alimentación de las poblaciones afrocolombianas asentadas a todo lo largo y ancho del litoral con algunas variaciones, asociadas a la oferta de productos presentes en los territorios. Entre los afrodescendientes de la parte norte del Pacífico –chocoanos- por ejemplo, se destaca el uso del queso costeño, la longaniza, el ñame, entre otros. Mientras que en los afrodescendientes del Pacífico sur se destaca el consumo de pescado con papachina, el guineo y el consumo de animal de monte, entre otros.

En este mismo sentido, recalca Patiño cómo las mujeres afrodescendientes fueron en realidad las creadoras de la cocina regional del valle del Cauca, y por consiguiente del Pacífico. En la hacienda vallecaucana sin duda eran las esclavizadas y no las patronas las que se dedicaban a las complejas y dispendiosas labores que suponía la elaboración de los afamados manjares vallecaucanos, y esto las convirtió en expertas maestras de la cocina. Prueba de ello es la experticia que estas mujeres tienen para los fritos. Al respecto señala Patiño (2007), “la maestría se la debemos a las descendientes de esclavas. La temperatura del aceite, y saber cuándo una variedad de pescado debe apanarse y otra no. Cuando el apanado consiste apenas en una revolcada en harina, o cuándo, por la delicadeza de la carne requiere harina y huevos. Incluso ha de pensarse en la harina. En el antiguo valle, donde la de trigo era escasa, se apanaba con arroz remojado y molido, lo que produce una textura más crocante y sutil”. Por eso en el contexto de ciudades como Cali, con una fuerte relación con el Pacífico, “las cocineras negras siguen preparando el sancocho de bocachico en las plazas de mercado, lo mismo que el sudado de barbudo o el tapado de bagre. Distintas variedades de pescado frito, en fogones de extramuros con patacón tostado” (pp. 30-33).

La mujer esclavizada bajo el yugo del amo tuvo que aprender la lengua del esclavista, apropiarse de sus costumbres, recrear sus técnicas de preparación, aprender las propiedades de los nuevos ingredientes existentes en el territorio, y de los traídos por el esclavista, relacionarse con la familia del esclavista, y simultáneamente construir oportunidades de vida y libertad para los suyos, conservar la memoria

de las tradiciones de su lugar de origen y adaptar los conocimientos que los indígenas tenían del territorio con sus conocimientos y con los aprendidos del esclavista. Aunque muchas de estas no fueron tarea solo de las mujeres la mayoría sí, casi de manera exclusiva, y no fueron fáciles de llevar a cabo.

Por la posición y el rol que la mujer esclavizada debió asumir y desempeñar en la sociedad colonial caracterizada por ser racista y machista, no resulta exagerado afirmar que fue precisamente ella, la mujer afro, quien lideró el proceso de etnogénesis cultural mediante el cual se dio origen a la cocina regional del Pacífico como expresión identitaria de la cultura afrocolombiana y como la más auténtica de Colombia. Si bien los indígenas aportaron buena parte de los ingredientes al mostrar el uso del territorio y todos sus recursos, los blancos enseñaron algunas de las técnicas de preparado que son una mixtura entre la cultura española y árabe, fueron finalmente las mujeres afrodescendientes las que pusieron la creatividad, el gusto, y su experticia de alquimista para dar origen a ese particular sabor de la cocina del Pacífico sur colombiano.

Las prácticas culinarias reflejan formas de hacer en relación con la preparación de los alimentos; son los procedimientos que se establecen para la confección de un plato particular. La práctica en el sentido propuesto por De Certau constituye un conjunto extenso de procedimientos que reflejan la relación que se ha construido con el mundo circundante, por ello toda práctica cristaliza un saber. En este caso, hablamos de un saber culinario, es decir, un saber sobre las características y propiedades que los alimentos del Pacífico, poseen para ser empleados en el proceso alimentario. Algunas de las manifestaciones de este saber son las siguientes:

1. De la conservación de los alimentos: Uno de los primeros problemas que debieron resolver las comunidades asentadas en el territorio fue los procesos de producción de lo que se asume como alimento, y luego el proceso de almacenamiento, esto último se hace especialmente más complejo en el caso de los productos cárnicos como pescados, aves, ganado y animal de monte. Sobre el uso de la carne de monte, Jiménez (2007), relata como fray Juan de Santa Gertrudis contaba que:

Un día díome gana de comer un pedazo de mono y díjele a don Juan Estaban que mandase a alguien a traer un mono para cenar. Fue un mulato al monte, y a la tarde se vino y trujo dos bizarros monos. Mi chapetón don Francisco

a lo que vio los monos muertos me dijo: Padre, no sea cosa que esta noche nos den carne de mono. Yo le dije: ¿Quiere usted callar la boca? ¿A nosotros nos darían eso? Esto es para los negros. ¿No vio usted aquel mulato los trujo? Pues esto allá lo guisan ellos para los negros. Yo avisé a don Juan Esteban para a ninguno de mesa diese a entender que lo que se cenaba era mono. Así se hizo. Todos hicieron el disimulo y cenamos los monos, sin que don Francisco reparara en lo que se comía. Ya después de la cena, rezar y plática, díjele a don Francisco: ¿Quiere usted un platico de mono, de esos que trujeron?. Y él: ¡Jesús, antes me muriera de hambre que comer mono!. Pues y la cena que ha cenado usted ¿qué era?. El respondió: A mí me ha parecido cosa de tocino o jamón. Pues cepa usted que lo ha cenado era mono. Al oírme la proposición, no hizo más que arrimarse a la barandilla del corredor, y ponerse la mano en el pecho, y vomitó cuanto tenía en el pecho con la fuerza de la imaginativa (pp. 102-103).

Este relato muestra claramente cómo el animal de monte ha hecho parte de la alimentación tradicional de las comunidades afrocolombianas asentadas en todo el Chocó biogeográfico desde el periodo colonial. El acceso a la carne de monte implicó también el desarrollo de estrategias para su conservación. Una vez más el ingenio femenino resolvió el problema.

Entre las comunidades afrodescendientes los mecanismos más tradicionales para la conservación de las carnes, incluso desde el periodo colonial lo constituyeron A) el **salado y secado**, con el que producía la carne cecina, técnica claramente española con la que hace el curado de la carne, que las mujeres habían aprendido en la casa del esclavista. Para nuestro caso la carne cecina era principalmente un trozo de carne que podía ser de origen vacuno a la que se denominó, durante el periodo esclavista, como tasajo. Para ello la carne es salada y puesta al sol. Entre los afrodescendientes de la costa Pacífica esta técnica ha sido empleada principalmente para la conservación del producto de la pesca y de la caza. En algunos casos se adiciona limón o vinagre a esta carne, sobre todo para controlar el sabor almizclado que suelen tener algunas como la de tortuga, iguana, armadillo, tatauro, entre, otras. B) Otra de las técnicas de conservación más empleadas es el **ahumado** que, por cierto, imprime un particular sabor en las carnes y en la preparación final.

Dependiendo de la cantidad de carne, que podía ser el producto de la pesca o de la caza, se construye una especie de barbacoa en la que se pone a ahumar la carne, hasta que esta se ha secado y suele tomar un color dorado oscuro, sin quemarse. Esta práctica permite que la carne se conserve por largo tiempo a la vez que le imprime un gusto particular. En la mayoría de las casas de las poblaciones afrodescendientes de la zona rural del Pacífico ha existido, en lo que se conoce como cocina, una especie de barbacoa permanente llamada la “*ahumadera*”. Esta realmente corresponde al fogón donde tradicionalmente se han preparado los alimentos que requieren cocción, y en la parte superior cuentan con una vara de madera puesta sobre dos horcones de donde se cuelgan los trozos de carne de animal de monte o pescado para que se vaya ahumando y se conserve incluso hasta por meses. La acción del calor que se genera por el uso diario hace que los animales e insectos se mantengan alejados. Por lo cual constituye una importante estrategia para la conservación de estos alimentos. C) Otra técnica de conservación, menos común, pero importante fue la utilización de la *salmuera*, en una olla de barro se ponía sal de nitro y allí se disponían las carnes que no iban a ser rápidamente consumidas. Este curado, libre de agentes de descomposición, permite que se conserve por largos periodos, inclusive meses, cantidades importantes de este tipo de alimento. La salmuera se utilizaba en el campo en las zonas de cosecha. Cuando el campesino llega a recoger la siembra lo hace con el grupo familiar, por eso siempre hay una choza donde pernota los días de trabajo con su familia, y en esta se deja la carne lista para la próxima venida que puede tardar varios meses.

Pescado secado al sol en la vereda Papayal, situada en el corregimiento de Mayorquin en Buenaventura, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, 2015.



2. De los fritos, y cocidos: Tradicionalmente el empleo del frito en las preparaciones de los afrodescendientes ha sido importante. Durante el periodo esclavista eran las esclavizadas las encargadas de esta dispendiosa y peligrosa labor, ahí se volvieron expertas en reconocer la importancia de la temperatura adecuada, cuando enharinar y cuando no, cuanto tiempo dejar dorar, y reconocer en que punto de la fritura se alcanza la perfección, especialmente cuando de pescado, que es una carne delicada, se trata. Antiguamente, sin embargo, la consecución de grasas no era fácil por ello la principal fuente de esta fue la empella del cerdo, que además agregaba su particular sabor a lo que se freía en esta. El cerdo fue valioso por su carne y por grasa, por ello durante el periodo esclavista una forma de motivar la producción aurífera era regalar un cerdo para celebrar, cuando se alcanzaban los topes propuestos, o para las festividades. El cerdo era el costoso, según nos revela Patiño, incluso para los terratenientes españoles. Su consumo constituía un lujo excepcional, así como el consumo de la gallina. En muchas comunidades afrodescendientes el cerdo coexiste de manera libre por el territorio, comiendo deshechos en los bajos de las casas o en la selva. Para muchas de estas familias un cerdo

constituye un capital, es un seguro contra la eterna incertidumbre de la pobreza, de él se echa mano para resolver cualquier eventualidad, un pariente enfermo, un viaje intempestivo, en fin. Sin embargo, en el Pacífico esta no fue la única fuente de grasa, otra fuente importante fue el aceite de corozo de táparo (*Orbignya cuatrecasana*), que da un sabor particular a todo lo que se prepara con este. La dificultad para su obtención hizo que su empleo fuera entrando en desuso tras la llegada de los aceites de palma africana. También se obtiene aceite de coco, aunque este es empleado principalmente para la preparación del arroz no para freír. Sin embargo, en ausencia del aceite se empleaba el hervido. Se hierven el maíz, la yuca, la papachina, el ñame, el plátano, el banano verde, y de hecho el tapado de pescado puede considerarse una suerte hervido o cocido, en Buenaventura este es de los platos más tradicionales para el desayuno. Sin embargo, el cocido más famoso es el sancocho de pescado que, según Patiño (2007), es una adaptación de la olla podrida española. Esta adaptación constituye otra clara evidencia de la creatividad de las mujeres afrodescendientes, que frente a la ausencia de los ingredientes originales como carnero, vaca, gallina, longaniza, patas de cerdo, entre otras carnes, que para ese momento no se encontraban en el territorio incorporaron el pescado, también “será indispensable que lleve plátano y yuca, y puede agregársele mazorca de choclo, pero nunca papa u otros condimentos. Desde luego la especial sazón se la deberemos a la combinación precisa, de delicado balance, entre cebolla, ajo, cimarrón y cilantro, que procede de sabias cocineras negras (p. 48). Entre las cocineras del Pacífico existe la creencia de que la papa corta el sabor y hace insípido el sancocho por ello, entre las abuelas, esta proscrito su uso en esta preparación.

El uso del fuego genera la transformación fisicoquímica de los productos y los convierte en alimentos de más fácil digestión. La consecución y conservación del fuego también fue un asunto importante. Cuando no se contaba con pólvora se acudía a la piedra de chispa, que al estrellarse con otra genera, precisamente, chispas que encienden la yesca con la que con la que se da vida al fogón, aunque esta es una actividad que realizan tanto hombres como mujeres, son estas últimas quienes generalmente se ocupan de ella por su relación con la cocina. En el litoral ha sido común el empleo del mangle, especialmente verde, para el fogón, el carbonero y el nato también se emplean con frecuencia. Estos por sus aceites se consumen más lentamente y pueden durar encendidos durante días. Cuando los

tizones están por acabarse se reemplazan con un nuevo palo, de manera que el fogón una vez encendido no se apaga. Cuando se va a cocinar sólo se atiza y se sopla para avivar el fuego, terminada la preparación los tizones se separan para que no se consuman tan rápidamente pero no se apagan. Esta práctica es común entre indígenas y afrodescendientes en las zonas costeras y rivereñas más distantes del casco urbano.

3. De los quebrados, sudados y sopas: En la costa pacífica el líquido base para la preparación tanto de sopas, atollados y sudados o quebrados, es la leche de coco. De la leche de coco se reserva para poner al final de la preparación la primera que se coló y que concentra la esencia del coco, a esta se le denomina el sumo, luego se extrae la segunda leche que es menos densa y es la que suele ser empleada como líquido base en las preparaciones. Al final, unos minutos antes de bajar la olla del fogón, se agrega la primera leche –el sumo- para que el sabor del coco se conserve intacto. Aunque el coco es una fruta es utilizado como condimento para dar ese sabor especial a las comidas del Pacífico.

Encocado de pargo, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, Buenaventura, 2015.



Uno de los productos con mayor tradición en la cultura indígena y por este medio en la afrodescendiente del Pacífico colombiano es el maíz. La variedad local en estas tierras es la conocida como maíz chococito cuyo cultivo se extiende desde las estribaciones con Panamá hasta Esmeraldas, es decir, se localiza en todo el Chocó biogeográfico. Para Víctor Manuel Patiño una de las primeras referencias a este maíz la harán los primeros conquistadores tempranamente cuando Alonso de la Puente, tesorero de Santa María la Antigua del Darién, escribía: a 23 de noviembre de 1515, que los pobladores han de sembrar lo que hubieren de comer en las poblaciones, que esto ha de tardar a lo menos seis meses, por lo cual pedía facilidades para traer víveres de otros lugares”. Lo que constituía la comida de los pobladores en ese tiempo era el maíz y el pescado, sin embargo, esta referencia también pone en evidencia cómo el proceso de cultivo de esta especie local de maíz tardaba aproximadamente seis meses para producir. En este sentido, agrega Patiño (1992), “el Cronista Oviedo no indica qué clases de maíz había en Urabá, a pesar de que durante su permanencia de varios años en Santa María, tuvo hartas oportunidades para saberlo. Tres veces, al hablar de las tribus chochoes y afines que vivían en barbacoas, dice que salían en canoas a sembrar sus maizales en las partes más enjutas, ya que la región habitada por aquellas tribus estaba llena de lagunas y anegadizos. El único pasaje donde sugiere existencia de una variedad especial tal vez por informes que le comunicara alguno de los expedicionarios de Juan de Vadillo o éste mismo, es cuando -al referirse a lo acaecido el 13 de marzo de 1538 en los dominios de Nutibara- dice: “llegaron a un valle e sabanas, donde había maíz sembrado y como trigo las cañas dél, o poco más gruesas; e llámase el Valle de Peta” (Oviedo y Valdés, 1852, II, 454; ----, 1959, III, 166). Un autor ubica esta localidad en la parte alta del Riosucio (Trimborn: RI, 1943, IV, 43-91), y por consiguiente, dentro del área de la variedad chococito” (p. 104). Robert West (2000) llama la atención sobre cómo el proceso de desmonte y roza para el cultivo del maíz es la única actividad de tipo agrícola alrededor de la cual se vincula no sólo el grupo familiar sino la comunidad en las poblaciones afrodescendientes del Pacífico sur y parte del Chocó. “Una larga línea de diez a quince hombres y mujeres mueven sus machetes al ritmo de los cantos comunitarios, parando ocasionalmente para descansar y para beber grandes sorbos de guarapo. El dueño del terreno en que se está trabajando debe proveer el guarapo y una comida al final del día. También incurre en el deber de reciprocidad cuando es llamado a ayudar a su vecino” (p. 200).

Es que el maíz significa abundancia y festividad en estas comunidades, por ello no extraña su relación con un esfuerzo solidario de la comunidad. Cuando vienen los periodos de celebraciones, especialmente religiosas como sucede con la celebración de la semana santa, las fiestas de la virgen del Carmen o las de la natividad en diciembre, estos son momentos en los que la comunidad se integra. Y la mayor parte de los platos que se preparan para estas fechas se hacen a base de maíz, y se preparan para compartir con todo el que llega a la casa o para intercambiar con los vecinos. Tradicionalmente, antes de la preparación, “los granos se sumergen en agua y se muelen en una piedra moladora (...) para retirar las duras cáscaras indigeribles de los granos, el maíz molido se cuele a través de una calabaza con huecos denominada sisunga. La masa resultante es la base para la preparación de la comida de maíz más común en las tierras bajas del Pacífico –el envuelto. Esta es una especie de tamal hecho con un pedazo alargado de masa de maíz finamente molida y ligeramente fermentada, que se envuelve en hoja de bijao y se amarra con tiras de hoja de palma. El envuelto se cocina en los carbones del fogón o en una olla de agua caliente” (West, 2000, p. 203). También es empleado en la preparación del casabe o añejo de maíz, bollos de maíz, el quemapata -es una especie de sopa de maíz muy espesa en cuya preparación es empleada toda clase de mariscos-, el sango –sopa de maíz con carne-, el cachín –que es una especie de arepa-, la majaja –que es una arepa de choco-, la chicha, y en una variedad de dulces. La mayoría de las preparaciones con maíz se condimentan con la leche de coco que no puede faltar.

Los mariscos o frutos del mar constituyen quizá los ingredientes que mayor autenticidad aportan a las preparaciones en el Pacífico colombiano y son los de mayor consumo en Buenaventura. La mayoría de estos frutos tienen su origen en los abundantes ecosistemas de manglar existentes en la costa del Pacífico. El manglar es la sala cuna de muchas de las especies marinas que conocemos, sin este los mariscos que son empleados en los platos más representativos de la tradición culinaria de Buenaventura simplemente no existirían. Entre las cocineras una máxima es que en general es importante tener cuidado de realizar un buen lavado de cada uno de los mariscos que se utilizarán. La mayoría de las cocineras realizan un lavado minucioso de los mariscos y suelen emplear un poco de vinagre y jugo de limón para reducir lo que, localmente, se conoce como el marisco éste no es solo característico de los frutos de mar, en algunas carnes de animal de monte como el tatauro,

el tulicio, la tortuga, entre otros, también se presenta, éste es en realidad una suerte de almizcle que trae la carne y que debe ser controlado para que la preparación no quede con mal sabor u olor. La preparación de frutos de mar como camarones, piangua, calamar, cangrejo y jaiba –que son los productos más comúnmente consumidos- se realiza de la misma forma. Dependiendo de lo que se desea hacer cada uno se puede preparar por separado o junto, aunque el procedimiento es más o menos el mismo para todos.

Encocado de Jaiba, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, Buenaventura, 2015.



Se inicia con la preparación de un sofrito hecho a base de cebolla larga, ajo, pimentón o tomate, orégano, cilantro y tomillo finamente picados. Antes era muy común el empleo del poleo, pero cada vez es menos frecuente porque el saber asociado a su uso se ha ido debilitando, en parte por la fuerte influencia que la gente del interior ha tenido en la cultura y la gastronomía de la ciudad. El uso del tomate ha sido reemplazado por el del pimentón porque este último no agría la comida tan rápidamente, y la cebolla larga o cebolla campesina ha sido paulatinamente reemplazada por la cebolla cabezona que es más fácil de conseguir en el mercado de la ciudad y es más económica. La cada vez más precaria disponibilidad de estos recursos culinarios está transformando la

sazón y por tanto el sabor local, es innegable que la lógica del mercado está teniendo un impacto importante en las transformaciones que esta cocina está presentado, lo que tiene también efecto en la reestructuración del gusto local. Todas estas preparaciones son realizadas por las mujeres.

Sofrito, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, Buenaventura, 2015.



Antiguamente era común encontrar en las viviendas, no solo rurales, con hierbas condimentarias como el ají (*Capsicum*), oreganón, cimarrón (*Eryngium foetidum*) que también es conocido como culantro o chiyangua en la parte más sur del Pacífico y el tomillo, incluidas otras de uso medicinal como la menta, el limoncillo, el jengibre, entre otras, sembradas en lo que se conocieron como azoteas o zoteas que West (2000) define como pequeñas huertas elevadas del suelo de 1,5 a tres metros y sostenidas por horcones, cuyo origen parece ser indígena, pues en 1593 fueron descritas por los waunamá quienes las utilizaban para el cultivo de plantas medicinales (p. 211). No resulta exagerado afirmar que el coco y los ingredientes de zotea dan forma al sabor básico de la comida del Pacífico, son expresión de su identidad y reflejo del conocimiento que, especialmente las mujeres afrodescendientes, tienen

del entorno. Porque son las mujeres las que establecen la configuración de las zoteas, son ellas las que las cultivan y atienden, son ellas las principales portadoras de este conocimiento de orden herbolario que se ha transmitido de generación en generación en estas comunidades, y que constituye en este sentido un capital que juega a su favor. Perderlo es empobrecerse y hacerse dependiente de los grandes mercados, es en otras palabras debilitarse como comunidad de sentido, en tanto el secreto de los sabores que dan identidad a la comida del Pacífico depende de las plantas que se cultivan en las zoteas.

Hierbas de condimentarias, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, Buenaventura, 2015.



Quebrado de ñato, foto Carlos Alberto Palacios Sinisterra, Buenaventura, 20015.



Retomando el tema, el procedimiento anteriormente descrito para los sudados es exactamente el mismo que se emplea para preparar los quebrados cuya diferencia está en que este último queda un poco más “*calduo*”, es decir, con más líquido. Para poner el color a la preparación se suele emplear el achiote (*Bixa orellana*), hay dos maneras de hacerlo: A) La más tradicional es como pasta; para producirla se ponen las semillas de achiote a hervir por largo tiempo en abundante agua hasta que el hervido se reduce y va espesando, luego de lo cual se reserva en el lugar en el que se almacenará para que enfríe y se solidifique, al enfriar se forma una pasta concentrada que puede ser cortada o extraída con cuchara para ser empleada en cualquier preparación. Antiguamente el aceite era un producto escaso y costoso para los habitantes del Pacífico por lo que poco se empleaba en las preparaciones cotidianas. B) Actualmente la más conocida es la bija; en esta el achiote es puesto a sofreír en aceite para que las semillas vayan soltando el tinte, teniendo cuidado de no permitir que se queme. Una vez se ha extraído este aceite de color rojo intenso se dispone en un recipiente de donde se sacará cada que se requiera. Según el historiador Oviedo, referenciado por Patiño en América Equinoccial, la bija tenía dos usos fundamentales entre los indígenas, para uso cosmético, es decir, pintar el cuerpo y en segundo lugar con fines rituales cuando iban a pelear. Se

desconoce el momento en el que se convirtió en condimento alimentario, aunque este mismo autor “sólo en un caso habla de la bija adicionada a un alimento, y es cuando se refiere al chocolate en Nicaragua; pero inclusive entonces el carácter ceremonial y mágico es manifiesto:

Como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este brevaje parezca sangre, échanle un poco de bixa, de forma que después se torna colorado: e molido el cacao sin la bixa, parece de color pardo... e quedan los lapros e en torno de la boca parte de aquella espuma, e quando es colorada que tiene bixa, parece horrenda cosa, porque parece sangre propria: e quando no la tiene, parece pardo, e de la una e otra manera es sucia vista” (Oviedo y Valdés, 1851, p. 318; Oviedo y Valdés, 1959, p. 270; citados en Patiño, 1992).

Al parecer esta curiosa combinación de chocolate con bija reviste un carácter ritual cuyo sentido no es aclarado.

En la costa del Pacífico es habitual el consumo de la pringamosa a la que se le atribuyen propiedades curativas importantes para diferentes dolencias, como la anemia, y la debilidad. Esta puede ser preparada en jugo, en torta dulce o en sudado como comida de sal, en esta última preparación puede ir sola o mezclada con carnes como la de animal de monte o mariscos. En el municipio de Timbiquí, por ejemplo, tradicionalmente la preparación de la pringamosa se ha acompañado, durante el periodo de semana santa, con cachín o panda que es una suerte de arepa de maíz sin sal. Carne de monte, guatín, armadillo, perico y aves como paletón o la torcasa. Lo que más se prepara en la ciudad de Buenaventura son los mariscos.

Entre los meses de marzo y abril tiene lugar, por espacio de unos pocos días, en la desembocadura del río San Juan al mar Pacífico, que constituye la frontera entre los departamentos del Chocó y Valle del Cuaca, un fenómeno que cambia la vida de los habitantes de este delta. Durante este periodo se presenta la subienda más grande de alevinos de varias especies de peces que nacen en agua dulce y se desarrollan en agua salubre. Este es un periodo de abundancia para las comunidades negras e indígenas que ven en este fenómeno el mana rivereño que les provee de proteína animal para varios meses. Las comunidades le llaman chaupiza a estos alevinos. Para García et al (2018), estos son juveniles principalmente peces ‘gobios’ de las familias *Gobiidae* y *Eleotridae* (p. 1).

La palabra chaupiza es un vocablo de origen mixto (africano y castellano). La “chapa” (que significa hoja o lámina que cierra o asegura cosas; o también la palabra costra/capa), (...) chapa también es caracol en España con la concha deprimida a manera de chapa es su parte inferior; y se refiere a enfermedad semejante a la sífilis propia del África occidental. La palabra también concuerda con las apariencias físicas y hábitos de los peces gobios en la región. En varias de las especies, las aletas pélvicas se unen y forman un disco con el que se pueden pegar (‘chapa’) por succión a las rocas del fondo (García et al, 2018, p. 2).

Entre las comunidades indígenas de la etnia Wounan y las comunidades afrocolombianas, que habitan en la zona, existe la creencia que la chaupiza es el vómito de las ballenas, seres por los que tienen admiración, de forma que su vómito se considera una bendición. La subienda de chaupiza en el río San Juan se convierte en un breve momento de jolgorio que se extiende por toda su rivera y del que participan hombres, mujeres y niños, quienes con canastos, redes finas, y telas de todo género se acercan a las orillas a capturarla.

Dadas las difíciles condiciones que estas comunidades presentan para la conservación de los alimentos, la chaupiza es puesta a secar bajo el sol por espacio de uno o dos días, después se pone a ahumar en barbacoas durante toda la noche envueltas en hojas de bijao o de plátano. Este procedimiento permite conservar el producto para su utilización posterior, hasta por dos meses, sin ningún tipo de refrigeración. La chaupiza también se comercializa en Buenaventura, especialmente en la plaza de mercado José Hilario López.

6. LAS COCINERAS DE LA PLAZA DE MERCADO JOSÉ HILARIO LÓPEZ DE BUENAVENTURA¹²

Fogón de cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, foto Carlos Alberto Palacios S, noviembre de 2012.



Si realmente se quiere conocer la cultura culinaria de una región o comunidad hay que visitar su centro de abastecimiento de alimentos más tradicional, en el caso de América Latina son sus plazas de mercado. La plaza de mercado constituye un punto de encuentro no solo de aquello que es producido en el territorio, sino que es también punto de encuentro de diversas tradiciones culturales, de saberes, de memorias, de prácticas y de sentidos.

El siguiente documento se divide en dos momentos; el primero presenta los resultados de la caracterización socioeconómica de las portadoras del conocimiento tradicional culinario de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura,

¹² Proyecto: Plaza de Mercado. Informe presentado por: Carlos A. Palacios S. Asistentes de investigación: Diana Faisury Riáscos, Julio César Paredes. Buenaventura, diciembre 6 de 2012.

proceso llevado a cabo para la Fundación Carvajal en el marco del proyecto “Plaza de Mercado” realizado en el 2012. En este se recoge información tanto de las cocineras tradicionales de la plaza de mercado como de sus hogares. Para aproximarse a las condiciones socioeconómicas del hogar de las cocineras se aplicó una versión adaptada de la encuesta de caracterización de usuarios de la Fundación Carvajal que mide aspectos económicos, como el nivel de ingresos y gastos del grupo, las condiciones habitacionales, la generación de ingreso, los aspectos sociales y comunitarios, salud, primera infancia y composición familiar, entre otros aspectos. La unidad de análisis para este instrumento fue el hogar, y el informante válido fue el jefe de hogar, es decir, las cocineras.

Esta encuesta permite una aproximación tanto a las condiciones como a las características que distinguen a los miembros del grupo familiar.

En segundo momento presenta los resultados de la caracterización cualitativa, esta se apoyó en el uso de entrevistas y la realización de observación etnográfica en el área de comidas de la plaza de mercado.

El proceso de aplicación de las encuestas de caracterización de usuarios permitió identificar al menos tres generaciones de cocineras presentes en la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura. La primera generación de cocineras tradicionales es la que se encuentra ligada a los nombres de los puestos de comidas. Este es un aspecto fundamental en la consolidación del negocio. El nombre es el nexo histórico no sólo con una tradición sino que constituye la impronta identitaria de una sazón particular, el de doña Chenchá, la Ñata o Telésfora. La mayoría de los clientes construyen relaciones con las cocineras que se mantienen a lo largo del tiempo y en ocasiones se transmiten incluso a los hijos, con quienes se comparte el dato de dónde es que se come mejor en la plaza de mercado. Esta es la relevancia del nombre vinculado al puesto, todo puede cambiar allí; la cocinera, los platos, el inmobiliario pero lo único que no se puede permitir cambiar es el nombre, el nombre es la nomenclatura con la que los clientes logran encontrar el camino de regreso a la memoria de esa sazón específica.

Estas mujeres cuyos nombres se ligan a los puestos de comida constituyen la primera generación de cocineras. Muchas de las cocineras actuales son hijas de estas primeras cocineras o son antiguas ayudantes de algunas de ellas, para los efectos del ejercicio investigativo consideramos a estas mujeres que sucedieron a las primeras cocineras como la segunda generación de cocineras tradicionales.

Y finalmente consideramos a las hijas de esta segunda generación las cocineras de la tercera generación, que son las más jóvenes y el grupo de cocineras menos común en la plaza de mercado. Esto nos llevó a pensar en realizar al menos dos entrevistas semiestructuradas por cada una de las estas tipologías de cocinera, para un total de seis. De estas se han realizado la totalidad de las entrevistas.

Tabla 5 Relación de las cocineras de la plaza José Hilario López entrevistadas

COCINERAS	EDAD	RESEÑA
ESTEFANÍA GARCÍA (nieta de Chenchá)	17	Nació en Buenaventura en 1995, y es la nieta de Asunción García, mejor conocido en el ámbito de la plaza como Chenchá. Se crió con su abuela y de ella aprendió el oficio de la cocina, hace ocho meses debió asumir la responsabilidad del puesto de comidas por el efecto incapacitante que la artritis le ha producido a su abuela. Al momento de asumir el trabajo del puesto de comidas se encontraba adelantando el noveno grado, debió pasarse al nocturno y aprender a sobrellevar estas dos responsabilidades. Siente que este trabajo es muy duro, sin embargo, ante la ausencia de otras alternativas de generación de ingresos para el sostenimiento del grupo familiar, no tiene más opción. Ella pertenece a la tercera generación y es la cocinera más joven de la plaza de mercado.
ELIZABETH VALENCIA CAICEDO	40	Nació en Buenaventura en 1972, en el seno de una familia humilde. Su ingreso a la plaza estuvo asociado con la separación de su marido, que la dejó con la responsabilidad de la crianza de sus dos hijas. Esta situación la lleva a trabajar en la plaza en la década del noventa como ayudante, transita por varios puestos hasta que se encuentra con María Evelia, otra de las cocineras, con quien trabajó algún tiempo, y es quien la impulsa a hacerse a su propio puesto de comidas.

COCINERAS	EDAD	RESEÑA
MARIA EVELIA CASTRO	61	<p>Mujer afrocolombiana nacida en el municipio de Guapi, llegó a Buenaventura cuando a apenas tenía siete años de edad por eso se autodefine como porteña. Nunca más regreso a su pueblo natal. En Buenaventura llegó a vivir en una zona de bajamar en el sector de Campo Alegre, antiguo Sequionda, y luego se trasladó al sector de El Puente del Candado. La primera de su familia en trabajar en la plaza fue su madre hasta que se enfermó a mediados de los años sesenta, cuando tenía apenas 15 años, desde entonces se vio en la obligación a asumir el negocio para el sostenimiento de su familia.</p>
ANA ALICIA MURILLO PANAMEÑO	52	<p>Ana Alicia es oriunda de Buenaventura, y lleva veinte años trabajando en la plaza de mercado, tomó esta decisión poco después que separó de su marido y frente a la necesidad de responder por sus cinco hijos. Empezó trabajando como ayudante, duró así 10 años, hasta que por cosas de la vida la propietaria anterior abrió un negocio en otro lugar y le cedió el puesto de comidas, de eso hace ya 10 años. El puesto aún conserva el nombre de la primera cocinera, que se llama Aleyda, decidió conservar el nombre porque el puesto ya se encontraba acreditado.</p>

COCINERAS	EDAD	RESEÑA
ASUNCIÓN GARCÍA	68	<p>Una hija de Pancha fue la que le puso su popular apodo, Chenchá, pocos conocen su nombre real. Esta mujer lleva 30 años trabajando en la plaza. Empezó a trabajar en 1975, cuando llegó del Micay, inició trabajando en casas de familia, esto le permitió conocer ciudades como Cali, y Medellín. Cuando decidió regresar a Buenaventura, por la aflicción que le producía la distancia con su madre intentó varios oficios pero ya no se sentía capaz de llevarlos a cabo, primero intentó trabajar en la minería, pero le resultaba extenuante, luego intentó la siembra, pero le pareció duro, sin embargo, conocía a una señora en la galería vieja (es decir, cuando la plaza tenía un solo piso) y allí le ayudaba a cocinar, hasta que el señor Luís Yépez que trabajaba como recaudador en aquel momento le dijo que había un puesto disponible, cuando ya se construyó el segundo piso de la plaza hacia mediados de los años ochenta. En ese momento los puestos no contaban con bancas ni mesas, así que sus primeros clientes usaban las bancas y mesas de las vecinas. Chenchá aprendió a cocinar viendo a su madre en López de Micay, y hace parte de la primera generación de cocineras de plaza de mercado.</p>

COCINERAS	EDAD	RESEÑA
MARIA TELÉFORA ANGULO	70	Nació en López de Micay en el departamento del Cauca en 1942, llegó a Buenaventura a la edad de 10 años y se ubicó en el sector de Cinco Bocas, donde una hermana. Su deseo por conocer la llevó a quedarse en Buenaventura. Su carrera como cocinera se inició fritando pescado en el sector de Pueblo Nuevo; iniciaba a las 6 de la tarde y terminaba a la una de mañana. Mantuvo esta rutina durante cuatro años. La razón por la que no vendía temprano era porque no le gustaba madrugar. Durante este mismo periodo se vinculó al trabajo en los puestos de comida gracias a una conocida que tenía dentro de la plaza. Teléfora hace parte de la primera generación de cocineras tradicionales de la plaza de mercado José Hilario López, cuando esta tenía sólo un piso, y se atendía a los clientes con mesas y sillas de madera.

Fuente: elaboración propia.

Las dificultades asociadas a esta etapa del proceso se han centrado en el recrudecimiento de la situación de violencia que experimenta la ciudad y que ha llevado a generar un clima de tensión aún mayor respecto del proyecto. Algunas de las cocineras, en virtud de los últimos acontecimientos, se han empezado a inhibir para brindar la información alegando que la prioridad es la seguridad personal que se encuentra en vilo tras el accionar de los actores armados. Por lo general, dada la dificultad para tener a las cocineras de manera exclusiva dedicadas a las entrevistas, se ha hecho necesario realizar la entrevista por etapas. Originalmente se había pensado incluso en realizar estas entrevistas en sus domicilios, sin embargo, el rápido escalamiento del conflicto nos llevó rápidamente a desechar esta idea y a concentrar el trabajo en la plaza de mercado. En un momento del proceso las mismas cocineras le recomendaron al equipo no estar en la plaza después de ciertas horas por los riesgos que ello podía implicar esto llevo a ser más cuidadosos tanto con lo que se hacía como lo que se decía mientras estábamos en la plaza de mercado, pues esta finalmente es también el lugar de tránsito de los actores armados y nosotros también estábamos siendo observados por estos actores.

Las cocineras tradicionales de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura a pesar de ser portadoras de la tradición culinaria de la ciudad enfrentan difíciles condiciones no sólo para el desarrollo de su oficio en la plaza sino también en sus lugares de residencia.

El informe ha sido organizado en dos capítulos el primero presenta los datos de la caracterización cuantitativa, mientras que el segundo intenta una aproximación a las dinámicas del oficio de las cocineras en la plaza de mercado desde una perspectiva cualitativa.

Caracterización Socioeconómica

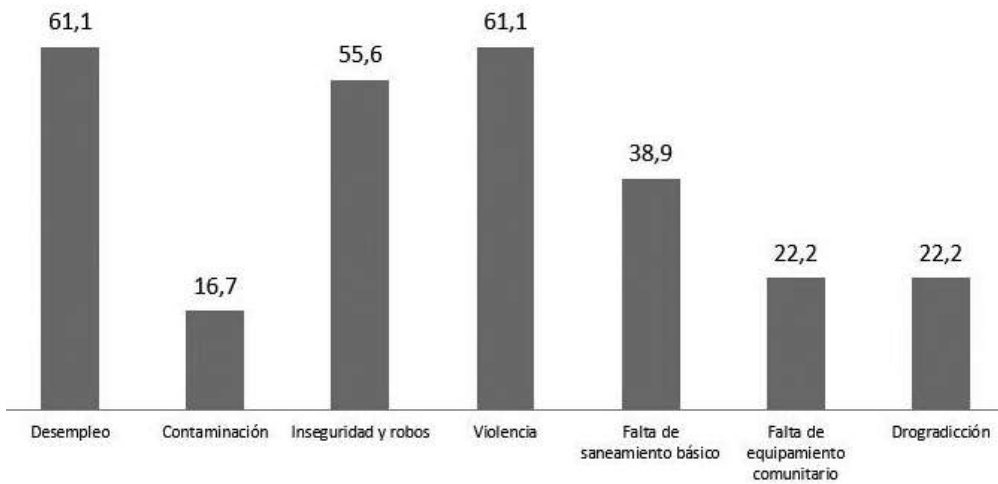
Localización

La ciudad de Buenaventura se encuentra dividida en dos zonas importantes en términos geográficos, la zona insular que corresponde a la isla de Cascajal, esta sería el lugar original de fundación de la ciudad y actualmente implica el 30% del área de la misma, y es la zona donde se concentra la principal actividad comercial y de servicios, de hecho la plaza de mercado se localiza también en esta zona. Por su parte la zona continental implica el restante 70% del área de la ciudad. En ambas zonas existen áreas de borde con el mar denominadas de bajamar, se configuran a partir de la compleja red de esteros que bordean la ciudad y atraviesa a la mayoría de los barrios. Este factor en parte es lo que ha permitido a muchos de los migrantes rurales del Pacífico que habitan la ciudad mantener los vínculos con sus lugares de origen, por esta red de esteros existe un número indeterminado de puertos informales por los que se traen noticias y productos de la zona rural del Pacífico, se sale a las faenas de pesca, o de recolección, pero también, por estas mismas redes los actores armados movilizan drogas, armas y personas, lo que ha convertido las zonas de bajamar en espacios de miedo dentro de la ciudad.

Cuatro de las cocineras tradicionales viven en las comunas 1 y 2 que se ubican en la zona insular de Buenaventura, las 14 restantes viven en la parte continental. El 61%(11) de ellas se localizan en barrios que corresponden a zonas de bajamar como Alfonso López, El Arenal, Viento Libre, Muro Yusti, la Inmaculada, Juan XXIII, entre otros, caracterizados por sus difíciles condiciones; precariedad en el acceso a servicios públicos, problemas de violencia por la presencia de actores armados, y altos niveles de pobreza. De hecho el 83,3%(15) de las cocineras se ubica entre el estrato cero y dos, sólo una se ubica en el estrato tres. Cerca del 70% (12) de las

cocineras llevan más de diez años viviendo en estos barrios, mientras el 27,8% (5) lleva entre uno y tres años. Lo que les permite estar enteradas de las dinámicas de sus sectores y entender los cuidados que se deben tener para circular por estas zonas que se podrían definir como territorios en conflicto.

Gráfico No. 24 Problemáticas más comunes en los barrios donde residen las cocineras tradicionales.



Fuente: elaboración propia.

Las problemáticas más comunes en los sectores de residencia de las cocineras tradicionales son el desempleo y la violencia, dos fenómenos que se encuentran íntimamente relacionados y que han marcado de manera significativa la dinámica de la ciudad de Buenaventura, y conexas a estas esta la inseguridad y los robos. Muchos de los jóvenes de los sectores populares frente a la falta de oportunidades han terminado cooptados por los grupos armados y delincuenciales que prestan servicio al narcotráfico y al paramilitarismo, y esto ha terminado por polarizar las relaciones sociales en los barrios, donde antiguamente todo el mundo se conocía.

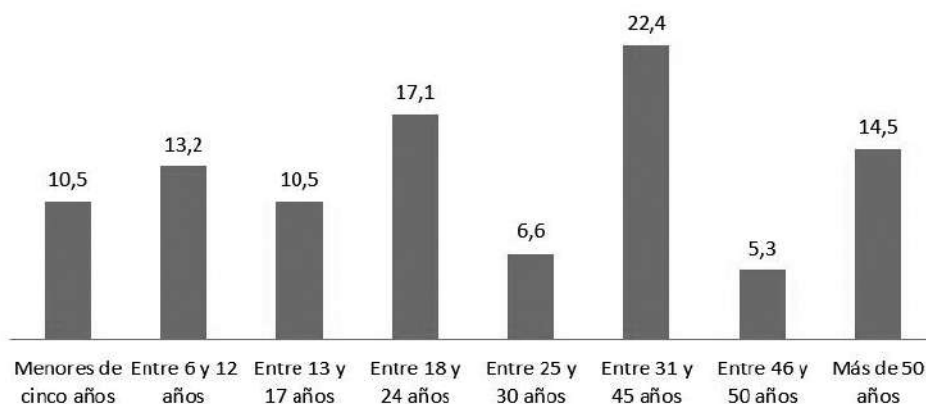
La virulencia de esta violencia ha roto, casi por completo, los procesos de sociabilidad primaria a partir de los cuales los habitantes de estos sectores se auto reconocían como comunidad, y en su lugar ha instalado un clima de desconfianza y temor. De hecho durante el mes de octubre y los primeros días de noviembre del 2012 se

registraron en la ciudad un total de 40 muertes violentas vinculadas con problemas de territorialidad producto del enfrentamiento entre los urabeños, que intentan ingresar al territorio, y un reducto del paramilitarismo local vinculado con el narcotráfico denominado La Empresa. Durante este mismo periodo se presentaron cerca de 35 balaceras en los barrios, 75 desapariciones forzadas, y más de 1.500 personas desplazadas¹³. Esta triste realidad hizo aún más difícil poder llevar a cabo el proceso de caracterización de las cocineras porque la desconfianza generada por los hechos de violencia presentes en la ciudad estaba a la orden del día.

Características sociodemográficas

La encuesta de caracterización recoge información no sólo de las cocineras sino también de sus hogares. Aunque las cocineras en general presentan edades relativamente avanzadas, por encima de 36 años para la mayoría de ellas, es innegable que en su hogar predominan edades inferiores. De hecho el 51,3% de los miembros del hogar tiene 24 años o menos, el 60% de los miembros del hogar tiene menos de 30 años, el 34,2% son menores de edad. La población longeva representa sólo 14,5%, mientras que la población en edad económicamente activa, es decir, los que tienen capacidad de trabajar representan el 50%.

Gráfico No. 25 Distribución según edad.

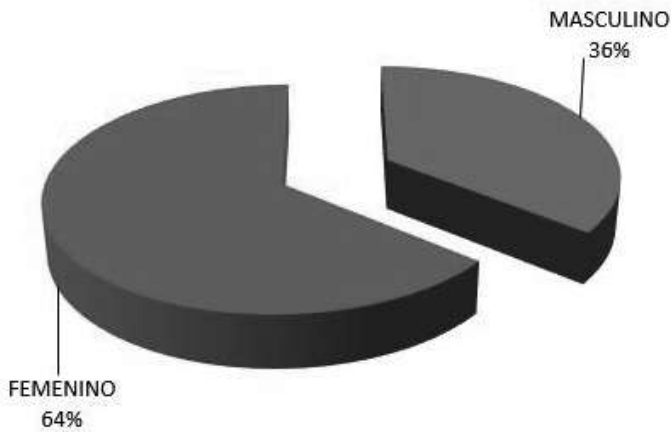


Fuente: elaboración propia.

¹³ Ver artículo “Bandas criminales recrudecen violencia en Buenaventura” publicado en <http://www.verdadabierta.com/component/content/article/4285-lanzan-un-sos-a-raiz-de-la-violencia-en-buenaventura> noviembre 6 de 2012.

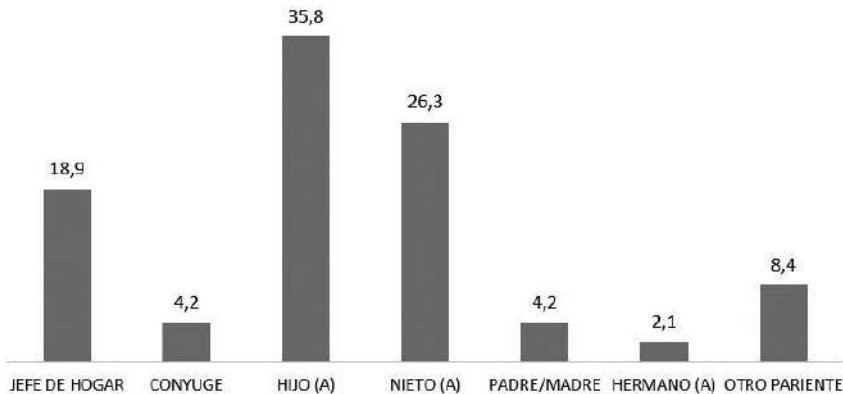
La tasa de dependencia infantil¹⁴ es de 0,38%, es decir, que por cada diez personas en el hogar cuatro tienen menos de 12 años y por esta razón son dependientes de quienes están en edad de trabajar. Hay una predominancia femenina bastante importante en este grupo donde por cada hombre hay dos mujeres. El 64% de la población sobre la que se recoge información son mujeres, mientras el restante 36% son hombres.

Gráfico No. 26 *Distribución según género*



Fuente: elaboración propia.

Gráfico No. 27 *Parentesco*



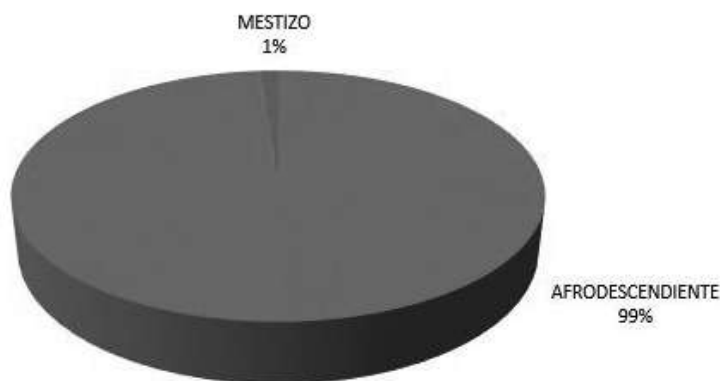
Fuente: elaboración propia.

¹⁴ El cálculo de la tasa de dependencia infantil es similar al de dependencia juvenil, la diferencia estriba en que la base del cálculo se hace con los menores de 15, mientras que la juvenil se hace con los menores de 16 años.

El número promedio de miembros en el hogar de las cocineras tradicionales es de 5 personas, de estas tres corresponden a los hijos, y a los nietos, una al cónyuge y otra a alguno de los padres u otro familiar. El tipo de organización familiar predominante en los hogares de las cocineras es la familia extensa con el 84,2% de los casos, seguido por la familia monoparental con el 7,4% (7, mientras que es menos común la familia nuclear con el 4,2% (4).

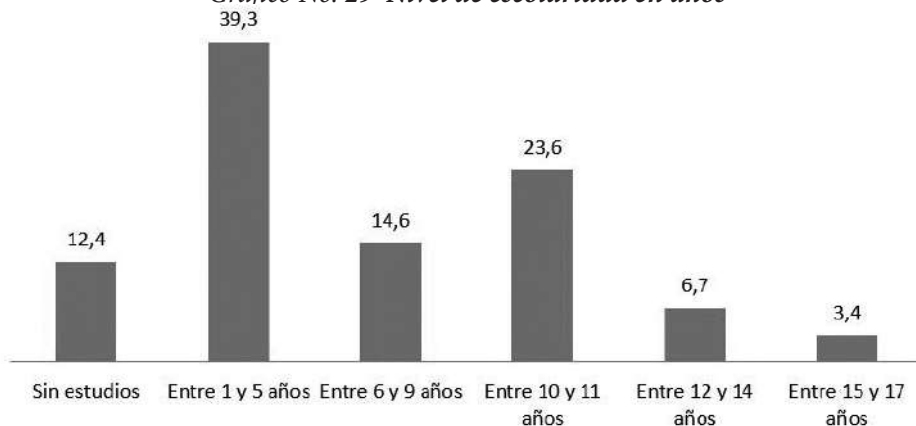
El 77,7% (14) de las cocineras son madres solteras, y el 99% de ellas y sus familias se autoidentifican como afrocolombianos.

Gráfico No. 28 *Adscripción étnica*



Fuente: elaboración propia.

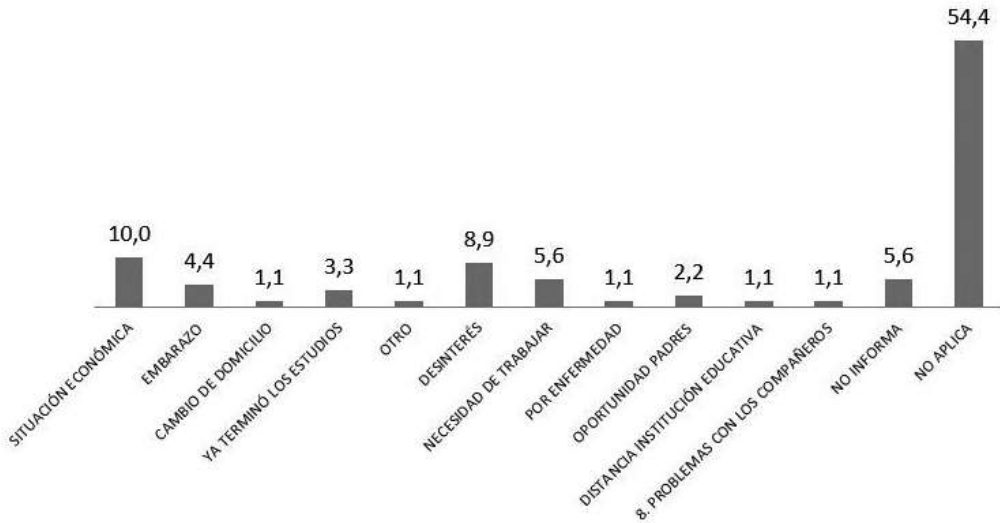
Gráfico No. 29 *Nivel de escolaridad en años*



Fuente: elaboración propia.

El 30% de los miembros del hogar de las cocineras tienen primaria incompleta y básica secundaria incompleta. El 12,4% de esta población no ha adelantado estudios de ningún tipo, mientras el 39,3% tiene entre 1 y 5 años de escolaridad, es decir, que el 50% de esta población no ha superado la primaria. Y sólo el 23,6% tiene bachillerato completo, mucho más reducido es el porcentaje de quienes alcanzaron formación técnica con un 6,7% o de educación superior con un 3,4%. Al momento de la caracterización sólo el 38,9% (37) se encontraba adelantando algún tipo de estudios, en contraste el restante 50,5% (48) no. Al indagar por las principales causales de retiro del sistema educativo se encontró que la situación económica, el desinterés y la necesidad de trabajar constituyen los factores más contribuyen con la deserción escolar.

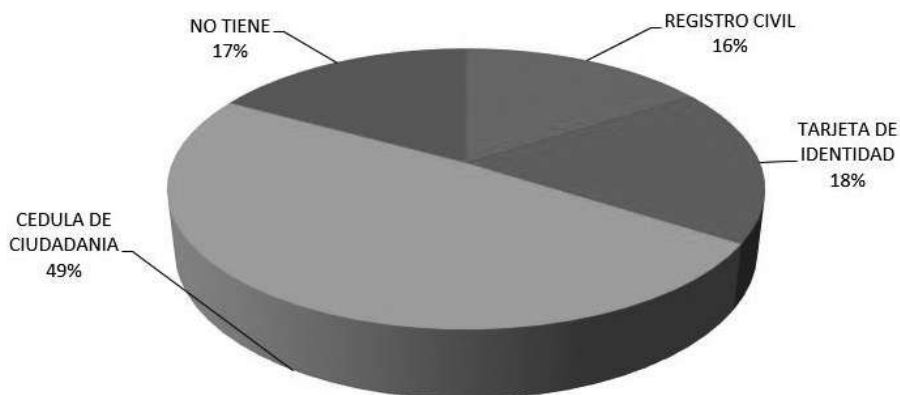
Gráfico No. 30 *Principales causas de deserción escolar*



Fuente: elaboración propia.

En general este grupo poblacional presenta bajos niveles de escolaridad que le impiden el acceso a los capitales culturales de la sociedad y a los procesos de movilidad social ascendente que permite el sistema educativo.

Un dato alarmante es que el 17% de los miembros del hogar de las cocineras tradicionales no tienen documento de identidad, lo que restringe el acceso de esta población a los servicios y programas tanto del Estado como de las instituciones, urgen en este aspecto crear estrategias que permitan rápidamente subsanar esta deficiencia.

Gráfico No. 31 *Tipo de documento*

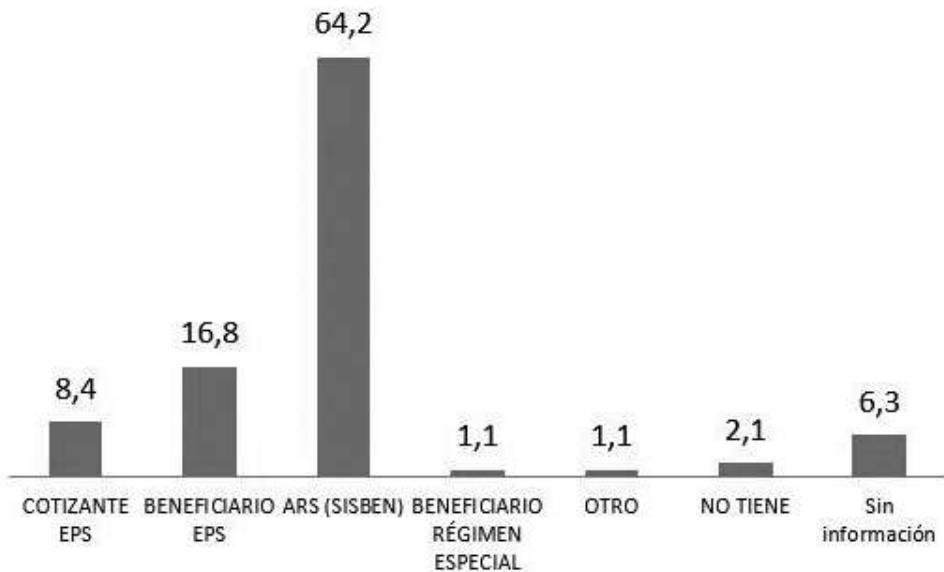
Fuente: elaboración propia.

El 42% (40) de los miembros del hogar desarrollan alguna actividad que les permite la generación de ingresos, de estos el 57,5% (23) trabajan como independientes, el 25% (10) como empleados mientras el 15% (6) se dedica al rebusque. Del restante 54,7% (43) que desarrollan actividades que no generan ingresos el 70% (30) se dedican principalmente a estudiar, el 21% (9) se encuentra desempleado y el 9,3% (4) se dedica a los oficios de la casa.

Salud y seguridad social

De las 95 personas sobre las que se recogió información sólo 9 que representa el 9,4% son beneficiarias de la estrategia Juntos, el 33,6% (32) es población en situación de desplazamiento, de estas 17, que representan el 53% carecen del registro de desplazado y por lo tanto no se benefician los programas del Estado dirigidos a esta población.

El 64,2% (61) de esta población se encuentra afiliada al SISBEN, el 16,8% (16) son beneficiarios de personas que cotizan a la EPS, mientras que sólo el 8,4% (8) es cotizante. El 18,8% (16) de los miembros de los hogares de las cocineras padecen alguna enfermedad; las enfermedades más comunes son; en primer lugar las óseas (cuatro casos), cardíacas (un caso), gástricas (un caso), y problemas odontológicos (un caso). Sólo dos personas presentan discapacidad física.

Gráfico No. 32 *Tipo de afiliación a salud*

Fuente: elaboración propia.

Condiciones de la vivienda

A pesar de la precariedad de sus zonas de residencia el 94% (17) de ellas manifiesta habitar en una casa, sólo una manifestó vivir en un cuarto. El 50% (9) de ellas son propietarias de la vivienda que habitan, mientras que una la está pagando aún, 6 más tienen la vivienda en arriendo y 2 viven en la casa familiar. Existe el caso de una cocinera que vive con sus hijos en un cuarto de la casa de su familia materna, debido a la reciente separación de su compañero. Entre las seis cocineras que afirmaron pagar arriendo este oscila entre \$130.000 y \$250.000 pesos. En el 77,8% (14) de las viviendas el material predominante en los pisos es cemento, baldosa, vinilo o arcilla que son considerados como materiales definitivos, sólo el 22,2% (4) tiene materiales temporales como madera pulida, burda o cantonera. El 77,8% (14) de las viviendas tienen paredes exteriores hechas en bloque o ladrillo con o sin repello. Mientras que en el restante 22,2% (4) de las viviendas las paredes externas son de madera burda, tabla o tablón.

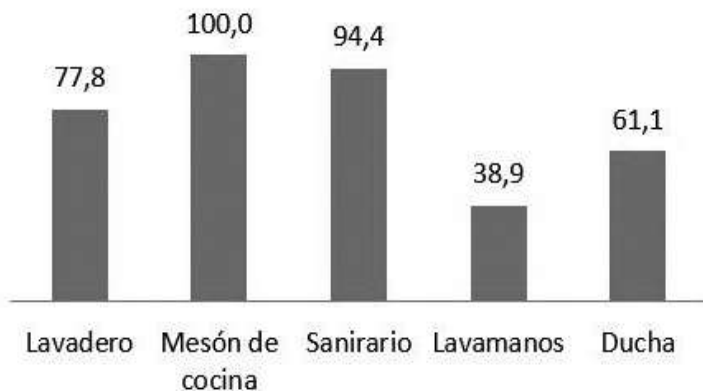
En el 88,9% (16) de las viviendas el material predominante en los techos es asbesto o la plancha de cemento, mientras que en el restante 11,1%, que corresponde a dos viviendas, los materiales predominantes son provisionales como el cartón, las latas y sacos. En general las tres terceras partes de las viviendas de las cocineras tradicionales se encuentran

construidas en materiales definitivos. En el 94,4% (17) de las viviendas de las cocineras hay un hogar, aunque se presentó un caso donde tres hogares conviven en una misma vivienda. En el 50% (9) de las viviendas hay entre 1 y 3 cuartos, en el 44% (8) hay entre 4 y 6 cuartos mientras que sólo una tiene 7 cuartos. De hecho en cuatro de las viviendas la sala-comedor es usada como dormitorio, de estas viviendas en tres duerme una persona en la sala y hay una vivienda en la que duermen dos personas. Lo que pone de manifiesto la presencia de algunos niveles de hacinamiento a los que se ven sometidas las cocineras y sus familias.

Equipamiento y servicios públicos en la vivienda

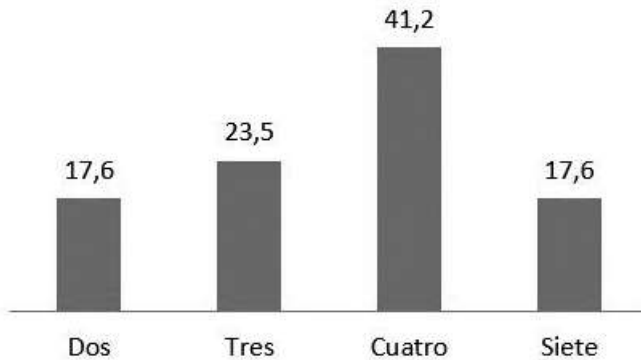
En general las viviendas se cuentan con la mayoría de los equipamientos básicos como lavadero, mesón de cocina, sanitario y ducha. La totalidad de las viviendas cuentan con mesón, sólo una no cuenta con sanitario, mientras sólo 7 cuentan con lavamanos, 11 con ducha y tanque para almacenamiento de agua. Estos equipamientos se encuentran en regular o buen estado. La totalidad de las viviendas cuentan con energía eléctrica y medidor, sólo el 66,7% (12) cuenta con servicio de alcantarillado. Entre quienes no cuentan con este servicio cuatro utilizan como alcantarillado la zona de bajamar y una más el río o quebrada.

Gráfico No. 33 ***Equipamiento de la vivienda***



Fuente: elaboración propia.

El 94,4% (17) de las viviendas cuentan con servicio de agua. Sólo el 17,6%, que equivale a tres casos, cuentan con agua en la vivienda los siete días de la semana, sin embargo, el abastecimiento se hace por medio de las aguas lluvias, el restante 82,4% (14) de las viviendas se abastece del acueducto y sólo cuenta con el servicio de agua entre dos y cuatro días a la semana.

Gráfico No. 34 *Número de días con agua en la vivienda*

Fuente: elaboración propia.

Tabla 6 *Número de horas al día en los que llega el agua a la vivienda.*

No. Horas	Frecuencia	Porcentaje
Doce	1	5,9
Dos	2	11,8
Veinticuatro	1	5,9
Tres	2	11,8
Cuatro	2	11,8
Cinco	2	11,8
Seis	5	29,4
Ocho	2	11,8
Total	17	100,0

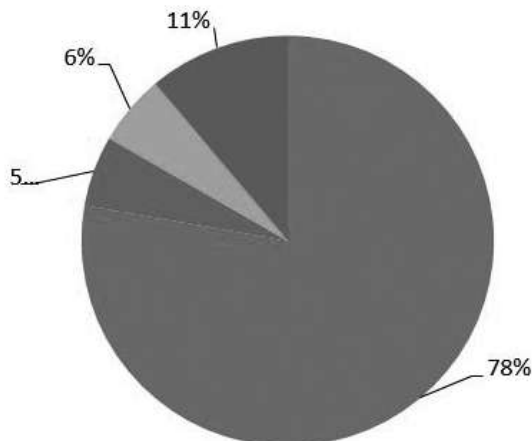
Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta de caracterización de usuarios, nov 2012.

Entre quienes cuentan con el servicio de agua el 35,3% (6) lo tiene sólo entre dos y cuatro horas en los días en los que esta llega a la vivienda, el 52,9% (9) cuenta con el servicio entre cinco y ocho horas al día, mientras que sólo dos casos que representan el 11,8% cuentan con el servicio de agua entre 12 y 24 horas al día.

En el 77,8%(14) de las viviendas se utiliza el gas como la principal fuente de energía para cocinar, de estas 9 utilizan pipeta y sólo 5 gas domiciliario.

Gráfico No. 35 *Disposición de basuras*

■ EMPRESAS SERVICIO PUBLICO ■ MAREA ■ QUEBRADA O SIMILIAR ■ OTRO



Fuente: elaboración propia.

En el 80% de las viviendas la recolección de las basuras la realiza la empresa de aseo, mientras el restante 20% las dispone en bienes de uso público como la marea, las quebradas o similares.

Subsidios y apoyos

Cuatro de las cocineras tradicionales afirman tener un familiar que recibe algún tipo de subsidio, de estos tres son económicos y uno en especie. Estos subsidios están representados en; ayuda económica para estudio por valor de \$30.000 (un caso), atención humanitaria para población en situación de desarraigo por valor de \$200.000 (un caso), beca de la Fundación de la Sociedad Portuaria (un caso), y apoyo económico de un familiar en el extranjero por valor \$800.000 (un caso).

Ocupación del tiempo libre

La mayoría de las cocineras desarrollan su oficio en la plaza de mercado de lunes a lunes, de hecho la mayoría inicia sus actividades diarias entre las 6 y las 8 de la mañana, y culminan entre las cinco y seis de la tarde, es decir, que estas mujeres pueden trabajar entre 9 y 12 diarias. Lo que les deja muy poco tiempo disponible para dedicarlo tanto a la familia como a sus amistades. De hecho sólo 8 de las cocineras tradicionales manifestaron desarrollar alguna actividad recreativa en su tiempo libre, la principal es hacer paseo familiar al río (5 casos), o reunirse con

los amigos (3 casos), y finalmente aparecen ir al mar o bailar con un caso cada uno. La ausencia de espacios de distensión y la poca disponibilidad de tiempo para ellas y sus familias puede tener alguna incidencia primero, en los altos niveles de conflictividad que en ocasiones se evidencia entre ellas al momento de abordar a los clientes. Y segundo, en el debilitamiento de las relaciones con los miembros de su grupo familiar.

Organización

Los procesos de organización y participación colectiva permiten a los grupos de manera concertada lograr soluciones más eficaces a sus diferentes problemáticas, una comunidad organizada es una comunidad fuerte, esto habla también de los niveles de cohesión que se han logrado construir entre los miembros del grupo para el alcance de objetivos comunes.

En el caso de las cocineras tradicionales de la plaza de mercado no se identificó la existencia de procesos organizativos propios a partir de los cuales estas pudieran haber articulado acciones para mejorar sus condiciones de trabajo, sin embargo, el 77,8% (14) de ellas estarían interesadas en participar de estos procesos organizativos si les permiten mejorar su situación económica. Sólo cuatro de las cocineras, que representan el 22,2% restante, manifestaron no estar interesadas en asociarse o participar de alguna organización, primero porque hay mucho escepticismo respecto a lo que se pueda llegar a lograr y segundo porque por los tiempos que demanda su oficio dejan un espacio muy limitado para estar participando de reuniones. Esta debilidad organizativa se ha visto reflejada tanto en la dificultad para coordinar la forma como se accede a los clientes como en la incapacidad para gestionar las soluciones a problemas fundamentales en la plaza como el acceso a servicios básicos.

Relaciones familiares

En general las cocineras califican como buenas o excelentes sus relaciones familiares, y esto es importante porque habla de los procesos de sociabilidad existentes al interior del grupo familiar, esto constituye una fortaleza que permite al grupo hacer frente de manera unida a todos los problemas. La familia constituye el principal soporte de las cocineras. Sólo una manifiesta que sus relaciones son regulares. Aunque las cocineras reconocen que sus relaciones familiares son buenas cuando se presentan conflictos estos suelen suceder principalmente por falta de dinero y de comunicación (16,7%), en segundo lugar está la acrianza de los

hijos (11,1%), y por último el consumo de alcohol y los oficios domésticos (5,6%), aunque de hecho en dos de los hogares de las cocineras se reconoce que hay violencia doméstica.

Primera infancia

En 10 de los hogares de las cocineras hay un total de 13 niños menores de cinco años, sin embargo, de estos sólo asisten al programa de control de crecimiento y desarrollo 11, los dos restantes no asisten por la falta de tiempo de la madre. Afortunadamente todos cuentan con sus vacunas completas. La persona responsable del cuidado de los menores es la madre en primer lugar, la abuela en segundo lugar y otro familiar en tercer lugar. Sólo tres de los 13 niños asisten a un lugar de cuidado para la primera infancia, estos lugares son: el hogar comunitario (un caso), y el jardín infantil (dos casos). El primero asiste media jornada mientras los dos siguientes asisten todo el día.

Ingresos y Egresos de las cocineras tradicionales

Sólo once de las cocineras reportaron datos sobre sus ingresos mensuales, entre quienes lo hicieron el 54,5% reportó ingresos que oscilan entre el \$1'100.000 y los 2'000.000 millones de pesos mensuales, el 18,2% de las cocineras reportaron ingresos que oscilan entre \$700.000 y \$1'000.000, que fueron los más bajos, y más de tres millones de pesos que fueron los ingresos más altos, estos corresponden a dos casos cada uno. El promedio de los ingresos mensuales de las cocineras tradicionales de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura está en \$1'927.000 aproximadamente.

Mientras que el promedio de sus gastos mensuales está en \$1'376.422, lo que significa la posibilidad de un excedente promedio de \$550.578 pesos mensuales, sin embargo, sólo una de las cocineras afirmó hacer un ahorro mensual de \$100.000 pesos. Para las demás los recursos se consumen completamente y en ocasiones les resultan incluso insuficientes para atender todos sus compromisos económicos, de hecho el 38,9% (7) de las cocineras afirmaron tener facturas atrasadas al momento de la caracterización. Cuatro, que representan el 22,2% de los casos, manifestaron tener créditos con entidades financieras, mientras seis de ellas, que representan el 33,3% de los casos, afirmaron tener deudas con prestamistas.

En general las cocineras tradicionales no suelen llevar registro de sus gastos, ni de sus ganancias lo cual hace difícil un conocimiento más preciso de su economía y de la rentabilidad del negocio.

Análisis Cualitativo de Aspectos Relacionados con el Desarrollo del Oficio.

El negocio

Para ellas la práctica habitual es que la compra de los productos para la preparación de los platos se hace de manera diaria. Todos los días por las mañanas, después de hacer el aseo al puesto y de organizar el fogón se manda a la ayudante o se sale a comprar los ingredientes que serán usados en las distintas preparaciones. Estos son adquiridos al menudeo en los puestos del primer piso de la plaza de mercado o en los puestos y pesqueras de los alrededores; la piangua, el ñato, el camarón, el calamar, la jaiba, entre otros frutos del mar son cuidadosamente seleccionados, los principales criterios para esta escogencia son la frescura y los precios. El monto total de estas compras diarias puede oscilar entre \$60.000 y \$100.000 pesos. Desde el primer momento las cocineras tienen en mente el número de platos que tendrá que vender para recuperar su inversión. En un día con poco movimiento se pueden vender 5 platos, en un buen día la venta puede fácilmente superar los veinte platos. Entre 10 y 15 platos permiten recuperar la inversión, dependiendo de a cómo se vendan los platos, los demás constituyen la ganancia del día.

Con relativa frecuencia, sobre todo cuando la temporada *esta fría*¹⁵, no alcanzan a recuperar lo invertido y ello las obliga a mantener una relación de dependencia muy fuerte con los agiotistas que les ofrecen créditos gota a gota con tasas de interés bastante elevadas que pueden estar entre el 10% y el 20%. La facilidad y la rapidez para acceder a estos créditos es la clave para que el agiotista mantenga su relación con las cocineras, una sola llamada basta para que el dinero esté disponible en el puesto de comidas en cuestión de minutos.

Estos créditos se utilizan principalmente para surtir el negocio, pero también se recurre a ellos para atender las emergencias del hogar; pagar los estudios de los hijos, el viaje intempestivo de un familiar, atender la enfermedad, o pagar los servicios. El pago de estos créditos implica cuotas que pueden oscilar, dependiendo del monto, entre los \$8000 y \$40.000 pesos diarios.

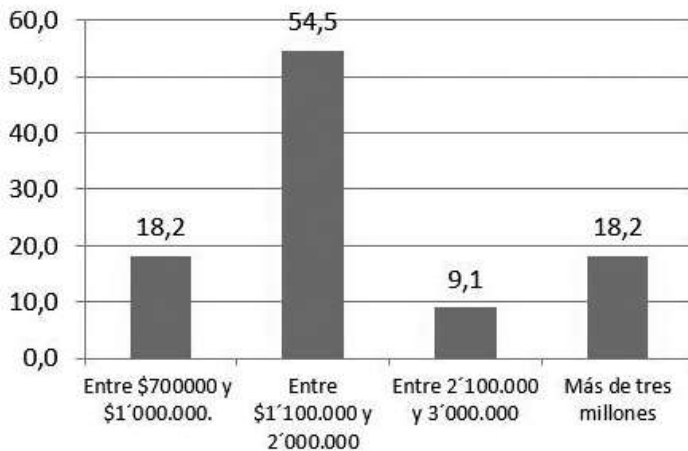
Haciendo un promedio las cocineras invierten unos \$80.000 pesos diarios en los insumos que utilizan para preparar sus platos, esta inversión en el lapso de 30 días de trabajo continuo puede ascender a \$2'400.000, si por cada día se pagara la tasa

¹⁵ Es decir, hay pocos clientes.

de interés más alta esto significaría que la final del mes la cocinera habrá pagado cerca de \$480.000 pesos sólo en intereses al agiotista. En ocasiones se les pueden juntar dos o tres cobradores al final de la jornada.

Pero ellas también tienen sus estrategias para hacer frente a la incertidumbre económica. Es común entre las cocineras la realización de cadenas de dinero y rifas informales, estas actividades se desarrollan mensual o semanalmente y permiten complementar sus ingresos, que por las vicisitudes del oficio pueden variar mucho dependiendo de la época del año y de las condiciones de la ciudad. Los juegos de azar alimentan las esperanzas de poder sortear las dificultades económicas, de lograr conseguir por este medio como cuadrarse o el dinero para trabajar al día siguiente, por ello su recurrencia entre las cocineras es frecuente, hace parte de la cotidianidad del oficio.

Gráfico No. 36 *Ingresos del hogar*



Fuente: elaboración propia.

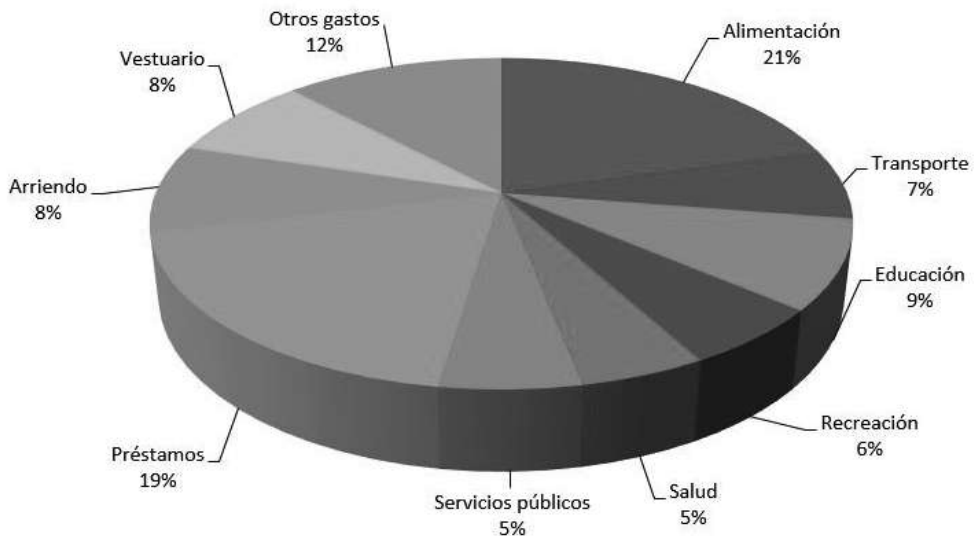
Todo el día circulan por los puestos de comidas una variedad de “vendedores de esperanza”; el vendedor de lotería, la del Chontico Millonario, la compañera que hace la rifa esta semana, la de la cadena de dinero que pasa recogiendo la cuota de cada una, en entre otros. En unos casos se abona, en otros se casa, o con frecuencia se pide plazo, pero inevitablemente se tienen que pagar las deudas de las viejas apuestas e inmediatamente se asume un nuevo compromiso. Una sola cocinera puede tener 20 números distintos con los que participa en diferentes sorteos todos los días. En el caso del chance, por ejemplo, a cada

número se le suele poner una pequeña cantidad de dinero que oscila entre \$200 y \$500 pesos, lo que puede llegar a ser entre cuatro o diez mil pesos diarios sólo en loterías, a esto se suma la cuota de la cadena que es de \$5000 pesos diarios, y desde luego no faltan las rifas, algunas realizadas por particulares y otras por compañeras, que pueden ser más costosas, entre \$30.000 y \$50.000 pesos, aunque estas se suelen pagar por cuotas diarias. Al final del día la inversión en juegos de azar puede ascender a \$15000 o \$20.000 pesos, en un mes esto podría representar un ahorro de \$450.000 a \$600.000 pesos por cada cocinera.

Este tipo de actividades revelan la existencia de dinámicas asociadas a formas de ahorro colectivo así como de relaciones de confianza suficiente para emprender iniciativas económicas de manera conjunta. No se puede negar, sin embargo, que cuando alguna de las cocineras incumple esos compromisos, por ejemplo al no pagar el premio de la rifa o al no pagar la cuota de la cadena, se suelen generar tensiones y conflictos que pueden llevar incluso a romper los vínculos entre ellas.

Finalmente cabe destacar que la alimentación y los préstamos constituyen los factores que más presión generan sobre la economía de las cocineras al representar el 40% del total de sus gastos mensuales.

Gráfico No. 37 Distribución de los gastos mensuales de las cocineras tradicionales de Buenaventura



Fuente: elaboración propia.

El tiempo y el oficio

El promedio de tiempo que llevan las cocineras tradicionales en los puestos de comida en la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura es de 22 años. La cocinera más antigua en el puesto lleva 46 años, en contraste la más nueva y joven lleva apenas ocho meses, y es también la nieta de la más antigua. 22 años puede abarcar toda la vida laboral de una persona en una empresa, por lo general después de 20 años de labores la persona puede aspirar a jubilarse, sin embargo, para la mayoría de las mujeres que se desempeñan como cocineras tradicionales en la plaza de mercado esta no es una opción, y no lo es porque la mayoría de ellas no se encuentran cotizando o nunca ha cotizado pensión, pero además si hoy decidieran hacerlo lo avanzado de su edad les impediría lograr cumplir con el número de semanas reglamentarias. En este sentido el futuro se presenta incierto, y las preguntas que rondan en sus cabezas son qué va a pasar cuando ya no pueda trabajar más en el puesto de comidas? ¿Quién se ocupará de mí y de mis hijos?

La mayoría de las cocineras reconocen que el oficio es duro y altamente demandante, algunas incluso manifiestan su intención de cambiar de actividad si se presenta la oportunidad, este pensamiento está especialmente presente entre las cocineras más jóvenes, sin embargo, la mayoría, que son las que tienen edades más avanzadas, no saben hacer otra cosa, para ellas pensar en cambiar de oficio a estas alturas de sus vidas es casi un sueño imposible. De buen agrado aceptan la posibilidad de cualificarse para mejorar su oficio, incluso están dispuestas a aprender otras actividades económicas, pero son realistas y no se llaman a engaños. Llevan demasiado tiempo en la misma actividad, en el mismo lugar y es muy difícil abandonar los viejos hábitos. Ellas pertenecen a otro tiempo, a otro momento en el que sus vidas quedaron de manera irremediable ligadas a la plaza de mercado. Sólo tres de las cocineras afirmaron tener una idea de negocio diferente a su trabajo en la plaza, una de ellas quiere comprar un colectivo para poder retirarse de la plaza de mercado y vivir de la renta, las otras dos, aunque quieren seguir con la cocina tradicional, quieren montar un restaurante en un lugar distinto a la plaza de mercado, el sitio que les atrae son las inmediaciones al parque Néstor Urbano Tenorio, que hace parte del sector donde se ubican los hoteles, discotecas, y restaurantes más cotizados de la ciudad.

Para la cocineras tradicionales la plaza se convierte en el sitio donde se encuentra la mayor parte de sus capitales sociales, es el sitio donde pasan o han pasado la

mayor parte de sus vidas, es además el sitio donde se han hecho a sus cosas, han construido su casa, le han dado estudio a sus hijos, han levantado la familia, por eso la plaza es un escenario cargado con mucha emotividad. Y aún algunas de las retiradas como Teléfora y Chenchá periódicamente arriman a la plaza a reencontrarse con sus antiguas amistades, rememorar las historias vividas y a dar consejo a las nuevas cocineras.

Vínculo de la familia al oficio

En las comunidades afrocolombianas las familias mantienen redes de solidaridad densas que les permiten hacer frente de manera colectiva a las vicisitudes de la vida cotidiana. Y esto hace que sea normal ver la vinculación temprana de los miembros del grupo familiar en el desarrollo de las actividades de supervivencia. La temprana vinculación de los más jóvenes al desarrollo de las actividades de supervivencia se convierte en parte fundamental de su proceso de socialización, y esto se demarca de manera más intensa en el caso de las niñas, dado que la cocina al pertenecer al mundo de lo doméstico se suscribe también al ámbito de lo femenino, convirtiéndose así en una forma de construcción de su identidad como mujer.

ya cuando venía a trabajar acá pues ya uno ya sabía hacer muchas cosas, porque por lo menos uno no ha estado metido en el fogón y pero uno de vez en cuando uno se asomaba a ve que la mamá hacía, o decía vení a ve lo que estoy haciendo, pues uno que no estudio tenía que aprender algo (María Evelia Castro, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López, Buenaventura noviembre 4 de 2012).

Por eso generalmente los hombres, no importa la edad, no cocinan, su relación con el puesto de comidas cuando son menores es hacer los mandados, ir a botar la basura y traer el agua. En el caso de las mujeres desde temprana edad, aparte de hacer los mandados, deben apoyar actividades propias de la cocina como pelar plátanos, picar verduras, ayudar a limpiar y organizar el puesto, lavar el marisco, entre otras que les permiten a las niñas ir aprendiendo el oficio.

Mi hija no, ellas saben porque han visto como uno hace las cosas, pero no a uno, nadie se sentó enseñale esto hacelo así, así uno viendo que las cosas ese, y la situación como estaba uno tenía que hacer las cosas. (María Evelia Castro,

cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López, Buenaventura noviembre 4 de 2012).

La caracterización identifico el caso de tres cocineras cuyos hijos menores de 18 años trabajan con ellas en la plaza de mercado, de estos una es cocinera, mientras que los otros dos hacen mandados en la plaza.

Este es un oficio que se aprende básicamente por imitación, es decir, observando a la mamá, a la abuela, a la tía, la mayoría de las cocineras a los diez años ya sabían cocinar y en ocasiones eran quienes asumían el cuidado de los hermanos menores en la casa, la elaboración de los alimentos y muchos de los oficios domésticos, lo que las preparó para hacer frente al reto de cocinar en la plaza de mercado.

Algunas de las cocineras, sin embargo, ya aprendieron estando adultas y básicamente sucedió cuando llegaron a trabajar como ayudantes en el puesto de comidas de otra cocinera. La cocinera principal, propietaria del puesto, es quien se ocupa de la preparación porque su sazón es el que da la identidad al puesto, por eso la asociación con el nombre de la cocinera es tan importante, esta labor no suele ser delegada a las ayudantes porque se tiene la creencia de que si la ayudante se va se podría llevar los clientes que quedaron prendados con su sazón. En este sentido la labor de la ayudante se restringe a los mandados, a lavar y organizar los platos, el puesto, a picar las verduras, a limpiar los mariscos y en ocasiones ir a buscar los clientes. Estas se podrían considerar básicamente como actividades subalternas o complementarias a través de las cuales son creadas las condiciones para el buen funcionamiento del puesto de comidas.

Por su parte la cocinera principal es quien tiene el rol de establecer el precio de los platos, marca la dinámica de las actividades que se deben desarrollar en el puesto de comidas, es quien por lo general consigue los clientes, negocia con estos, cocina, sirve y cobra los platos. Es decir, ella monopoliza el desarrollo de las actividades centrales del negocio, porque son las que le permiten tener el control del mismo. Estas actividades le permiten saber cómo se está moviendo la inversión realizada, cuánta plata está entrando y si habrá o no ganancia al final del día. Ellas llevan un estricto control del número de platos vendidos, de las cantidades de comida que deben servir según el valor que se haya pactado con el cliente, de preparar más comida si nota que la cosa se está moviendo bien, o de conseguir con las vecinas los platos que no haya preparado y que solicitan los clientes.

Los clientes y las cocineras

La Importancia del nombre del puesto de comidas

El cliente es el objeto en disputa, es el motor de la tradición en la plaza de mercado, es la propiedad vinculada a una memoria, a una tradición culinaria que es recreada con cada nueva visita. El cliente llega al sitio de dos maneras; referenciado por algún cliente anterior o atrapado por las cocineras al ingresar a la plaza de mercado. No importa, sin embargo, como llegó sino que sea capaz de recordar el nombre de la cocinera del puesto donde se le atendió. Ellas hacen un esfuerzo importante para que éste tenga claro que “Aquí es María” o “Aquí es Pancha”, “Aquí esta Chenchá” o “Llegó el Ángel de la Guarda, Aquí es Celemina”. Esto implica desde el uso de tarjetas, hasta una amplia variedad de letreros que en ocasiones se interponen unos sobre otros, en distintos tiempos, momentos y puestos lo que tiende a generar un cierto caos visual.

Estos letreros utilizan distintas técnicas, colores, tipos de letras y hasta materiales, pero en lo que todos coinciden es en; a) referenciar en primer lugar el nombre de la cocinera original, b) en segundo lugar la especialidad de la cocinera, y c) en tercer lugar el número del puesto. Es como una receta general utilizadas por todas. Con cierta periodicidad los letreros son retocados para que mantengan su apariencia. Los colores predominantes en los letreros son el rojo, amarillo, blanco y azul. Estos cartelones de 1X2 mts parecen flotar sobre los puestos de comida. Aunque las paredes de la plaza también son usadas para promocionar los puestos.

Una sola cocinera puede tener dos o cuatro letreros distintos diseminados por el segundo piso de la plaza de mercado para ir orientando al cliente, desde que ingresa a la plaza, hasta su puesto de comidas. Esto letreros son también indicador de la manera como se configuran ciertos procesos de territorialidad dentro de la plaza de mercado. Los letreros más grandes y mejor dispuestos constituyen una ventaja para hacer visible la tradición de unas cocineras que han logrado imponerse sobre las otras, hablan de un prestigio consolidado y reconocido.

No es gratuito que todos los letreros inicien utilizando la expresión “Aquí es”, esta señala un referente de lugar claramente definido a partir del cual se invita al cliente a cesar su búsqueda porque este es el sitio indicado, este es el lugar donde con seguridad encontrará la sazón y la atención que espera, es el camino seguro a una tradición intacta. Por eso es importante mantener el nombre de la cocinera original o cuanto menos demostrar el nexo que se comparte con esta,

en este sentido es también normal encontrar en los letreros algunas referencias familiares, como “Aquí es Nery, la hija de Pancha”, de forma que el nombre del puesto revela la existencia de la tradición, de un linaje familiar que se ha mantenido en el tiempo y que garantiza al cliente que tendrá en su experiencia culinaria acceso al sabor tradicional de Buenaventura. Esta práctica ha permitido que se conserven muchos de los nombres originales de los puestos durante décadas, aun incluso cuando por él han circulado dos o hasta tres generaciones de cocineras. De hecho la mayoría de las cocineras que hoy hacen presencia en la plaza hacen parte de la segunda y tercer generación, actualmente son muy pocas las cocineras de la primera generación, en este selecto grupo pueden destacarse los casos de cocineras como Chenchá (ya fallecida) y Telésfora con más de cincuenta años de tradición.

Vista parcial del segundo piso de la plaza de mercado José Hilario López zona de restaurantes, noviembre de 2012, foto Carlos A. Palacios S.



A. Letrero situado en la entrada de la plaza de mercado que da acceso al segundo piso por la Cra 8B.

B. Letrero ubicado directamente sobre el puesto de comida No.1.



Fuente: archivo personal.

La relación con los clientes nuevos

Para las cocineras la llegada de los clientes es siempre motivo de tensión y estrés. La expectativa de la llega puede empezar desde que el turista estaciona en el parqueadero o desde que el turista accede a las inmediaciones del segundo piso de la plaza de mercado, en las dos escaleras de acceso se localizan las cocineras o sus ayudantes por turnos para invitar a los clientes a comer en sus puestos. Algunas se sientan y esperan largo rato hasta que alguien asoma por las escalas, antes de este evento la charla jocosa, los cuentos y chistes son las constante, sin embargo, una vez llegan los clientes la rivalidad se impone y transforma completamente las relaciones entre ellas.

Con frecuencia se generan disputas y cruces de palabras entre ellas antes de que el cliente escoja con cual se va, esto hace que el estrés este a la orden del día. ¿Qué busca mi amor? O ¡yo le doy mejor precio! Son expresiones muy comunes en estos momentos de disputa. Algunas pueden objetar que ese cliente es en realidad un recomendado y que por tanto es a ella a quien le corresponde atenderlo, y en efecto, algunas veces esto es así, en otras ocasiones no, frente al desconcierto que la situación genera algunos clientes se disgustan y abandonan el lugar o de manera apresurada buscan salir de la situación y se sientan donde les parece más tranquilo el ambiente.

Los viejos clientes son los mejores

Entre las cocineras y sus clientes habituales, es decir, aquellos que de manera periódica y por periodos de tiempo prolongados llevan mucho viniendo a la plaza de mercado, se suele establecer algo muy parecido a una relación de amor; el cliente siempre es atendido con generosidad y esmero porque esta es una manera que garantiza que cuando vuelva busque a la cocinera, sin embargo, para el cliente también existe la obligación de no traicionar esta fidelidad, porque de inmediato recibe el respectivo reclamo. En todo caso esta traición puede ser perdonada si el cliente vuelve a restablecer su rutina de visitas a la cocinera.

La disputa por un cliente viejo puede ser mucho más aguerrida que cuando es un cliente nuevo. Un cliente viejo representa seguridad para la cocinera, es parte de sus haberes, de su capital y ella estará dispuesta a defenderlo a como dé lugar. Dado que este tipo de cliente puede ser motivo de un conflicto mayor entre ellas, parece existir algunos acuerdos tácitos para prevenir esta situación. Por ejemplo, si alguien dice voy para donde tal cocinera y ella, la cocinera mencionada, aparece de inmediato las demás dejaran de insistir. Es como una especie de código ético que señala qué cosas no se permite o se deben hacer. Así mismo si una cocinera tiene un cliente que pide un plato que no hace parte del menú de la cocinera la otra le venderá el plato a un valor que le permita a la primera mantener su margen de ganancia. Si entre las cocineras existe una relación de amistad no sólo se intercambiarán o venderán platos sino que incluso pueden llegar a compartir los clientes cuando a la compañera no le está yendo bien en las ventas, en un claro ejemplo de solidaridad.

Para las cocineras los clientes más delicados e importantes son los más viejos, porque también suelen ser los más fieles, los que mejor pagan y los que más gente nueva referencian. Estos por lo general traen la familia, los amigos, los compañeros de trabajo, entre otros. Lo que les otorga un papel importante en la ampliación del capital social de las cocineras. Para muchas de las cocineras tradicionales su supervivencia está más en relación con este tipo de clientes que con los nuevos, por eso se valoran como una amistad entrañable.

La negociación con los clientes

El climax de la tensión entre las cocineras y los clientes, sobre todo los clientes nuevos, es el momento en el que se negocia el precio de los platos. El cliente siempre quiere pagar lo menos posible, y en ocasiones hay clientes que incluso llevan

el pescado para que la cocinera se lo frite y le pagan un valor casi simbólico por el servicio. Esta tensión se acrecienta aún más por la presión que las otras cocineras ejercen al intentar disputarse los clientes entre ellas. Algunas de hecho se quejan porque sus compañeras bajan demasiado los precios y esto daña el negocio para todas, al tener que bajar los precios incluso a un punto que puede llevar a que se ponga en peligro la sostenibilidad del negocio.

Una vez se pacta el precio la tensión decae y las partes, comensal y cocinera, se disponen en sus lugares; el primero escoge con la orientación de la cocinera donde sentarse, se organiza y da comienzo a su charla habitual, “¿es mejor el triple o el seco de camarones?” “Me consigue una gaseosa, o mejor una cerveza!”, La ayudante esta presta para salir en busca de los pedidos mientras la cocinera sirve las viandas según van consolidándose las órdenes. Estas disputas generan una cierta desazón en las cocineras que sienten que algunas de sus compañeras entorpecen el desarrollo de su negocio.

La atención de los clientes así como la negociación de los precios es una tarea, casi exclusiva, de la cocinera principal, quien ofrece de manera afable a los clientes toda su atención para generar un clima agradable. Los comensales se tornan satisfechos con el sazón y con el servicio, y prometen pronto retorno.

El medio día constituye el momento de más tensión y movimiento en el segundo piso de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura porque es el momento en el que los clientes llegan y las disputas entre las cocineras se hacen evidentes. Para María Teléfora, cocinera tradicional de la primera generación, hace 30 años la dinámica de la plaza era distinta y no se veían los conflictos actuales, rememorando señala;

“Vine aquí a cocinar sabrosa, había una unión entre las compañeras porque en ese tiempo no era como ahora que usted ve peliando por un plato de comida, si esta era mi mesa y a la mesa me subían cuatro personas, aunque cuando sea uno yo le pasaba a otra, la misma cosa hacia la otra conmigo. No como ahora que hay esta garulla que por un plato de comida se quieren matar, en ese tiempo no era así y hasta pues, yo tuve muchas amistades aquí, mucha clientela que venía, pues yo no pensé salirme todavía, por la vista que el médico me dijo que me saliera y yo me Salí.” (María Teléfora, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Para algunas estos conflictos se generan por el individualismo que parecen mostrar las compañeras y que lleva que se pierda la perspectiva frente al trato que se debe brindar al cliente.

“con el cuento que yo trabajo individual, trabajo independiente, nunca les queda tiempo aquí mire vea, no es por dármela pero yo siempre les he dicho cuando están con su peliadera afuera, dejen de estar gritando palabras delante del cliente que más adelante uno, pues yo no anhele terminar aquí, mañana uno va bien elegante, ay no silben a esa señora que yo la veo que ella trabaja en tal lado y es más grosera ¡claro! Claro entonces no hagamos eso delante de los clientes, no hagamos eso delante de nadie, no mostremos las cosas así, sensibilicemos, seamos más unidas, no hagamos grupos usted se lleva el pesito pero Dios se lo quita después” (Elizabeth Valencia Caicedo, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Es una competencia sin cuartel por un recurso cada vez más escaso, el cliente. Algunas veces quienes traen los clientes son las ayudantes, o los intermediarios; estos últimos son algunos jóvenes que prestan servicios varios en la plaza de mercado y que reciben una comisión de \$1000 pesos por cada cliente que llevan. Ellos también hacen parte de las estrategias utilizadas por las cocineras para mantener a flote el negocio de comidas. Para Teléfora, una cocinera tradicional con más de treinta años de trabajar en la plaza, la principal estrategia es tener un buen genio para atender al cliente.

“Uno con buen genio todo el mundo le llaga a su puesto, yo la gente por eso me decía, venían a comer y ay doña Tele no me llene, qué más quieres, otro poquito de caldo y un poquito de arroz, bueno, con mucho gusto, entonces por eso la gente como yo les daba contentillo por eso venían donde mí.” (María Teléfora, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Una de las tareas que acomete intensamente la cocinera durante la negociación con los clientes es el educarlos y convencerlos de ampliar sus horizontes gastronómicos; para ello se presenta toda la variedad de platos que la cocinera, producto de su experiencia, conoce y prepara. Algunas como Elizabeth incluso le hablan sobre la procedencia de los productos, los cuidados en su manejo y la forma de prepararlos.

“Entonces se les va diciendo, se le da a probar, ¡uy muy rico, muy delicioso! Si eso nada más se ve aquí en esta galería, si porque en otras partes no lo ve. Entonces ya lo ven, precio un, un, un décimo porque se le agregan cuatro mariscos más si, o también quieres un triple de piacuil, almeja o vulgado a pues deme a probar, no pero mire que el piacuil es babosito, la almeja es durita, el paté burro es durito se le va diciendo se le va diciendo para que no se vayan con tantos sabores desagradables si no que son muy propios, muy naturales, muy de la costa, muy del mar” (Elizabeth Valencia Caicedo, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Esta estrategia busca generar confianza, de manera que el cliente se convenza tanto de la calidad del producto como del saber de la cocinera, precipitando la decisión final del cliente, pero es también una oportunidad para que el cliente, al conocer la cultura culinaria, valore un poco más el conocimiento de las cocineras y esta pueda obtener un mejor precio por sus platos.

Dinámicas de Uso del Espacio

Panorámica de la ocupación por los comerciantes sobre la Cra 8B, calle aledaña a la Plaza de Mercado José Hilario López, foto Carlos A. Palacios S. Noviembre de 2012.



La forma como se ha venido desarrollando la actividad comercial en la plaza de mercado se ha convertido en un factor decisivo para definir las dinámicas de uso del espacio, la mayoría de ellas asociadas a decisiones del orden administrativo. En la actualidad la plaza de mercado presenta un proceso irregular y denso de ocupación de los espacios públicos existentes a sus alrededores, todas las calles y andenes aledaños presentan niveles de ocupación preocupantes.

***Ocupación de la entrada de la Plaza de Mercado sobre la Cra 8B,
foto Carlos A. Palacios noviembre de 2012.***



El sector más afectado es el que corresponde a la Cra 8 B, que fuera en otrora la entrada principal de acceso al edificio donde se localizan los puestos de comida en la plaza de mercado. El nivel de ocupación ha sido de tal magnitud que se ha, prácticamente, ocultado la entrada por este lado con una barrera de puestos de verduras, pescado y frutas. Muchos de los invasores del espacio público han instalado techos que han reducido dramáticamente la luminosidad en este sector, y de hecho los puestos de comidas que van del No.1 al 15 han sido los más afectados (ver en el Plano No.1 las áreas marcadas con verde y rojo). El acceso

puede ser tan complicado y confuso que si no se conoce el camino el turista perfectamente se puede perder y terminar en otra zona de la plaza de mercado. Según Bernardo Osorio, ex administrador de la plaza de mercado, este proceso de ocupación es el producto de la permisividad y complacencia de los administradores de la plaza, que no adelantaron en su momento las acciones que les correspondía realizar para controlar la ocupación, sino que por el contrario la legitimaron cobrando impuesto a los puestos ubicados por fuera de las instalaciones de la plaza. Esto ha llevado a que actualmente los puestos del interior de la plaza hayan quedado prácticamente desocupados. Y a que las actividades de comercialización se realicen principalmente por fuera de la plaza. Desde sus comienzos la plaza de mercado José Hilario López se concibió como centro de distribución minorista, el sentido de construir los pequeños puestos era que el mayor número de personas, de bajos recursos, se beneficiara, tuviera ahí una alternativa para la generación de ingresos. Este propósito se ha ido desvirtuando por varias razones:

- a. La plaza se ha convertido en epicentro de la actividad comercial no sólo de Buenaventura sino de la costa Pacífica en general, por ahí entran muchos de los productos que vienen de la zona rural como el plátano, el ñane, la papachina, las frutas, el pescado, los mariscos, el carbón, etc.
- b. A este movimiento se han integrado los grandes mayoristas que paulatinamente han ido tomando el control de la actividad comercial en el sector, restringiendo la participación de los minoristas.
- c. Para las cocineras, el crecimiento de la actividad comercial, ha llevado incluso a que se vayan generando pequeños monopolios de los puestos de venta en la plaza de mercado, lo que ha llevado a que un mayorista puede tener varios puestos al tiempo, lo que debido a las limitaciones del espacio disponible va en detrimento del función social que deberían cumplir los puestos minoristas.
- d. Algunas visiones, que discurren como comentarios de pasillo, señalan que históricamente los procesos de acompañamiento a la gestión en la plaza de mercado han sido precario, y que esta se ha manejado como cuota política lo que ha llevado a que la selección de sus administradores no se haga por méritos sino en atención a compromisos políticos. Para las cocineras algunas de las administraciones anteriores han jugado

un papel importante en el deterioro de las condiciones globales de las instalaciones al permitir su privatización, no hacer mantenimiento preventivo, no garantizar el acceso permanente a los servicios básicos, etc. Desde su perspectiva la única labor que parecen cumplir con algún nivel de eficiencia es el cobro de los impuestos a los puestos. Para las cocineras está claro que el desorden en la plaza se encuentra en estrecha relación con estas administraciones que fueron incapaces de mantener su buen funcionamiento.

Este proceso de ocupación y privatización del espacio público, aledaño al edificio de la plaza, ha tenido como resultado una dramática reducción de las ventas para las cocineras de este sector (sobre la cra 8 B con calle 2 sur), por la reducción en la afluencia de público, fuera del oscurecimiento que ese lado de la plaza ha sufrido haciendo poco atractivo el tránsito por el lugar. La mayoría de quienes utilizan este espacio son los pobladores locales, que constituyen el público cautivo de algunas de las cocineras y que son los que conocen los vericuetos por los que hay que transitar para poder llegar al área de comidas.

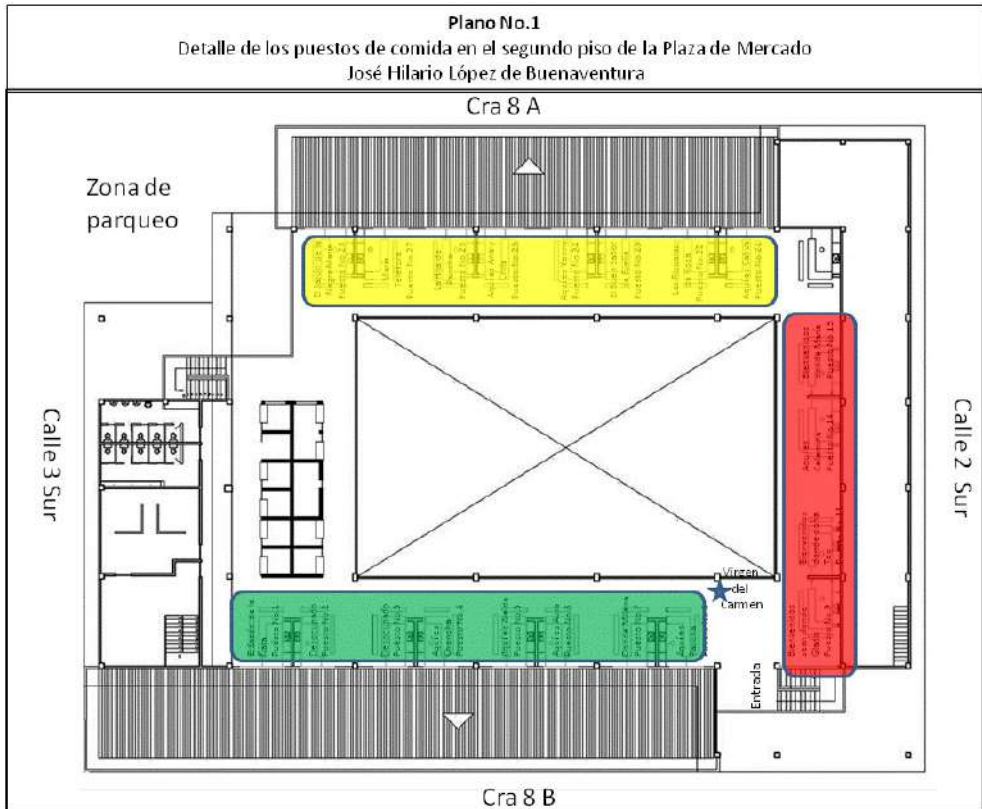
Entre tanto las cocineras cuyos puestos de comida se ubican sobre la Cra 8 A cuentan con mejor suerte, esta zona no sólo es más iluminada sino que no tiene el nivel de ocupación de la anterior y esto también permite una mejor circulación del aire, además de estar próxima a la zona de parqueo de la plaza. En este corredor se ubican los puestos que van del 21 al 28 (son los marcados con la franja amarilla en el Plano No. 1), y son los que las demás cocineras han denominado como turísticos por el flujo de turistas que los visitan. Desde luego, estos puestos presentan mayor nivel de ventas y pueden darse el lujo de manejar mejores precios que los del lado opuesto.

Las diferencias de precios puede ser bastante significativa, mientras en los puestos marcados con la franja verde los precios pueden oscilar entre \$7000 y 12000 pesos, los marcados en la franja amarilla pueden oscilar entre \$10.000 y \$20.000. Esta situación también ha marcado las dinámicas de interacción entre las cocineras, estableciendo incluso algunas diferencias de estatus entre las cocineras *turísticas*, que se miran como de mayor prestigio y las cocineras *locales* que se pueden ver como de menos reconocimiento, estas identidades se asignan por el tipo de clientes que atienden. Esto también ha tenido alguna incidencia en la oferta de los platos que se pueden encontrar en cada zona, las de la franja amarilla ofertan más

lo que ellas denominan como platos especiales, como por ejemplo la tortuga o la guagua, que son carnes más costosas, una sola libra de guagua o tortuga cuesta 8 dólares y sólo se obtienen dos presas, a esto se suman los costos de la guarnición que puede ser arroz, ensalada y tostadas de plátano. Mientras que las de la franja verde aunque pueden ofrecer estos platos tienden a hacerlo más por encargo que como parte del menú del día.

Esta desigualdad también ha contribuido a generar algunas situaciones de conflicto entre las cocineras, a pesar de ello no puede negarse que siempre han primado las expresiones de solidaridad entre estas.

Ilustración 7 Plano segundo piso de la Plaza José Hilario López



La Dinámica en el Puesto de Comidas

Actividades diarias de las cocineras en el puesto de comidas



Foto Carlos A. Palacios s, noviembre de 2012.

Las cocineras llegan al puesto de comidas entre las 6 y 8 de la mañana, la primera tarea es hacer aseo de todos los utensilios, ollas y platos, luego se hace la limpieza del mesón y se organiza el fogón. Todos los días las cocineras compran el carbón en la misma plaza de mercado, medio bulto les cuesta entre 3 y 4 dólares, la diferencia en el valor estriba en el hecho de que el más costoso es el carbón de nato (un tipo de mangle cuyo corte se encuentra prohibido por el Estado) que es más pesado y tiene mayor poder calórico y duración que otras maderas, este carbón puede durar entre 8 y 10 horas. Mientras que el más económico es el que ellas llaman de *revolturas*, tiene una duración de 4 a 5 horas. Una vez encendido el carbón arderá a fuego lento durante todo el día, esto permite que la comida no se cocine de manera apresurada y que se mantenga caliente siempre sin perder sus características básicas de color, olor, textura y sabor en el momento que lleguen los clientes. Para las cocineras el carbón, a parte de ser económico y eficiente,

contribuye a respetar el proceso natural de cocción de la comida y le imprime un sabor especial, que no se logra con otras fuentes calóricas, para ellas sólo la leña y el carbón tienen este efecto.

Cocinera tradicional Ana Alicia Murillo, foto Carlos A. Palacios, noviembre de 2012.



El proyecto original de la plaza había previsto la utilización de energía eléctrica y gas, sin embargo, debido a los altos costos las cocineras impusieron el uso del carbón. En el diseño original este fogón no estaba considerado, por eso las mismas cocineras fueron las que realizaron la construcción. El fogón tiene un área aproximada de 1m² y se ubica sobre un mesón en concreto, en este se disponen las ollas en estricto orden según las prioridades del menú.

“uno cocina suave, yo por lo menos aquí cocino tranquila yo, yo varias veces llego a las siete y media y recién voy a comprar. Yo no compro, no dejo nada comprado” (María Evelia Castro, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov 4 de 2012).

Lo primero que las cocineras suelen poner a preparar es el sancocho de pescado, así sea un poquito en una olla pequeña, por si aparece algún cliente poder

atenderle con rapidez. Luego se monta la olla grande y se prepara con más tranquilidad el sancocho del día, que suele ser la olla más grande. Posteriormente se preparan los otros platos; la piangua, el camarón, el toyo, la jaiba, el calamar, entre otros, de cada uno de estos se prepara una cantidad relativamente pequeña, que debe ser bien administrada para no descuadrarse económicamente en el negocio.

“Estoy cocinando cuatro de camarón, tres de calamar, una de jaiba, una de piangua, cinco mil de toyo, estoy cocinando muy poquito” (Elizabeth Valencia Caicedo, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov 4 de 2012).

Estos preparados constituyen la base con la que se organizan los demás platos, por ejemplo, uno de los más afamados entre los turistas es el triple, este combina tres frutos del mar que suelen ser la piangua, el camarón y el toyo, pero también pueden hacerse variantes con otras especies como la jaiba, el calamar, el vulgado, la pate burro, el piacuil, etc. Si el cliente lo quiere con cinco o seis ingredientes se le llama el quintuple o el séxtuple. Desde luego mientras más ingredientes más costoso se hace el plato. Por otro lado los platos especiales, que son básicamente los que se preparan a base de animal de monte como la guagua, el guatín, la tortuga, el armadillo, entre otros, en la actualidad se preparan sólo cuando los clientes los encargan. Veinte o treinta años atrás estos hacían parte del menú del día en los puestos de comida, hoy son una excepcionalidad.

“Uuuy esto era mundial” “esto era mejor dicho, esto era un boleo pero espeluznante, eso venían los, la gente el día domingo uno nada más venía a prepará, la gente nada más venía a preparar y la gente venía ¿cuánto vale esa olla de sancocho?” “si, dame diez, cuánto vale esa olla de guagua, mujeres que tapiaban una guagua, media y la cocinaban cuánto vale esa media guagua dámela? ¿Cuántas presas son? ¿Cuánto vale? Daba gusto bajar los domingos, pero a medida que las cosas fueron cambiando, el tiempo fue cambiando y las cosas se fueron dañando” (Elizabeth Valencia Caicedo, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Hace veinte años la plaza de mercado constituía un lugar de encuentro familiar para los habitantes de Buenaventura, especialmente los domingos, y esto permitía a las cocineras ingresos muy superiores a los actuales. Sin embargo, los problemas

de ocupación del espacio público, el auge del narcotráfico y la violencia, especialmente en las zonas de bajamar, imprimieron un nuevo ritmo al desarrollo de las actividades de economía informal en la ciudad, y espacios que en otrora eran ampliamente visitados perdieron vigencia, o han empezado a ser reemplazados por nuevos espacios como los centros comerciales (tal es el caso de la 14 y el centro comercial ¡Viva Buenaventura!) que se presentan como más seguros e higiénicos. O todo el revivalecimiento que ha sufrido la ciudad en el centro sobre la calle primera, donde se ha construido la primer fase del Malecón Bahía de la Cruz, antiguo parque Néstor Urbano Tenorio, sobre los que se han instalado nuevos puestos de comida nacional e internacional con unos costos de inversión altísimos, que solo gente con mucho capital puede asumir.

Lo que se ha generado, en el caso de la plaza, es un vaciamiento de este como espacio cargado de sentido en relación a la familia para llenarse de otro que denota un lugar caótico e inseguro, que ha llevado al descentramiento de la plaza como referente de los procesos de sociabilidad y encuentro en la ciudad.

El conjunto de las actividades que diariamente desarrollan las cocineras tradicionales se puede organizar en cuatro momentos.

Una vez se han preparado los platos el esfuerzo de las cocineras se orienta a esperar, localizar y convencer a los clientes de consumir sus preparaciones. En esta actividad ocupa la mayor parte del tiempo que las cocineras pasan en la plaza de mercado.

Tabla 7 Actividades diarias de las cocineras.

ACTIVIDADES DIARIAS DE LAS COCINERAS			
MOMENTOS	ACTIVIDADES	TIEMPO	PROMEDIO
a) El Alistamiento; son todas las actividades que desarrollan las cocineras al llegar al puesto y constituyen el preámbulo para la preparación de los alimentos.	<input type="checkbox"/> El aseo general del puesto y lavado de ollas, loza y utensilios.	Entre 1 y 2 horas	
	<input type="checkbox"/> Organización del fogón.	20 minutos	2 Hrs
	<input type="checkbox"/> La compra de los productos para preparar los platos.	30 minutos	

ACTIVIDADES DIARIAS DE LAS COCINERAS

b) La Preparación de alimentos; son las actividades que permiten la elaboración de los platos que se comercializan en el puesto de comidas.	<input type="checkbox"/> Pelado, y lavado de los mariscos y verduras	Entre 1 y 2 horas	
	<input type="checkbox"/> Picado de los mariscos y verduras	Entre 1 y 2 horas	1,5 Hrs
	<input type="checkbox"/> Preparación de los platos	Entre 1 y 2 horas	
c) La comercialización; son todas las actividades desarrolladas para lograr conseguir los clientes.	<input type="checkbox"/> Conseguir los clientes.	Entre 3 y 5 horas	
	<input type="checkbox"/> Negociar los platos.	Entre 5 y 10 minutos	4 Hrs
	<input type="checkbox"/> Servir los platos.	5 minutos	
	<input type="checkbox"/> Comprar las bebidas para los clientes.	5 minutos	
d) El cierre; son las actividades que se desarrollan al final de jornada para cerrar el negocio.	<input type="checkbox"/> El aseo general del puesto y lavado de ollas, loza y utensilios.	Entre 1 y 2 horas	
	<input type="checkbox"/> Organización de las ollas, loza y utensilios.	Entre 20 y 30 minutos	2 Hrs
	<input type="checkbox"/> Almacenamiento de la comida sobrante.	5 minutos	
	<input type="checkbox"/> Pago a la ayudante.	5 minutos	
Promedio de horas laboradas por la cocineras tradicionales en el lapso de un día en la plaza de mercado José Hilario López.			9,5 Hrs

Fuente Elaboración propia.

El interludio, antes de la llegada de los clientes, es un momento de tranquilidad en el que ellas aprovechan para hablar sobre sus vidas, actualizarse sobre los últimos acontecimientos y hacer cábalas frente al futuro. Una vez los clientes empiezan a llegar, entre las 11: am y las 12 del día el clima del espacio se transforma completamente y las tensiones existentes entre ellas se hacen evidentes.

Los Platos Tradicionales y Sus Productos Asociados

La cocina que recrean las cocineras de la plaza de mercado, es el resultado de diversos procesos de sincretismo que tiene lugar en la posibilidad de encuentro cultural que este espacio ofrece, como escenario para el cruce de tradiciones del Pacífico. La plaza es un lugar de encuentro de saberes y tradiciones de diverso orden y origen.

La plaza es un lugar de tránsito por el que circula gente no solo de la ciudad y la región sino también del interior del país y del extranjero. Muchos de ellos llegan a traídos por la exuberancia del folclor local, otros por la tradición familiar, y otros por la autenticidad de lo que ahí existe. No en vano es una de las plazas con mayor reconocimiento en el tema culinario del país. Aspecto que no puede ser ignorado, para Ferran Adriá, considerado en la actualidad como el mejor chef del mundo, en el mundo existen dos focos emergentes de la cocina y uno de estos es Latinoamérica, “la cocina es el sector cultural con mayor futuro en América Latina”¹⁶.

Lo que revela la importancia de crear condiciones que permitan no solo la salvaguarda sino también el posicionamiento, incluso a nivel internacional de espacios, de conocimientos tradicionales como la plaza de mercado José Hilario López. Algunos de los cocineros de mayor renombre a nivel nacional como Leonor Espinosa, en una entrevista que le hiciera la revista virtual Pueblos y Patrimonios de Colombia, señalaba

*en la medida en que uno viaja más por Colombia me atrevería a decir que nosotros tenemos una cocina mucho más variada y mucho más exótica y exuberante y mucho más diversificada que la cocina peruana, nosotros tenemos algo que la cocina peruana acabo que es la influencia negra en el Pacífico y creo que ese aporte negro es lo que hace que la cocina colombiana sea tan diferente a las otras cocinas del mundo*¹⁷.

Es decir, este aporte negro le da identidad y autenticidad a la cocina colombiana. Esto, desde luego, le imprime un plus adicional a lo que las mujeres portadoras del saber tradicional culinario hacen en la plaza de mercado todos los días.

¹⁶ Revista Avianca, No.92 de noviembre de 2012, p. 180.

¹⁷ Consultar artículo en: <http://www.pueblospatrimoniodecolombia.travel/a-que-sabe-colombia-segun-la-chef-leonor-espinosa>

Para algunos la mejor cocina regional de Colombia es la del Pacífico, y en la cumbre de la cocina del Pacífico se encuentra la cocina de la plaza de mercado de José Hilario López en Buenaventura.

Muchos de los elementos que constituyen la base de esta cocina se encuentra en relación al uso del coco, los mariscos y la carne de animal de monte como la guagua, la tortuga, el guatín, el venado, entre otros. No puede desconocerse entonces, la estrecha relación que existe entre la identidad de la cocina en el Pacífico y el ecosistema de manglar de donde provienen muchos de los ingredientes que son utilizados para dar forma a platos como el tapado de pescado, el triple, el sancocho, el arroz atollado, entre otros.

Los platos que se preparan en la plaza de mercado José Hilario López se pueden clasificar en dos tipos: a) el sancocho o los asopados, y b) los sudados o quebrados con las diferentes carnes de monte y mariscos.

Todos estos tienen como líquido de cocción la leche de coco, y una base de aliños que se asocian según el tipo, así; para el sancocho y las sopas se utilizan cimarrón, cilantro, albahaca y la cebolla, principalmente larga. Mientras que para los sudados se utilizan; pimentón, ajo y cebolla larga, aunque actualmente se está combinando también con la cebolla de huevo o cabezona. El pimentón también es un producto relativamente nuevo en las preparaciones de la plaza y se utiliza para dar color y sabor.

Algunos condimentos tradicionales cuyo empleo parecer estar entrando en desuso y que podrían estar cambiando la identidad del sabor de los platos son: el comino, la pimienta, el poleo, el orégano, la bija de achiote y el uso del limón mandarino. Hay al menos tres aspectos que resultan comunes en estos condimentos y que pueden estar asociados con su entrada en desuso, el primero es que tienen sabores fuertes y no todo mundo, especialmente la gente que viene del interior, parece tolerarlos lo que ha llevado a las cocineras a moderar su uso en unos casos o a suprimirlo en otros; el segundo es que requieren más trabajo para poder utilizarlos, especialmente el comino y la bija; y el tercero, es que cada vez es más difícil conseguir algunos de estos tal es el caso de la achiote, el poleo, el orégano u oreganón que es el que se produce en la región y el limón mandarino.

Normalmente no se emplea el tomate en la preparación de los mariscos porque este los descompone con rapidez, en cambio sí suele ser utilizado para los sudados de carne de res y pollo por lo jugoso que resulta para preparar la salsa.

No existe consenso, entre las cocineras, frente al empleo de los concentrados o caldos de pollo como el Maggi, y el Caldo Rico, que son los más usados. Al respecto María Evelia Castro, que pertenece a la segunda generación de cocineras tradicionales, señala “yo no sé mi mamá, yo, yo no la via cocinando casi con eso y la comida le quedaba tan buena y uno no cocinaba con eso” (María Evelia Castro, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Para Evelia está claro que el uso de concentrados no hace parte de la tradición de la cocina del Pacífico y que de hecho se puede prescindir de este condimento.

Porque vea, a nosotros nos invitan mucho Saúl a Café Pacífico y nosotros vamos allá ahí hacemos una minga como decían las señoras del restaurante Guapi (...) y ella nosotros vamos ahí cocinamos hacemos una mingas, vamos todos cocinamos y no le echamos caldo rico a la comida y nos queda bien, solamente cocinamos con la hierba” (María Evelia Castro, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Para Chenchá, cocinera tradicional con más de treinta años de experiencia en la plaza de mercado y perteneciente a la primera generación, “*el caldo Rico se puede utilizar tranquilamente, de a poquito, pero no se le puede echar mucho a la comida*”. Lo más importante, según ella, para garantizar el sabor de la comida es lavar adecuadamente los mariscos.

El pescado eso sí, el ñato, el canchimala, todo eso que cogíamos allá en la costa a eso animal hay que echarle agua hervida primero, y limón para mermarle el nivel de marisco, porque si iba usted a comerse un sancho de pescado y que lleve olor de marisco eso no le da gana ni de comer a uno. El cado de la comida, del marisco consiste en lavar bien el pescado. Todo pescado que se llame ñato, barbinche, alguacil, canchimala, aguja, todo eso lleva agua hervida. Ahora al echarle el agua hervida uno destripa el pescado, parte las presas y las pone en un recipiente, pone la olla a hervir con agua, cuando ya hirvió el agua según la cantidad de pescado así mismo va a poner una olla, ni muy grandota ni muy chiquita sino que, que apenas le tape las presas, si son poquitas presas así mismo pone el agua, luego lo mueve lo mueve, y ahora si le bota esa agua y le pone agua fría, lo coge con un

cuchillo en la mano y ahora si empieza a sacarle todo el mugre (...) enjuagarlo varias veces hasta que quede listo para ponerlo a cocinar en la olla en que vamos a servir la comida. En eso es que consiste los mariscos, aprenderlo a lavar bien (Asunción García, cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura, nov de 2012).

Aunque algunas cocineras reconocen que el uso de concentrados ahora se ha vuelto una necesidad fundamentalmente por el cambio que se ha visto en la calidad de los productos. A su juicio ya los productos no saben igual, ahora son más insípidos y ello lleva a que con mayor frecuencia se tenga que recurrir a aditivos, como los concentrados, para poder realzar el sabor de los platos. El uso o no de este tipo de ingrediente desata serios cuestionamientos a las destrezas de la cocinera que lo emplea.

Hace treinta años la mayoría de quienes frecuentaban los puestos de comida en la plaza eran habitantes de Buenaventura o población que venía de los ríos del Pacífico a vender sus productos, por eso los platos típicos de la plaza eran el tapado, el sancocho de ñato, el camarón muchiyá, y el animal de monte como la guagua, el venado, y la tortuga que eran los platos más populares.

Más recientemente, y por pedido de los turistas, las cocineras han empezado a incorporar nuevos platos, como por ejemplo la cazuela de mariscos que surge hace sólo veinte años atrás por iniciativa de una cocinera llamada María que decía preparaba una sopa endiablada que fue transformándose hasta convertirse en lo que hoy es la cazuela de mariscos.

En el proceso de transformación de la cocina tradicional no puede desconocerse el papel que puede estar cumpliendo la relación con los turistas, estos hacen sugerencias a las cocineras que al incorporarse van transformando no solo los platos sino también su sabor y con ello su identidad.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

En el contexto local de Buenaventura hay que reconocer que existe un sentido de lugar que refleja una mayor tensión en las zonas de frontera, tal es el caso de las zonas o territorios ganados al mar, que constituyen una puerta giratoria por donde llegan y salen productos y tradiciones provenientes de la zona rural del Pacífico, lo que es posible gracias a la multiplicidad de puertos informales que la compleja red de esteros de Buenaventura permite. Las zonas de baja mar o como actualmente los denominan sus pobladores “terrenos ganados al mar”, constituyen la periferia de la periferia, son los extramuros de la ciudad, espacios en los que la ruralidad se mantiene aún viva en dialogo y tensión con lo urbano, escenarios de disputa entre lo moderno y lo tradicional. Y centro de reproducción de prácticas conurbadas a través de las cuales se ha ido construyendo en la ciudad un tipo particular de ciudadanía que se reconoce por la relación con el río o con la calle. La relación con el río es la manifestación de permanencia de la memoria y la tradición que es recreada en la ciudad, donde se llega a compartir mediante el paisanaje que se vive en las colonias.

Las dinámicas migratorias en el Pacífico se encuentran soportadas en las redes familiares, de amistad y paisanaje, a través de las cuales se mantienen las relaciones con la comunidad de origen y con la tradición familiar y que se cristaliza en las colonias, como un proceso de territorialización de la ruralidad en lo urbano. El momento del establecimiento de estas colonias rurales en la zona urbana de Buenaventura se ubica, más o menos, entre 1920 y 1930 por todo lo que significó la construcción y puesta en funcionamiento del principal puerto de Colombia en el Pacífico, a través del cual se dio nacimiento a la empresa Puerto de Colombia (Colpuertos).

Las comunidades rurales experimentan un fuerte proceso de movilidad y concentración en las cabeceras municipales de la región, con retornos permanentes que se van distanciando cada vez más en el tiempo: “Se tenía un pie en el campo y otro en el pueblo”. La dinámica de poblamiento en ciudades como Tumaco, Barbacoas y Buenaventura perfiló la concentración de grupos procedentes de la misma localidad o de los ríos en espacios específicos e identificables a la percepción de los otros grupos, de modo que este traslado de las

redes de parentesco, de pertenencia local y fluvial originaría una demarcación y apropiamiento efectivo en calles y barrios, especialmente en las franjas lacustres. Para el caso de Buenaventura, los nayeros (provenientes del río Naya), en la zona de La Playita y áreas cercanas, los cajambreños en Viento Libre y El Firme, los micaiseños en los barrios Viento Libre y Lleras. (...) Buenaventura se convirtió en un epicentro atractivo para estas migraciones en virtud de su desarrollo portuario (Arboleda, 2002, p. 404).

Según datos del POT, en la década de los 50s se presenta un crecimiento acelerado de la población. La población estimada en el censo de 1.951 es de 54.973 personas, de las cuales 35.087 (63.8%) se ubican en la zona urbana y 19.886 (36.2%) en la zona rural. Para el censo de 1.964 la población había aumentado a 96.708, de los cuales 70.079 (72.5%) se localizan en la zona urbana y 26.629 (27.5%) en la zona rural. La población urbana se duplicó en 13 años, reclamando una serie de servicios que fueron imposibles de satisfacer por parte de la ciudad, (P.O.T Buenaventura, 2001, p. 152) y generando una transformación de los sentidos y prácticas sociales. Muchos de estos migrantes se localizaron en los terrenos ganados al mar. Desde la perspectiva de Santiago Arboleda las relaciones de paisanaje y las colonias en el Pacífico constituyen “instituciones sociales ordenadoras de los recursos disponibles, construidos a partir del reavivamiento de saberes tradicionales, prácticas culturales e interpretaciones económicas en confrontación, convivencia y negociación con elementos urbanos modernos” (Arboleda, 2013, p. 51).

Aún en las peores circunstancias cuando los grupos humanos se desplazan llevan consigo su tradición, su memoria cultural que es la que sirve de base para adaptarse a los nuevos contextos.

Con algunas excepciones, la ciudad se ha consolidado a partir de los terrenos que los habitantes de las zonas de baja mar le han ido ganando al mar en un proceso de trabajo continuo que ha involucrado varias generaciones de migrantes del río, del mar y la selva. Por ello para los migrantes de la zona rural la referencia al río es expresión de una territorialidad extremadamente localizada, en tal sentido la vida en las zonas de baja mar es también un intento por recrear la comunidad del lugar de origen, con sus propios valores y tradiciones en un contexto que las excluye y estigmatiza por el origen de quienes las portan.

Figuras como la de “*el chimpa*”, por ejemplo, es la más clara expresión de estas identidades territorializadas. El chimpa en el contexto de Buenaventura es la persona venida del campo, del río, de la selva, es el rural “ingenuo” que llega a la ciudad cargado con una tradición que interpela una cierta idea de “civilidad” que se presenta o asume como propia del ciudadano interiorano quien a su vez es visto como símbolo de lo moderno. Su iconografía, la del chimpa, se asocia con la estética de la rudeza, una moda asincrónica¹⁸, generalmente su actuar se encuentra fuera de las normas que regulan la vida en la ciudad, no reconoce las fronteras entre lo público y lo privado y de hecho toda su vida parece un hecho público es, en otras palabras, el otro del afuera. El chimpa llevó a la ciudad las formas tradicionales de vida en el campo, las relaciones diádicas a través de las cuales se expresaba la solidaridad entre vecinos, el compartir, el trabajo cooperativo y la resistencia para hacer frente al devenir; muchas veces violento que ha significado la urbanización de la vida en la ciudad. En el fondo todos tienen algo de chimpa, todos guardan un vínculo con el chimpa, porque él o ella es tradición y memoria cultural del lugar de migración del tronco familiar, él o ella es la remembranza de la comida de la abuela, de la música del río, de la vida comunitaria, pero nadie quiere reconocer este vínculo porque todos quieren sentirse ciudadanos, y al hacerlo ponen en peligro las memorias (representadas en saberes, experiencias, prácticas y conocimientos) que constituyen la base de su identidad.

Lo ciudadano, por otro lado, es la representación de lo moderno en el contexto de lo urbano. Para Beck (2008) “ser moderno significa mostrarse superior” (p. 47), lo que genera la negación y el rompimiento con todo cuanto simbolice lo rural que se mira como signo de inferioridad. Y por consiguiente aquello que está excluido del imaginario de nación.

Así el ciudadano bonaverense participa de una idea que diferencia claramente los contextos de lo público y de lo privado, y al hacerlo se inscribe en una estructura de orden que supone el acatamiento de un conjunto de normas de comportamiento según contextos en los que ellos mismos son excluidos. Lo que permite

¹⁸ El aislamiento que ha perdurado en el Pacífico rural ha hecho que todo llegue tarde a estas comunidades, incluidas las modas, por eso siempre el campesino vestía con las viejas usanzas, lo que le convertía en objeto de burlas, críticas y abusos de aquellos que se asumen como ciudadanos. Esto llevaba incluso a que con frecuencia quienes con el tiempo lograban insertar en la dinámica de la ciudad renegaran de su pasado rural y reprodujeran estas formas de crítica con otros migrantes rurales.

ir configurando un tipo particular de ciudadanía. Mientras que en el interior del país esta división entre lo rural y lo urbano parece encontrarse más claramente definida en el contexto local de Buenaventura, que funciona como ciudad región, la densidad de los procesos migratorios y de intercambio comercial y cultural han llevado a que la ruralidad se constituya en parte esencial de la vida en la ciudad, configurando un tipo de ciudadanía que se encuentra en permanente tránsito y tensión entre lo urbano, como símbolo de lo moderno, y lo rural, como símbolo de lo tradicional. Por eso aunque se reniega del chimpa, se prefiere la comida tradicional; el tapao de pescado, el quebrado de guagua o tortuga, se disfruta del viche y se canta el currulao. A pesar de ello hasta hace poco la tradición era observada como sinónimo de atraso y anacronismo. Eso representa también la plaza de mercado para el ciudadano.

Considerar estas perspectivas, por un lado, ha dado origen a una ciudadanía inconclusa, que hace pensar que la modernidad es aún un proyecto pendiente en la ciudad, en la cual lo único que se ha dado es un proceso de modernización tecnológica destinada al fortalecimiento y desarrollo de las actividades portuarias, lo que no necesariamente ha significado la transformación de los sujetos sociales en sujetos de derecho y de deberes, aspecto que resulta impensable en un contexto donde la exclusión y la violación de derechos ha sido un proceso histórico de vieja data. Mientras que por otro lado, se propone que lo que en realidad se ha generado es el desarrollo de prácticas conurbadas como expresión de una ciudadanía diferenciada que responde a otras lógicas, en las que la memoria de la ruralidad ocupa un lugar central.

En lo fundamental Buenaventura, como ya se ha señalado, es un cruce de caminos de quienes vienen movilizándose, por diferentes dinámicas, tanto del Pacífico sur como del Pacífico norte, y puerta de entrada a ciudades del interior como Cali, Popayán, Bogotá, Medellín, entre otras. Estas dinámicas migratorias han convertido a Buenaventura en epicentro de la diversidad cultural del Pacífico. Aquí se encuentran las tradiciones culinarias chocoanas con las tradiciones culinarias de las costas nariñense, caucana y valluna.

A Buenaventura no sólo arriban las tradiciones, como patrimonio inmaterial de los habitantes del Pacífico colombiano, sino también muchos de los bienes materiales con los que se recrean estas tradiciones como el queso costeño, el plátano, el ñame, la papa china, toda suerte de pescados y mariscos, el animal de monte como la guagua, la tortuga, el guatín, entro otros. Por eso el tapado de pescado

valluno dialoga con el arroz clavado y la sopa de queso chochoana, sin perder de vista el pusandao de la costa nariñense. Vivimos una pluralidad de sabores y saberes a través de los cuales vamos llenando de sentido las diversas maneras del ser afro que coexisten en la región.

El elemento de ruptura más dramático de este proceso lo ha constituido este intento de modernización a sangre y fuego del que ha sido objeto la región en general y Buenaventura en particular, especialmente durante la última década. La modernidad en Buenaventura se ha centrado en el desarrollo de macroproyectos destinados a favorecer los procesos de integración económica del país, a través de la cuenca del Pacífico, a los mercados globales de ahí que las inversiones y las políticas públicas se enfoquen más en contribuir a crear las condiciones para el desarrollo de estos proyectos que en mejorar de manera real las condiciones de vida de los habitantes de Buenaventura, que aún hoy sigue siendo cantera de mano de obra barata para estos grandes capitales.

La implementación de estos macroproyectos parece guardar una relación muy estrecha con las dinámicas de violencia generada por los grupos armados que se hacen presencia en el territorio, generando procesos de desplazamiento o desarraigo que tienen dentro de sus impactos más profundos la desarticulación de los sistemas tradicionales de producción así como la pérdida del conocimiento asociado al uso de los recursos biológicos. A ello se suma rompimiento de las relaciones simbióticas que las comunidades habían construido a través del tiempo con el territorio y sus recursos, la dispersión y relocalización de los portadores y portadoras de estos saberes, en contextos que, cuanto menos, hacen difícil la reproducción de estos conocimientos, con lo cual su permanencia se ve seriamente amenazada. Adicionalmente, la llegada de la violencia a Buenaventura en el contexto barrial llevo, por ejemplo, a la desaparición casi total de las fritangueras de barrio. Estas fueron, en no pocos casos, las primeras víctimas de los actores armados. Hasta hace poco años a tras era común encontrar las ventas de plátano y pescado frito en las calles y esquinas, hoy lo que se encuentran son ventas de salchipapas, perros y hamburguesas.

Los impactos de estas necropolíticas, en el sentido de Mbembe, se ven en toda la sociedad, jóvenes con la ilusión de alcanzar el sueño americano migrando a los países del primer mundo en busca de mejores oportunidades de vida, o instrumentalizados en los grupos armados a través de los cuales se establecen procesos de control territorial para hacer posible, mediante el uso de la violencia, el

desplazamiento de las comunidades de sus territorios. De estas políticas también hacen parte las importantes inversiones del gobierno nacional en la infraestructura necesaria para fortalecer el desarrollo de la actividad portuaria en la ciudad, inversiones que no se compadecen de la profunda desigualdad social, pobreza y la miseria en la que vive la mayor parte de la población. La falta de acceso a servicios básicos como agua potable, saneamiento, educación de calidad o salud, son apenas algunos de los elementos que nos permiten comprender el lugar que estas comunidades ocupan en el proyecto de la nación colombiana.

Esta modernidad a sangre y fuego que está teniendo lugar en Buenaventura, tiene otras implicaciones económicas importantes. La ciudad ha visto aparecer en poco tiempo una serie de grandes supermercados o grandes superficies que por un lado, permiten a los habitantes el acceso a una amplia gama de productos globales, de los que la población local se encontraba privada, a precios accesibles; lo paradójico es que nuevamente lo local queda excluido de esta escena comercial. Es decir, las grandes superficies son una vitrina importante pero para productos globales, los productos locales no parecen tener cabida en este espacio. Situación que por supuesto afecta de manera importante la economía local pues lo que se produce es otro proceso de explotación económica. Se extraen recursos económicos de las economías locales y por ahí derecho se destruye el sistema productivo tradicional cuyos productos no se ofertan en las góndolas de los grandes supermercados.

La lógica de los grandes supermercados rompe con los procesos sociales de las pequeñas economías rurales en las que no necesariamente lo monetario era lo que determinaba las relaciones y procesos de intercambio que se daban al interior del grupo social. En estas comunidades el intercambio de trabajo por productos, la solidaridad y el trabajo cooperativo fueron hasta hace relativamente poco tiempo, una constante a través de la cual se consolidó el desarrollo social, económico y cultural.

En la actualidad sin dinero no se puede hacer nada, sin dinero no se resuelve la comida, no se construye la casa, no se organiza una celebración, en fin, no se pueden hacer muchas cosas que en el pasado se hacían. De ahí que tras la monetarización se vaya generando una instrumentalización de las relaciones sociales.

Pero hay otros efectos aún más inquietantes, como la pérdida de la autonomía y seguridad alimentaria; dado que los campesinos y comunidades que desarrollan las actividades de producción tradicional, al quedar por fuera del proceso de

intercambio económico, empiezan a abandonar esas actividades, con lo cual se pone en riesgo la permanencia del conocimiento tradicional asociado al uso de los productos locales. Antes era común ver en los barrios de Buenaventura la venta de productos agrícolas de la región como la papachina, naidí, mil peso, chontaduro, zapote, mangostin, poma rosa, guama, caimito, pepa e pan, entre muchos otros, que cada vez se hacen más difícil de conseguir. La dificultad para conseguirlos los encarece y esto a su vez los hace más inaccesibles para la gente, lo que nos introduce en una curiosa paradoja, y es que terminan siendo con frecuencia, por la economía de escala, más económicos los productos importados que se venden en las grandes superficies que los productos locales. Y finalmente, otro efecto, es la transformación de la estructura alimentaria que termina definida más por las promociones de las grandes superficies que por la tradición cultural.

La gente ya no consume lo que realmente quiere, sino que, en un contexto de enorme restricción económica, se consume lo que está en oferta que es a lo que se puede acceder. Con el tiempo lo que está en oferta se convierte en lo cotidiano y eso cotidiano en costumbre desplazando así a los productos tradicionales y el conocimiento asociado a estos. Hoy en Buenaventura es más fácil y económico conseguir carne vacuna que pescado, cuando esta es una zona pesquera y no hay producción ganadera porque el clima y otras condiciones geográficas no lo permiten. Estas son solo algunas de las paradojas a las que el sistema mundo nos tiene abocados, pero que ponen en peligro estas cocinas tradicionales y los sistemas tradicionales de producción en los que se soportan.

Al ser la cocina una práctica que se circunscribe al mundo de lo doméstico constituye también una actividad vinculada de manera directa con el mundo de la mujer, especialmente afrodescendiente, para la que esta constituye una dimensión de su identidad como mujer, así como de su rol en las sociedades del Pacífico. Su creatividad y el conocimiento del entorno le ha permitido convertir su saber en expresión de la identidad de los afrodescendientes como grupo social en el marco de la diversidad de la nación colombiana, lo que hace más relevante su aporte al país.

Estas mujeres no sólo han producido un conocimiento invaluable, por ser expresión de la diversidad cultural, sino que con este conocimiento han fortalecido los procesos de construcción de identidad de las mismas poblaciones afrocolombianas, permitiéndoles un sitio excepcional en el imaginario nacional.

Estas mujeres logran con su inventiva producir una estética del gusto a partir de la cual es posible reconocer algunos de los elementos que configuran la identidad negra en la comida del Pacífico colombiano. Esta estética funge entonces como una suerte de marcador cultural con el cual la diversidad, en que se constituye lo negro, se hace evidente.

La cocina constituye para las mujeres afrocolombianas un bastión de lucha a partir del cual se hace resistencia a la violencia que supone la pobreza, el machismo y el abandono institucional. La cocina se ha convertido para muchas afrocolombianas en una estrategia de inserción social en un mundo que las excluye por su condición étnica y de género.

Aunque hace falta más investigación sobre el tema es clara la relación existente entre los distritos mineros, las vituallas y la cocina del Pacífico. Podría decirse que la historia de la cocina del Pacífico es también, en buena medida, expresión del sistema económico y cultural impuesto durante el proceso de colonización, como de hecho hacen evidente Jiménez, Patiño y Friedeman, conquista en la que la mina y la hacienda ocupan un lugar central. Falta, sin embargo, más investigación para esclarecer por completo esta relación entre minería, hacienda y cocina.

Indiscutiblemente, señala Barney (2004) “el aporte africano es el que más perdura en el valle caucano”, sin embargo es también, “el aporte más anónimo y por tanto aquel cuyo origen suele ser ignorado o no reconocido” (p. 47). Por una razón fundamental, por porque su origen se encuentra asociado al carácter subalterno que supuso la condición esclavización, que desconoce al hombre y la mujer afro como sujetos históricos, dotados de conciencia y capaces de producir cultura, pero también por la vigencia que la cultura patriarcal tendría no sólo al interior de las clases blancas de la sociedad colonial sino también al interior de los mismos esclavizados que sometían a un segundo proceso de subordinación y de negación a la mujer afro, invisibilizando doblemente los aportes de esta a la cultura regional y nacional. Sin embargo, sería la mujer afrodescendiente quien lideraría los procesos de etnogénesis cultural que sentarían las bases de la identidad de los vallecaucanos, en particular la que tiene que ver con las prácticas culinarias, como expresiones de saberes situados, contribuyendo de esta manera a dar forma a la identidad cultural de los vallecaucanos.

Recientemente Buenaventura fue integrado, por la Unesco, a la red de ciudades creativas. Esto entraña para la ciudad una serie de retos importantes en cuanto

a compartir sus recursos, experiencia y conocimiento para lograr los objetivos comunes en la generación de desarrollo sostenible a través de la cultura, enfatizando en el potencial cultural y creativo de la región. De ahí que sea importante pensar en estrategias que permitan el fortalecimiento organizativo de redes de portadores de conocimiento, que constituyen la base de la identidad cultural, por un lado, pero otro, son uno de los principales capitales con los que cuenta esta sociedad para generar dinámicas productivas que, teniendo como base lo cultural, estimulen procesos de desarrollo endógeno en el territorio. Indiscutiblemente la enorme riqueza cultural de su gente, pero en especial su enorme potencial en el tema de cocina tradicional serán claves en para construir un mejor futuro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albán Achinte, A. (2015) *Sabor, poder y saber: Comida y tiempo en los valles afroandinos de Patía y Chota-Mira*. Popayán, Colombia: Universidad del Cauca.
- Alcaldía Distrital de Buenaventura. (2012). Informe de Gestión Primer Semestre de 2012., Oficina de Turismo, 23 de agosto de 2012.
- Álvarez, A. (2003) *Animales criollos; Conocimiento tradicional y soberanía alimentaria*. Bogotá, Colombia: Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo Swissaid, Colombia.
- Arboleda, S. (2002). “*Paisanajes, colonias y movilización social en el suroccidente colombiano*”. En: *Afrodescendientes en las Américas: trayectorias sociales e identitarias, 150 años de abolición de la esclavitud en Colombia*. Editores Claudia.
- Arroyo, J. E.; Camacho, J.; Leyton, M. & Gonzalez, M. (1999). Distribución y diversidad florística en zoteas de las comunidades negras del río Cajambre (Pacífico Vallecaucano). En *Cespedecia* Vol. 23 Nos. 73-74 diciembre, páginas 139-157.
- Ballesteros, J; Reyes, K. y Racero, J. (2009). Estructura poblacional y etología de *Bradypus variegatus* en fragmento de bosque seco tropical, Córdoba-Colombia. *Revista Medicina, Veterinaria y Zootecnia*, 14(3): 1812-1819. (disponible el 26 de noviembre de 2017 en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_abstract&pi-d=S0122-02682009000300005&lng=es&nrm=.pf)
- Barney Cabrera, E. (2004). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali, Colombia: Universidad del Valle. Cali.
- Barrera, I. y González, A. (1999) *La cría y domesticación del conejo pintado Agouti paca*. San José, Costa Rica: Unión Mundial para la Naturaleza.
- Beck, U. (2008). *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Barcelona, España: Paidós.
- Botero, J. H.; Zuluaga, S. y Camacho, C. (2010). *Estudio de Prospectiva Para la Industria de La Hotelería*. Proyecto de la Asociación Hotelera de Colombia (COTELCO). Elaborado por FEDESARROLLO.

- Caetano, C. M.; Cañar D. Y. y Muñoz G. E. (2011). *10 Años de la Maestría en Ciencias Biológicas, Líneas de investigación en recursos fitogenéticos neotropicales; Formando capacidades para contribuir a la conservación del patrimonio genético y la valoración del conocimiento tradicional*. Palmira, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Cano Otálvaro, J. L. (2011) *Caracterización morfométrica de Anadara tuberculosa y A. similis en la costa pacífica colombiana*. (Trabajo de grado), Universidad del Valle, Cali, Colombia.
- Cardoso Jiménez, C. (2006) Turismo Sostenible: Una revisión conceptual aplicada. *Rev El Periplo Sustentable*, núm. 11, mayo, 2006, pp. 5-21 Universidad Autónoma del Estado de México Toluca, México.
- Carvajal Nieto, P.; Giraldo, A. y Plese, T. (2013) Densidad poblacional y algunos aspectos de uso de hábitat del perezoso de tres dedos (*Bradypus Variegatus*) en un ambiente insular del Chocó bio- geográfico Colombia. *Centro de Museos de Historia Natural*. ISSN 0123 - 3068 bol.cient.mus.hist.nat. 17 (1), enero - junio, 2013. 101 - 110 Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/bccm/v17n1/v17n1a10.pdf>
- Corsetti, G.,; Motta González, N. y Tassara, C. (1990) *Cambios tecnológicos, organización social y actividades productivas en la costa pacífica colombiana*. Roma, Italia: Comitato Internazionale per lo Sviluppo dei popoli.
- C.V.C., Ecobios (2008a) *Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo de la Comunidad Negra de la cuenca baja del río Calima*. Realizado por C.V.C y Fundación Ecobios, Julio De 2008.
- C.V.C (2007a) *Evaluación Rápida del Estado de Otros Crustáceos Asociados Al Manglar, Utilizados en la Dieta Alimentaria de las Comunidades*. Informe técnico.
- C.V.C (2007b) *Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales en el Territorio Étnico del consejo comunitario de la comunidad negra de Guadualito, para la conservación del bosque pluvial*. Realizado por la C.V.C en Asocio con el Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Guadualito, Noviembre de 2007.
- C.V.C (2007c) *Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales en el Territorio étnico del Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Taparal*

- Humane, para la conservación del bosque pluvial.* Realizado entre la C.V.C y el Consejo Comunitario de la Comunidad Negra de Taparal Humane, 2007.
- C.V.C (2006a) *Implementación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo Consejo Comunitario de la Plata Bahía Málaga.* Convenio No. 105 entre C.V.C y el Consejo Comunitario La Plata Bahía Málaga.
- C.V.C (2006b) *Implementación del Plan de Administración y Manejo de los Recursos Naturales del Territorio Colectivo Consejo Comunitario de la Plata Bahía Málaga,* Convenio No. 105 entre C.V.C y el Consejo Comunitario La Plata Bahía Málaga, 2006.
- C.V.C (2005) *Informe Final “Desarrollo del Descanso de los Raiceros Para el Aprovechamiento del Recurso Piangua en el Territorio del Consejo Comunitario de la Plata, Bahía Málaga”.* C.V.C, 2005.
- Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C. (2005) Sociología y Alimentación. *Revista Internacional de Sociología Tercera Época*, N°40, Enero-Abril, 2005, pp. 21-46.
- De la Hoz-M. J.; Duarte, L. O. y Manjarrés Martínez, L. (2017). *Estadísticas de desembarco y esfuerzo de las pesquerías artesanales e industriales de Colombia entre marzo y diciembre de 2017.* Informe técnico. Autoridad Nacional de acuicultura y pesca (AUNAP), Universidad del Magdalena.
- Escobar, A. (2010). *Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes.* Popayán, Colombia: Envién Editores.
- F.D.R.P. C.V.C (2012) Informe técnico “*Sobre Especies Amenazadas, en los Consejos Comunitarios de Guadualito, Bajo Dagua, Taparal, Bajo Anchicayá, y La Plata en Bahía Málaga*”, convenio realizado entre Fundación Para el Desarrollo del Pacífico y CVC.
- Friedemann, Nina S. de (1992) Huellas de africanía en Colombia. *Thesaurus: boletín del Instituto Caro y Cuervo*, 47 (3). pp. 543-560. Recuperado de <http://bibliotecadigital.caroycuervo.gov.co/id/eprint/741>
- Friedemann, N. S. y Espinosa, M. (1993) *La familia minera en el litoral Pacífico.* Publicado En Colombia Pacífico Tomo II, Ed. Pablo Leyva. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/cpacifi2/45.htm>

- Herrera A, J. (2017) La tenencia de tierras colectivas en Colombia Datos y tendencias. *Infobrief* No. 203, Diciembre 2017 DOI: 10.17528/cifor/006704
- Invemar (2008) *Plan de Monitoreo de las Áreas de Manglar del Valle del Cauca y Fauna Asociada, Con Énfasis en las Aves y Especies de Importancia Económica como La Piangua (Anadara Tuberculosa y A. Similis) y el Cangrejo Azúl (Cardisoma Crassum), Realizado por el Invemar y su Sede Pacífico, por encargo y convenio con La CVC, 2008.*
- Galeano, P. (1999) Sabores “negros” para paladares blancos. En: Camacho, J. y Restrepo, E. *De montes, ríos, ciudades: Territorios e identidades de la gente negra en Colombia.* (pp. 287-297) Bogotá, Colombia: Fundación Natura, Ecofondo, Instituto Colombiano de Antropología. Grupo Editores, Bogotá.
- García, L. N.; Ortega Lara, A. y Chapman, F. A. (2018). *Comamos más pescados y mariscos.* La Chaupiza. Programa Tecnología en acuicultura. Universidad del Pacífico.
- González Peláez, M. (2018) *Culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto diferencial en las ciudades.* Ponencia presentada en VI Congreso Internacional Ciudades Creativas 24 y 25 de Enero de 2018. Orlando, Florida. Recuperado 13 de noviembre de 2018 del sitio: https://www.ciudades-creativas.com/proceedings/6ccc/proceedings-6ccc_055.pdf
- Jiménez Meneses, O. (2004) *El Chocó; un paraíso del demonio. Nóvita, Citará y El Baudó, siglo XVIII.* Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia, y Universidad Nacional de Colombia.
- Jiménez Meneses, O. (1996) *La conquista del estómago: Viandas, vituallas y ración negra siglos XVII-XVIII.* Recuperado Febrero 4 de 2014 del sitio: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/afro/conquista>
- Leal, C. (2000). Manglares y Economía Extractiva: sobre cómo algunos de los recursos que utilizan los habitantes del manglar en el Pacífico colombiano se convierten en dinero y cómo éste se aleja. En: Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH. *Geografía Humana de Colombia. Los afrocolombianos, Tomo VI.* (pp. 318-344). Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

- Luna Penna, G.(2014). Trayectoria crítica del concepto de entnogénesis. *Logos: Revista de Lingüística, Filosofía y Literatura* 24(2), 167-179. DOI: 10.15443/RL2414
- Mariani, V. (2005). *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico “La cocina como patrimonio (in) tangible”*. Buenos Aires, Argentina: Comisión para la preservación del patrimonio histórico y cultural de la ciudad de Buenos Aires.
- Matallana, C.; Lasso C. A. y Baptiste, M. P. (Comp) (2012). *Carne de Monte y Consumo de Fauna Silvestre en la Orinoquía y Amazonía (Colombia Y Venezuela)*. Bogotá, Colombia: Instituto de Investigaciones y Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Universidad Nacional de Colombia, sede Orinoquia, Instituto de Estudios de la Orinoquia y Corporación para el Desarrollo Sostenible del Norte y el Oriente Amazónico.
- Meza, C. A. (2010) *Tradiciones elaboradas y modernizaciones vividas por pueblos afrochocoanos en la vía al mar*. Bogota, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia Icanh.
- Oseguera Parra, D. (2008) El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado purhépecha. *Revista de Geografía Agrícola*, Núm. 41, julio-diciembre, 2008, pp. 7-16 Universidad Autónoma Chapingo, México.
- Palacios Sinisterra, C. A. (2010) *Informe técnico de la “Caracterización Socioeconómica de los habitantes del Consejo Comunitario de Bazán Bocana”*. Fundación Mar viva-Ministerio de Medio Ambiente, Colombia.
- Palacios Sinisterra, C. A. (2008) Caracterización de Mujeres Recolectoras de Moluscos de Mayorquin. Universidad del Pacífico. *Revista Sabia*, No.1.
- Patiño Ossa, G. (2008) “*La Cocina de Cartagena del Perú*” ponencia presentada en el IV Simposio Internacional Jorge Isaacs cuyo tema central fue “*Las cocinas del Caribe y del Pacífico*”, realizado en Cali, en la Universidad del Valle, en el 2008. DVD No.3
- Patiño Ossa, G. (2004). El festín olvidado. *El Hombre y la Máquina* No. 23, Julio pp. 96-107. Recuperado de <https://docplayer.es/1303077-El-festin-olvidado-german-patino-escritor-y-ensayista-profesional-en-literatura-universidad-del-valle.html>.

- Patiño Ossa, G. (2007) *Fogón de Negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá, Colombia: Convenio Andrés Bello, Unidad editorial Francisco Huerta Montalvo.
- Patiño, V. M. (1992) Capítulo X. Cereales (Maíz). En: Patiño V. M. *Plantas Cultivadas y Animales Domésticos en América Equinoccial II: Plantas alimenticias*. (pp. 71- 121). Cali, Colombia: Imprenta Departamental. Recuperado el 28 de febrero de 2014, del sitio: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putiles2/putil2c.htm>
- Peña Salamanca, E. J. y Palacios Peñaranda, M. L. (2013) La biodiversidad como estrategia para el desarrollo sustentable en el Pacífico colombiano: algunos enfoques para su gestión. *Revista del Doctorado Interinstitucional en Ciencias Ambientales, Ambiente y Sostenibilidad* 2013 (3): 37-43
- Plan de Ordenamiento Territorial de Buenaventura (P.O.T) Convivencia Pacífica desde la Diversidad, 2001.
- Polanyi Levitt, K. (2014). Los conceptos más importantes en el trabajo de Karl Polanyi y su relevancia contemporánea. *Economía y Desarrollo*, 151(1), 198-211. Recuperado en 29 de enero de 2019, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-85842014000100016&lng=es&tlng=es.
- Prahl, von H.; Cantera, R. J. y Contreras, R. (1991) *Manglares y hombres del Pacífico colombiano*. Bogotá, Colombia: Fondo para la protección del medio ambiente “José Celestino Mutis”.
- Restrepo Manrique, C. (2012). *La alimentación de la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 1776-1900*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Ron, R. S. (s.f) *Caimán crocodilus*; caimanes de anteojos. Recuperado el 26 de noviembre de 2018. Recuperado de: <https://bioweb.bio/faunaweb/reptiliaweb/FichaEspecie/Caiman%20crocodilus> Fecha de consulta: .
- Ruíz, Carlos et al. (2011) *La Bocana del Río Iscuandé (Diagnóstico ecológico y socioeconómico)*. Cali, Colombia: Consejo Comunitario Esfuerzo Pescador.

- Rivera, H. (1996). *El manglar de Jurubidá, un espacio para la creación y la perpetuación*. Ficha de proyectos. Proyecto Utría Regional (pur) y Fundación Natura.
- Sánchez, E.; Pardo, Ma. P.; Flores, M. & Ferreira, P. (2000) *Protección del conocimiento tradicional. Elementos conceptuales para una propuesta de reglamentación –el caso de Colombia–*. Bogotá, Colombia: Instituto de Investigaciones de Recursos Biológicos Alexander von Humbolt.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2011) *Informe Sobre la Situación del PCI Afrodescendiente en Colombia*. Desarrollado en el marco del programa Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de los Afrodescendientes en América Latina. CRESPIAL.
- Sánchez, E. y Vanin, A. (2016) *Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Ricoeur, P. (2000) *La memoria, la historia y el olvido*. Madrid, España: Fondo de Cultura Económica.
- Quintero, A. M. (2015). Apropiación de la naturaleza en una comunidad afrodescendiente del Pacífico colombiano: Un modelo de flujos de bienes. En *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica* Vol. 25: 01-15
- Vázquez Montalbán, M. (1986) *Tiempo para la mesa*. Barcelona, España: Difusora Internacional.
- West, R. C. (2000) *Las Tierras Bajas del Pacífico Colombiano*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Revista Avianca* No. 91 octubre de 2012, p. 114.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO No. 1 UTILIZACIÓN DE LAS PIANGUAS RECOLECTADAS	45
GRÁFICO No. 2 RESPETO POR TALLAS MÍNIMAS.....	48
GRÁFICO No. 3 PRECIOS DE VENTA	48
GRÁFICO No. 4 OTROS OFICIOS DE PERSONAS QUE CAPTURAN CANGREJO AZUL.....	50
GRÁFICO No. 5 FACTORES QUE INCIDEN EN LA CAPTURA DE CANGREJO AZUL.....	51
GRÁFICO No. 6 MÉTODOS DE CAPTURA DEL CANGREJO AZUL	52
GRÁFICO No. 7 OFICIOS	55
GRÁFICO No. 8 SITIOS DE CAPTURA DEL TULICIO	55
GRÁFICO No. 9 USO DADO POR LA COMUNIDAD AL TULICIO.....	56
GRÁFICO No. 10 FACTORES QUE INCIDEN EN LA CAPTURA DEL TULICIO	56
GRÁFICO No. 11 MÉTODOS DE CAPTURA DEL TULICIO	57
GRÁFICO No. 12 ESTADO DE DESARROLLO DE LOS ANIMALES CAZADOS.....	57
GRÁFICO No. 13 TAMAÑO PROMEDIO DE LOS ANIMALES CAPTURADOS.....	58
GRÁFICO No. 14 MÉTODOS DE CAPTURA DEL TULICIO	58
GRÁFICO No. 15 ESTRATEGIAS USADAS POR LA COMUNIDAD PARA LA CONSERVACIÓN Y MANEJO DEL TULICIO	59
GRÁFICO No. 16 OFICIOS.....	60
GRÁFICO No. 17 SITIOS DE CAPTURA	61
GRÁFICO No. 18 BONDADDES DE LOS SITIOS DE CAPTURA	61
GRÁFICO No. 19 ÉPOCAS DEL AÑO ABUNDANCIA EN LA CAPTURA	62
GRÁFICO No. 20 RAZONES PARA LA ABUNDANCIA EN ESTA ÉPOCA DEL AÑO	63
GRÁFICO No. 21 RAZONES DE LA REDUCCIÓN DE LAS ESPECIES	63
GRÁFICO No. 22 USO DADO AL ANIMAL	64
GRÁFICO No. 23 RAZONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL MANGLE PARA COCINAR.....	78
GRÁFICO No. 24 PROBLEMÁTICAS MÁS COMUNES EN LOS BARRIOS DONDE RESIDEN LAS COCINERAS TRADICIONALES	114
GRÁFICO No. 25 DISTRIBUCIÓN SEGÚN EDAD.....	115
GRÁFICO No. 26 DISTRIBUCIÓN SEGÚN GÉNERO	116
GRÁFICO No. 27 PARENTESCO	116
GRÁFICO No. 28 ADSCRIPCIÓN ÉTNICA.....	117
GRÁFICO No. 29 NIVEL DE ESCOLARIDAD EN AÑOS.....	117
GRÁFICO No. 30 PRINCIPALES CAUSAS DE DESERCIÓN ESCOLAR	118
GRÁFICO No. 31 TIPO DE DOCUMENTO	119
GRÁFICO No. 32 TIPO DE AFILIACIÓN A SALUD.....	120
GRÁFICO No. 33 EQUIPAMIENTO DE LA VIVIENDA	121
GRÁFICO No. 34 NÚMERO DE DÍAS CON AGUA EN LA VIVIENDA	122
GRÁFICO No. 35 DISPOSICIÓN DE BASURAS	123
GRÁFICO No. 36 INGRESOS DEL HOGAR	127
GRÁFICO No. 37 DISTRIBUCIÓN DE LOS GATOS MENSUALES DE LAS COCINERAS TRADICIONALES DE BUENAVENTURA	128

GRAPHICS INDEX

GRAPH No. 1	USE OF COLLECTED PIANGUAS.....	45
GRAPH No. 2	RESPECT FOR MINIMUM SIZES	48
GRAPH No. 3	SALES PRICES.....	48
GRAPH No. 4	OTHER TRADES OF PEOPLE WHO CATCH BLUE CRAB.....	50
GRAPH No. 5	FACTORS AFFECTING THE CATCH OF BLUE CRAB	51
GRAPH No. 6	BLUE CRAB CATCHING METHODS.....	52
GRAPH No. 7	TRADES	55
GRAPH No. 8	TULICIO CAPTURE SITES	55
GRAPH No. 9	USE GIVEN BY THE COMMUNITY TO TULICIO.....	56
GRAPH No. 10	FACTORS THAT AFFECT THE CAPTURE OF TULICIO.....	56
GRAPH No. 11	TULICIO CAPTURE METHODS.....	57
GRAPH No. 12	DEVELOPMENT STATUS OF HUNTED ANIMALS.....	57
GRAPH No. 13	AVERAGE SIZE OF THE CAPTURED ANIMALS.....	58
GRAPH No. 14	TULICIO CAPTURE METHODS.....	58
GRAPH No. 15	STRATEGIES USED BY THE COMMUNITY FOR THE CONSERVATION AND MANAGEMENT OF TULICIO.....	59
GRAPH No. 16	TRADES	60
GRAPH No. 17	CAPTURE SITES.....	61
GRAPH No. 18	BENEFITS OF CAPTURE SITES.....	61
GRAPH No. 19	TIME OF YEAR THAT LEAVES ABUNDANCE IN THE CATCH.....	62
GRAPH No. 20	REASONS FOR ABUNDANCE AT THIS TIME OF YEAR.....	63
GRAPH No. 21	REASONS FOR THE REDUCTION OF SPECIES	63
GRAPH No. 22	USE GIVEN TO THE ANIMAL.....	64
GRAPH No. 23	REASONS FOR USING MANGROVES FOR COOKING.....	78
GRAPH No. 24	MOST COMMON PROBLEMS IN NEIGHBOURHOODS WHERE TRADITIONAL COOKS LIVE	114
GRAPH No. 25	DISTRIBUTION BY AGE.....	115
GRAPH No. 26	DISTRIBUTION BY GENDER	116
GRAPH No. 27	RELATIONSHIP	116
GRAPH No. 28	ETHNIC AFFILIATION.....	117
GRAPH No. 29	LEVEL OF SCHOOLING IN YEARS.....	117
GRAPH No. 30	MAIN CAUSES OF SCHOOL DROPOUTS.....	118
GRAPH No. 31	DOCUMENT TYPE.....	119
GRAPH No. 32	TYPE OF HEALTH AFFILIATION.....	120
GRAPH No. 33	HOUSING EQUIPMENT.....	121
GRAPH No. 34	NUMBER OF DAYS WITH WATER IN THE DWELLING.....	122
GRAPH No. 35	WASTE DISPOSAL.....	123
GRAPH No. 36	HOUSEHOLD INCOME.....	127
GRAPH No. 37	DISTRIBUTION OF THE MONTHLY CATS OF THE TRADITIONAL COOKS OF BUENAVENTURA	128

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 POBLACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO.....	41
TABLA 2 ENTREVISTAS REALIZADAS	42
TABLA 3 NÚMERO DE CAPTURAS POR FAENA	44
TABLA 4 COMUNIDADES DE DESTINO.....	54
TABLA 5 RELACIÓN DE LAS COCINERAS DE LA PLAZA JOSÉ HILARIO LÓPEZ ENTREVISTADAS	109
TABLA 6 NÚMERO DE HORAS AL DÍA EN LOS QUE LLEGA EL AGUA A LA VIVIENDA	122
TABLA 7 ACTIVIDADES DIARIAS DE LAS COCINERAS.....	146

TABLE INDEX

TABLE 1 STUDY AREA POPULATION.....	41
TABLE 2 INTERVIEWS CONDUCTED	42
TABLE 3 NUMBER OF CATCHES PER FISHERY.....	44
TABLE 4 TARGET COMMUNITIES	54
TABLE 5 LIST OF THE COOKS OF THE JOSÉ HILARIO LÓPEZ SQUARE INTERVIEWED	109
TABLE 6 NUMBER OF HOURS PER DAY WHEN WATER ARRIVES AT THE DWELLING	122
TABLE 7 DAILY ACTIVITIES OF THE COOKS	146

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 CICLO DEL CONOCIMIENTO TRADICIONAL.....	19
ILUSTRACIÓN 2 ZONA COSTERA DE BUENAVENTURA EN EL PACÍFICO COLOMBIANO...	39
ILUSTRACIÓN 3 CONSEJOS COMUNITARIOS CORRESPONDIENTS AL ÁREA DE ESTUDIO	41
ILUSTRACIÓN 4 ANADARA TUBERCLOSA.....	43
ILUSTRACIÓN 5 ANADARA SIMILIS	43
ILUSTRACIÓN 6 MAPA DEL CONSEJO COMUNITARIO DE LA BOCANA.....	65
ILUSTRACIÓN 7 PLANO SEGUNDO PISO DE LA PLAZA JOSÉ HILARIO LÓPEZ	142

ILLUSTRATIONS INDEX

ILLUSTRATION 1	CYCLE OF TRADITIONAL KNOWLEDGE	19
ILLUSTRATION 2	BUENAVENTURA COASTAL ZONE IN THE COLOMBIAN PACIFIC	39
ILLUSTRATION 3	COMMUNITY COUNCILS CORRESPONDING TO THE STUDY AREA	41
ILLUSTRATION 4	ANADARA TUBERCLOSA	43
ILLUSTRATION 5	ANADARA SIMILIS	43
ILLUSTRATION 6	MAP OF THE BOCANA COMMUNITY COUNCIL	65
ILLUSTRATION 7	SECOND FLOOR PLAN OF THE PLAZA JOSÉ HILARIO LÓPEZ	142

ACERCA DEL AUTOR

CARLOS ALBERTO PALACIOS

Pregrado en Sociología de la Universidad y Maestría en Educación, ambos en la universidad del Valle. Actualmente adelanto estudios de formación doctoral en la Universidad Autónoma de Baja California, en México. Temas de interés investigativo: Educación, Cultural, Identidad, Conocimiento Tradicional, Comunicación alternativa. Coordinador del grupo de investigación Identidades. Docente de carrera en el programa de sociología de la universidad del Pacífico.

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-0230-3043>

Correo electrónico: capalaci2000@yahoo.es - capalacios@unipacifico.edu.co
Buenaventura, Valle del Cauca.

PARES EVALUADORES

Jorge Eduardo Moncayo

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6458-4162>

Universidad Antonio Nariño

Lucely Obando Cabezas

Investigador Junior (IJ)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8770-2966>

Universidad Libre

Julián Andrés Zapata Cortés

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8888-1521>

Instituto de Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Antioquia

Ricardo Tapía

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-2750-1828>

Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México, y Coordinador Editorial de El Colegio de Morelos, México

William Fredy Palta Velasco

Investigador Junior (IJ)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-1888-0416>

Universidad de San Buenaventura- Cali

Carolina Sandoval Cuellar

Investigador Senior (IS)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-1576-4380>

Universidad de Boyaca

Mildred Alexandra Vianchá Pinzón

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9438-8955>

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Kevin Alexis García

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8412-9156>*Universidad del Valle***Jorge Ladino Gaitán Bayona**

Investigador Junior (IJ)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9539-4660>*Universidad del Tolima***Arsenio Hidalgo Troya**

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6393-8085>*Universidad de Nariño***Marco Alexis Salcedo**

Investigador Asociado (I)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0444-703X>*Universidad Nacional de Colombia*

Diagramación e impresión.
Artes Gráficas del Valle S.A.S.
Tel. 333 2742

Distribución y Comercialización.

Universidad Santiago de Cali
Publicaciones
Calle 5 No. 62 - 00
Tel: 518 3000, Ext. 323, 324 y 414

Universidad del Pacífico
Buenaventura
Valle del Cauca - Colombia
Km 13 vía al Aeropuerto Barrio el Triunfo
Campus Universitario
PBX. (2) 2405555
Email: info@unipacifico.edu.co

Este libro fue impreso en los talleres de
Artes Gráficas del Valle S.A.S.
en papel Propalcote, 90 gramos.
Cali, Valle del CAuca - 2020.