



El viche, un baluarte de las bebidas tradicionales y ancestrales del Pacífico colombiano: caso Bojayá, Chocó, Colombia

Viche, a bulwark of the traditional and ancestral beverages of the Colombian Pacific: Bojayá case, Chocó, Colombia

Yojhana Murillo Rodríguez* , Wilmar Alexander Cano Pérez*

Resumen

La documentación del conocimiento tradicional y las prácticas asociadas con el viche permite avanzar hacia una reconstrucción histórica de su relación con las manifestaciones socioculturales en las comunidades negras y con el objetivo de reconstruir la historia y conexión de las expresiones socioculturales generadas alrededor del proceso de cultivo, producción y comercialización del viche en estas comunidades negras de Bojayá, como parte fundamental de su actividad productiva, práctica tradicional y cultural. El trabajo de campo se realizó en dos comunidades negras de Bojayá: La Loma y Pogue; se empleó un método de investigación cualitativa; el levantamiento de información se realizó a través de una combinación de técnicas (entrevistas estructuradas y semiestructuradas a productoras y líderes de la región, el desarrollo de talleres y encuentros dirigidos, así como recorridos por los espacios productivos de cultivos de caña, planta y trapiche). Se detectó la existencia de una relación compleja de los entramados y articulaciones socioculturales y económicas asociadas con las dinámicas productivas de las comunidades negras, tales como la cooperación, la solidaridad, las formas de comercialización e intercambio de trabajo, productos y dinero, que funcionan dentro de estas comunidades bajo otras lógicas. Igualmente, se pone en evidencia algunas dificultades y problemáticas que atraviesan los productores y comunidades para cultivar, producir, comercializar y transportar sus productos.

Palabras clave: Caña de azúcar, Identidad, Panela, Práctica tradición.

Abstract

The documentation of traditional knowledge and practices associated with viche allows us to move towards a historical re-

* Grupo Conocimiento, manejo y conservación de los ecosistemas del Chocó Biogeográfico y biodiversidad y etnodesarrollo en el Pacífico colombiano, Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP), Quibdó, Colombia.

Correspondencia autor:
ymurillo@iiap.org.co

Recepción: Agosto 4, 2019
Aprobación: Noviembre 26, 2019

Editor asociado: Rentería CA

construction of its relationship with socio-cultural manifestations in black communities. With the objective of reconstructing the history and connection of the sociocultural expressions generated around the process of cultivation, production, and commercialization of viche in these black communities of Bojayá, as a fundamental part of their productive activity, traditional and cultural practice. The field work was carried out in two black communities of Bojayá: La Loma and Pogue, a qualitative research method was used, the collection of information was carried out through a combination of techniques (structured and semi-structured interviews with producers and leaders of the region, the development of workshops and directed meetings, as well as tours of the productive spaces for sugar cane, plant and trapiche crops). The existence of a complex relationship of the socio-cultural and economic frameworks and articulations associated with the productive dynamics of the black communities, such as cooperation, solidarity, forms of commercialization and exchange of work, products, and money, which work within of these communities under other logics. Likewise, some difficulties and problems that producers and communities go through to cultivate, produce, market, and transport their products are also highlighted.

Keywords: Identity, Panela, Sugar cane, Traditional practice.

Introducción

Las bebidas tradicionales y ancestrales del Pacífico son un resultado del proceso de colonización y de nuestros ancestros, y que se han vinculado a la riqueza gastronómica del Pacífico pues hacen parte de los platos y bebidas típicas. El viche, como bebida alcohólica de producción artesanal y tradicional del andén Pacífico colombiano, se le han atribuido múltiples utilidades en la medicina tradicional, en actos culturales, fúnebres y

religiosos, al igual que sus derivados entre los que se encuentran el arrechón, el tumbacatre, la tomaseca, el curao, el pipilongo, el vinete, el chuco, el guarapo, la crema de viche, el chamberlain, etc. Sin duda, el viche es una de las bebidas más tradicionales y populares del Pacífico colombiano.

El viche es un destilado artesanal obtenido de la transformación de la caña de azúcar que ha tejido una identidad y resistencia culturales de las comunidades afrocolombianas que, a través de la actividad productiva del cultivo de caña de azúcar, se extrae la miel para la posterior destilación, como paso fundamental del proceso de la producción de esta bebida. Diversas comunidades del Pacífico colombiano se caracterizan por producir, circular, consumir y comercializar esta bebida tradicional, representando una de las principales actividades productivas y económicas de estas localidades.

De esta manera, la investigación se centró en dos casos de estudio, a saber: La Loma y Pogue, dos comunidades negras ubicadas en la cuenca del río Bojayá. Ambas comunidades no solo permitieron la aproximación y la caracterización de la producción del viche y los actores involucrados, sino también, establecer un marco comparativo para obtener una mejor comprensión de las dinámicas y complejidades socioculturales involucradas en dos territorios próximos, pero con dinámicas productivas y sociales bastante diferentes.

Este artículo tiene la intención de presentar una caracterización de los procesos productivos, socioculturales y económicos relacionados con la producción del viche, mostrando las complejidades sociales y económicas que se articulan con una práctica y actividad productiva, como la destilación de bebidas artesanales en el Chocó. Así mismo, el texto busca evidenciar las dificultades y problemas que atraviesa la producción, la comercialización y el transporte de estos productos. Finalmente, se brindan recomendaciones que pueden ser de utilidad en la toma de decisión y en la gestión de programas y proyectos relacionados con estas comunidades negras del Chocó.



Materiales y métodos

El municipio de Bojayá es uno de los treinta municipios del departamento del Chocó, ubicado a la margen izquierda del río Atrato y del cual hacen parte las comunidades de Pogue y La Loma, principales fabricantes del viche en esta zona; son poblaciones ricas en biodiversidad, terrenos fértiles, riqueza étnica y cultural, que contrasta con niveles de pobreza, pero que a través de esta práctica generan acciones de fomento de cultura.

La elección de estas dos comunidades como casos de estudio se debe al marco comparativo que pueden ofrecer, además de las aparentes semejanzas entre ambas, como comunidades negras, procesos organizativos étnicos y comunitarios, mujeres productoras de viche, y estar asentadas en la misma cuenca del río Bojayá; también podrían presentar diferencias en lo productivo, sociocultural y económico. De ahí el interés del proyecto por aproximarse a ambas comunidades.

El diseño metodológico utilizado para el desarrollo de esta investigación fue de tipo descriptivo permitiendo conocer y detallar las características fundamentales de una situación o comunidad, al indagar y describir los saberes ancestrales relacionados con el viche, producción, comercialización y consumo. Por su parte, el método analítico proporciona una visión general de la estructura y comportamiento de la situación u objeto de estudio y el enfoque cualitativo describe con detalle las cualidades y características de la problemática indagada.

Para el levantamiento de información, se realizó trabajo de campo, bajo la perspectiva de la investigación etnográfica (Guber 2011), y la implementación de algunas técnicas como la observación, la entrevista, el desarrollo de varios talleres con productoras, personas de la comunidad y líderes. La investigación se llevó a cabo en tres momentos, lo que posibilitó la documentación de información para poder identificar, sistematizar y analizar las dinámicas productivas, relaciones socioculturales y las problemáticas involucradas.

Primer momento. Revisión de información secundaria en relación con el tema y el área de estudio, como los antecedentes de la temática, problemáticas, relaciones y aspectos geográficos, físicos, sociodemográficos, culturales, económicos, entre otros.

Segundo momento. Concertación con las organizaciones étnicoterritoriales, instituciones, personas o líderes, con quienes se coordinó el trabajo de campo, además de la visualización de interlocutores claves sobre la temática a desarrollar y productos de viche.

Tercer momento. Etapa de campo para la recolección de información primaria, a través de dos salidas de campo a cada comunidad, desarrolladas de la siguiente manera:

1. Primer trabajo de campo se realizó en el mes de octubre de 2020 en la comunidad de Pogue, realizando seis entrevistas a los productores de viche y un taller sobre las dinámicas asociadas con el proceso de producción y comercialización del viche. En la comunidad de La Loma se realizaron entrevistas en conjunto con la Asociación de Mujeres Cultivadoras y Procesadoras de Caña de Azúcar de Bojayá, y un taller sobre las dinámicas asociadas con el proceso de producción y comercialización del viche.
2. El segundo trabajo de campo se llevó a cabo en el mes de noviembre de 2020, acompañando y desarrollando el proceso de producción de viche tanto en la comunidad de Pogue como en La Loma, proceso que permitió reconstruir y describir el paso a paso de la fabricación de viche.

Desarrollo

Producción de viche

El proceso de producción del viche hace parte de los sistemas tradicionales de producción que implica una red familiar donde hombres, muje-

res y adolescentes participan en el proceso de fabricación, oficio o práctica que pertenece a las estructuras sociales y culturales y de organización familiar del Pacífico. Este proceso implica varias actividades asociadas como el cultivo y la recolección de la caña, extracción de guarapo, la fermentación y destilación del guarapo de caña.

Caña de azúcar. La producción y fabricación de viche está asociado con el cultivo de la caña, la cual se extrae en un tiempo estimado de madurez, que es subjetivo de quien lo fabrica, combinado con otros ingredientes que mejoran el sabor y del cual se obtiene un contenido etílico que oscila entre el 30% y 35% de alcohol.

El cultivo de la caña de azúcar es un producto sembrado en cualquier temporada del año, con una distancia 1 m² entre una y otra caña de azúcar para mejorar el proceso de crecimiento y desarrollo, además de facilitar la limpieza y deshoje de la caña de azúcar, en parcelas de campesinos. El cultivo de caña de azúcar representa la base económica de un gran número de familias del suroccidente colombiano, donde se ubican los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño, sobresaliendo el Valle del Cauca debido a la cantidad de producción de caña de azúcar y sus derivados a nivel nacional e internacional. La gobernación del Valle del Cauca ha avanzado en el proceso de reconocimiento del viche como patrimonio de la humanidad, intentando salvaguardar las bebidas tradicionales elaboradas a partir del viche y sus derivados. Para ello, creó la mesa departamental de protección y promoción de la bebida tradicional viche del Pacífico colombiano, que tiene por objetivo generar acciones necesarias para lograr la protección, salvaguarda y promoción del viche de Buenaventura en el Departamento del Valle del Cauca, como referente de reivindicación de la práctica al interior de los territorios con vocación vichera (Página web de la gobernación del Valle- 15-05-2019)

Según la Asociación Colombiana de Productores y Proveedores de Caña de Azúcar (PRO-

CAÑA)*, en el proceso de transformación de la caña de azúcar todo se aprovecha, porque, desde el proceso de cultivo, las hojas y bagazo son utilizadas como ingredientes en la alimentación para animales como ganado y porcino; a partir del zumo se genera la miel y se elaboran confites, dulces, panela, vinagre y bebidas; mediante un proceso de destilación de la miel se fabrica etanol y combustible vehicular; de la fibra de caña de azúcar se fabrica papel con característica biodegradable, compostable y reciclable (Figura 1).

Panela. Es un producto elaborado a base del zumo de la caña de azúcar, considerado como el más puro, natural y artesanal debido al proceso de transformación de la materia prima, libre de toda clase de aditivos químicos. En Colombia y América Latina es uno de los productos gastronómicos más populares consumidos en los hogares en cuanto a bebidas calientes y frías se refiere.

La panela al ser una azúcar refinada tiene los mismos usos o utilidades de la azúcar, en consecuencia, se puede emplear como endulzantes de jugos y bebidas, elaboración de dulces, galletas, postres, ponqués o bizcochos, esto sin estimar los beneficios que aporta al ser humano en vitaminas y minerales. También se emplea en el proceso de elaboración y/o fabricación del viche a base de panela o combinado entre el zumo de la caña de azúcar y la panela, simplificando un poco el trabajo, debido a que el productor de viche no requiere de la caña de azúcar y de todo su proce-

* PROCAÑA es una asociación que representa a los productores y proveedores de caña de azúcar ante entidades públicas y privadas, promoviendo la sostenibilidad social, ambiental y económica del sector agroindustrial a través de programas de mejoramiento continuo que estimulen la innovación y contribuyan al desarrollo del país, buscando ser reconocidos como generadores de opinión, políticas y proyectos que impacten positivamente los indicadores de sostenibilidad social, económica y ambiental del sector agroindustrial de la caña de azúcar. Ubicada en la ciudad de Cali, Colombia, están los mayores cultivadores y productores de la caña de azúcar y sus derivados.



Figura 1. Productos derivados de la caña de azúcar.

Elaborado por PROCAÑA.

so de obtención, sino que, reduce o sintetiza el proceso, accediendo a la panela de forma sencilla, fácil y rápida en una tienda o minimercado de la región. En cuanto al sabor, consumidores de la región expresan que se diferencia un poco el viche elaborado a base de caña de azúcar al viche elaborado a base de panela o panela y caña de azúcar; es importante decir que, uno es consecuencia del otro, debido a que, la panela se elabora a base de caña de azúcar.

Procesos de fermentación y destilación

Viche a base de caña de azúcar. El proceso de fermentación y destilación inicia con el zumo de la caña de azúcar, la cual es cultivada por campesinos de la región, recolectada y molida en un trapiche comunitario para obtener el líquido preciado. Este zumo se envasa en tanques plásticos, se tapa o sella, para que no circule el aire, por cuatro días, luego se abre y se agrega el zumo de la caña de azúcar y se vuelve a sellar, cuatro días más, se abre nuevamente y se agrega el zumo de la caña de azúcar, se observa si el líquido se encuentra burbujeando o hirviendo, por último, a los cuatro días siguientes se extrae el líquido para llevarlo

al proceso de destilación. De esta manera, el proceso de fermentación dura alrededor de 12 días. La destilación se realiza a través de una olla artesanal construida con materiales de los hogares y elementos del medio ambiente.

Viche a base de caña de azúcar y panela. El proceso de fermentación y destilación se inicia con el zumo de la caña de azúcar, este líquido preciado que es envasados en tanques plásticos totalmente sellados para que no circule aire, por cuatro días, luego se abre y se agrega dieciséis (16) panelas y se vuelve a sellar cuatro días más, se abre nuevamente y se agrega 16 panelas y se observa si el líquido inicia o se encuentra burbujeando o hirviendo, por último a los cuatro días siguientes, se extrae el líquido para llevarlo al proceso de destilación. En conclusión, el proceso de fermentación dura alrededor de 12 días y 32 panelas. En el proceso de destilación se introduce el líquido fermentado en la parte de abajo y la parte de arriba se agrega agua para que sirva como proceso de enfriamiento; en el momento que toma la temperatura adecuada de ebullición se inicia a producir el viche combinado de caña de azúcar y panela.

Destilación. Según datos del Boletín Agrario:

“La destilación es la operación de separar, mediante vaporización y condensación, los diferentes componentes líquidos, sólidos disueltos en líquidos o gases licuados de una mezcla, aprovechando las diferentes temperaturas de ebullición de cada una de las sustancias ya que el punto de ebullición es una propiedad intensiva de cada sustancia, es decir, no varía en función de la masa o el volumen, aunque sí en función de la presión”.

En este sentido, la destilación es el proceso que consiste en separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido. Para el proceso de destilado artesanal se hace necesario la construcción del elemento principal que está compuesto de dos sartenes, la tabla, la cabeza, el plato, tallo de (plátano, banano o primitivo) y el tubo o flauta, lo que se detalla a continuación:

Sartén: es una olla que contiene el zumo de la caña fermentado y está directamente en contacto con el fuego. Además, se utiliza otro sartén que se encuentra ubicado en la parte de arriba (cabeza), que permanece con agua durante todo el proceso, cuya función es enfriar el vapor que asciende y cambie su estado a líquido (proceso de enfriamiento artesanal).

Tabla: es la esfera construida en madera que

se ubica encima de la paila, con un círculo hueco en el centro donde se ubica la cabeza.

Cabeza: se construye en madera y es en forma cilíndrica, debe tener la misma medida del círculo de la tabla, donde va.

Plato: construido en madera de forma redonda, plano de un grosor de unos dos a tres centímetros y en una de las caras de la parte superior se le talla un círculo y la forma de nervaduras de una hoja por donde se conduce el líquido que se ha evaporado hasta el vértice que sale por la cabeza con una concavidad en forma de canal por donde sale el líquido.

Tallo: fibra extraída del tallo de las musáceas (plátano, banano o primitivo), llamada también como cepa, se sacan tiran y se unen las partes de la olla impidiendo el flujo de aire.

Tubo: elaborado en guadua, delgado de tres a cuatro centímetros aproximadamente, cuya función es conducir el líquido evaporado a la botella o recipiente, que en el interior se introduce un pedazo de tela que permite regular el chorro del líquido al caer en el hueco de la botella (Figura 2).

Como se puede apreciar en las Figuras 2 y 3, se introduce el líquido fermentado en la parte de abajo y en la parte de arriba se agrega agua para que sirva como proceso de enfriamiento, y en el momento que toma la temperatura adecuada de ebullición se inicia a producir el viche a base de caña de azúcar.



Figura 2. Elemento elaborado artesanalmente por productores para el proceso de destilación.



Figura 3. Resultado del proceso, viche elaborado en las comunidades de La Loma y Pogue del municipio de Bojayá, Chocó.



Figura 4. Viche de color turbio.

La primera parte del líquido destilado se le denomina *viche de cabeza*, porque tiene mayor concentración de alcohol. Adicionalmente, cuando se introduce más leña de la cantidad necesaria para el proceso de destilación, se genera mayor ebullición obteniendo como resultado un viche no cristalizado, que se torna de color turbio y un sabor un poco diferente al regular (Figura 4).

Terminado el proceso, el residuo final de la

destilación se llama *zupia*, en ocasiones es utilizado para destilar nuevamente, agregando otra porción del guarapo fermentado para terminar de destilar la caneca.

Transformación y evolución del proceso del viche. El viche, como cualquier otra actividad tradicional productiva, ha sufrido cambios y modificaciones debido a diversas situaciones como el cambio o adopción de nuevas prácticas productivas. Por ejemplo, muchos campesinos ya no cultivan de manera consecutiva la caña de azúcar, o bien factores ambientales como sequías o incrementos de lluvias que generan inundaciones de los cultivos, razón por la cual se pierden los cultivos y empieza a escasear la caña en algunas temporadas y localidades. En consecuencia, el proceso de fabricación del viche no se realiza exclusivamente a base de caña de azúcar, sino que esta es reemplazada o complementada con la panela. De acuerdo con los interlocutores, esta introducción de panela en la producción del viche simplifica el trabajo, pues se accede a ella en tiendas y minimercados de la región. No obstante, muchos interlocutores plantean que el viche producido con panela tiene un sabor distinto y posee menor calidad que el viche producido con caña de azúcar (Tabla 1).

Rutas y formas de comercialización. El viche,

Tabla 1. Transformaciones del proceso de producción del viche

Nº	Antes	Ahora
1	El proceso de fabricación de viche se realizaba única y exclusivamente a base de caña de azúcar.	El proceso de fabricación de viche se realiza a base de caña de azúcar y panela, hay casos que solo se fabrica con panela.
2	Prácticas productivas tradicionales (cultivo de caña).	Adopción de nuevas prácticas productivas (minería mecanizada).
3	Tanques de almacenamiento de hierro*.	Tanques de almacenamiento de acetato o plásticos.
4	El agua para regular la temperatura se agregaba de manera manual (sistema de enfriamiento).	El agua para regular la temperatura se realiza del servicio de acueducto (sistema de enfriamiento).

* Es importante decir que... en cuanto al proceso de almacenamiento en tanques de acetato o plásticos, fue un proceso de mejora debido a que, el tanque de hierro expela una sustancia tóxica para el consumo de los seres humanos.

a pesar de ser una bebida ancestral y tradicional del Pacífico colombiano, se encuentra en cierto estado de ilegalidad al no cumplir con los requisitos de Ley ante el Estado colombiano, lo que limita su comercialización de manera abierta. El monopolio de las fábricas licoreras en Colombia ha interferido en el proceso de legalización. Las rutas de comercialización del viche, se realizan de manera encubierta y en bajas cantidades a nivel nacional, con el objetivo de evitar el decomiso del producto en los puntos de control (retenes) de la fuerza pública. Sin embargo, en algunos sectores del Pacífico colombiano es transportada de una comunidad a otra sin mayores dificultades, porque son zonas de difícil acceso, no se presentan tantos controles y se facilita un poco la movilidad.

Para estas comunidades negras, la producción de viche es bastante rentable. Señalan que les puede quedar más de \$200.000 en ganancias por destilación; en un año, pueden lograr hasta \$860.000 de ganancias. Esta percepción de rentabilidad es compleja, pues, por una parte, los productores no tienen claro la cantidad de gastos que invierten, ni hacen un seguimiento a ingresos, egresos y costos totales de la producción, y por otra, no tienen en cuenta otros costos, como

la mano de obra, el tiempo invertido, etc. Un interlocutor del taller con productores de viche en Pogue hace hincapié que los costos totales de producción del viche son mucho más altos, pues la gente cree que solo gasta en la compra de panela, y que todo lo que obtiene en dinero después son puras ganancias: también hay que considerar los costos de la leña, el corte, el transporte, la sepa, etc. “Nosotros creemos que solo invertimos en panela, pero el trabajo también cuesta... las horas, esfuerzo ¿qué? ¿No valen?”.

Si miramos comparativamente con el promedio de ingresos nacionales, una rentabilidad anual de \$860.000 realmente significa un ingreso muy precario: \$60.000 a (\$70.000 por mes. Sin embargo, para estas comunidades empobrecidas, la producción y venta de viche significa un ingreso más alto que otras actividades económicas de la región.

Ahora bien, las productoras se enfrentan a una gran dificultad: la venta del viche. Todas las interlocutoras señalan que el viche es un buen ingreso, pero no es venta segura porque no tienen un mercado fijo, ni una red de compradores estable. El hecho de destilar y sacar una producción de viche, unas 30 o 40 botellas, no asegura que estas



se venderán con celeridad. Algunas productoras plantean que pueden pasar meses para venderlas todas. Mientras no llegue el comprador, el rendimiento del viche queda en latencia; se percibe que las botellas de viche se pueden convertir en dinero, pero no hay certezas: esto puede ocurrir el mismo día de la sacada, o dos meses después. Así lo plantean las interlocutoras:

“se le queda a uno hasta dos meses sin vender [...] hasta que no se vende, se muere uno de hambre” (Taller con productoras de viche, Pogue, 1 de noviembre de 2020).

“Hay veces que la venta de biche está tan buena, que la gente lo quiere sacar del fogón (es decir mientras se está preparando). Pero cuando está mala, ese viche puede durar hasta 4 meses ahí” (Entrevista mujer productora de viche, Pogue, Bojayá, trabajo de campo IIAP).

Además, está el problema de sobreoferta, pues, por un lado, la mayoría de las mujeres de la localidad producen viche, y por otro, otras localidades de la cuenca, como La Loma, también producen viche. Si hay tanta producción de viche, y es baja la venta, y las redes de comercio son tan inestables e inciertas, entonces ¿cómo se asegura que le compren a determinada productora?

Como la venta del viche es incierta y demorada, las productoras deben tener otras estrategias de sustento. En este sentido, las pobladores locales y productoras de viche alternan la producción de viche con otras actividades, como la agricultura para el consumo y venta de plátanos, y la preparación y venta de pan: “viche y pan para el diario”, dicen. También mientras esperan vender toda la producción, les toca gastarse el plante, o bien hacer pequeñas deudas o “fiados” con comerciantes locales para obtener alimentos o conseguir panela para otra producción de viche. Esto significa que cuando ingresa dinero debido a la venta de viche, muchas productoras deben destinar este dinero

para pagar deudas, o para comprar nueva panela pues para ese momento les ha tocado gastarse el plante con que compran la materia prima (panela), con el fin de comenzar otra destilación. La demora en la comercialización del viche les impide hacer varias destilaciones al año; mientras no venden una tanda, no se arriesgan a producir otra: “Para qué sacar una o dos veces, se estanca uno hasta venderlo todo, mientras tanto le toca gastarse el plante” (Taller con productoras de viche, Pogue, 1 de noviembre de 2020).

Como en el caso de La Loma, en Pogue también los principales compradores son los indígenas. Los interlocutores plantean que “los indios” les compran sobre todo cuando hay verano, en el mes de diciembre, semana santa y fiestas culturales de ellos.

Este caso de producción de viche de panela es similar a otros casos del Pacífico, los cuales enfrentan problemáticas similares en términos del precio voluble de la panela, escasez e impacto de la mala calidad de la panela en el resultado de la destilación del viche. Así lo plantea Meza (2014):

emplea cincuenta panelas para sacar dos galonetas (diez galones). Sus cálculos a veces fallan porque las panelas a menudo salen mal y el viche sale simple. Si tiene algún pedido, debe volver a comprar otro atado de 25 panelas que cuesta \$25.000 y empezar a fermentar. Los períodos de escasez de panela coinciden con la mala calidad de la misma, que afecta el trabajo de las sacadoras de viche. De una paca de panela (25 unidades) pueden salir hasta cinco galones si la panela sale buena. En Triana también hay que comprar la leña, que vale \$7.000.

Relaciones sociales. Un tema delicado es la transformación de las relaciones sociales que viene ocurriendo en las comunidades negras productoras de viche. Meza (2014) señalan el deterioro de las relaciones sociales, los vínculos familiares y de

las redes de solidaridad ocasionados por el cambio en las prácticas y el ingreso de nuevos productos que reemplazan los procedimientos, los productos y las materias primas con que tradicionalmente se trabajaba en los trapiches, en la preparación de los alambiques y en la destilación del viche. La ampliación del mercado, la llegada de nuevos productos del comercio, y la posibilidad de comprar en tiendas, mercados y abarrotes, y no procesarlos, cultivarlos o traerlos desde el monte o el río, no sólo ha impactado en las técnicas de producción, sino que también esto se ve reflejado en las formas de convivencia de la comunidad:

En la zona del bajo Dagua, ya no hay caña en abundancia, y son pocas las familias lugareñas que tienen fincas en donde puedan acceder al plátano y al banano, lo cual ha significado cambios en la forma de destilar y por consiguiente, en las actividades que involucran a la parentela. Los niños ya no preparan el engrudo de banano porque ahora los alambiques se sellan con masa de harina de trigo comprada en las tiendas de abarrotes. El desabastecimiento de la caña llevó a que las sacadoras de viche utilizaran la panela, con lo cual desapareció también el reclutamiento de la prole y de otros parientes en las faenas de rocería y de molienda” (Meza 2014).

Varios autores han enfatizado cómo los cambios tecnológicos y el ingreso de nuevas redes comerciales, de actores, capitales y productos, tienden a transformar las relaciones sociales, a reconfigurar el territorio y modificar la cultura. Sin embargo, los cambios no necesariamente son perjudiciales. El cambio cultural es un proceso continuo y como plantean Hobsbawm y Ranger (2002), la tradición nunca es estática, sino que se modifica constantemente. De manera que estos cambios en las prácticas de producción de viche, hay que verlos como lo que son, transformacio-

nes, reconfiguraciones y adaptaciones a nuevas condiciones y posibilidades.

Este cambio ciertamente significa una diferencia en las capacidades económicas y otras formas de intercambio. En el caso de la producción de viche de caña, las formas de intercambio se fundamentan en las capacidades de producción de la caña y en cualquiera de los procesos de producción relacionados. El intercambio no es estrictamente económico, porque la fuerza de trabajo, el tiempo invertido y la ayuda se pueden prestar como estrategia de intercambio. En el caso de la producción de viche de panela, las capacidades de producción están basadas en las posibilidades de compra de panela o harina para hacer el engrudo de sellado del alambique, etc. (Meza 2014). Allí el dinero o la instauración de una deuda se convierten en elemento central del intercambio.

Como señalamos en el caso de La Loma con la producción de viche de caña, las relaciones sociales y de producción están basadas en una suerte de reciprocidad denominada “mano cambiada” (Restrepo 1996). Allí, un conjunto de personas brinda su apoyo y fuerza de trabajo para el beneficio específico de uno o varias personas, con el acuerdo de recibir ese mismo apoyo cuando le corresponda en el ciclo de reciprocidad. Pero en las formas de producción de viche de panela, por sus características, las relaciones sociales y de producción se configuran de otra manera. Resulta interesante que los casos señalados por Meza (2014) sean en este sentido similares a los percibidos en el trabajo de campo del IIAP en las localidades de Bojayá (La Loma y Pogue).

Las interlocutoras plantean que antes, cuando sacaban caña “cambiaban mano”, rozando y moliendo cuando era con caña. Esto implica un cambio en las dinámicas sociales y de cooperación. Mientras en La Loma es clave la mano cambiada como una estructura de producción e intercambio social, en Pogue el sistema de producción es más solitario o individual, pues básicamente cada mujer productora tiene un alambique en el patio



de su casa y lo hace sola; mientras que en La Loma todas las mujeres participan de la producción que va a beneficiar a una sola, pues saben que la próxima vez será otra la beneficiada. En Pogue, por el contrario, hay más individualidad en el proceso, aunque sigue habiendo lazos de solidaridad, algunas se prestan aparejos entre sí, etc. Pero cuando a alguna se le daña, por ejemplo, el caldero, entonces solo ella le toca comprarlo, a pesar de que haya sido utilizado por varias mujeres en la producción.

“Aquí, a diferencia de la Loma, cada una va por su lado, no estamos asociadas, la producción de viche es de manera individual” (Taller con productoras de viche, Pogue, 1 de noviembre de 2020).

Esta experiencia también la notamos en el trabajo de campo en las comunidades negras de Bojayá. Las mujeres no dependen del esposo o compañero para que ingresen recursos a la casa, sino que ellas mismas “se las rebuscan”, y a pesar de las limitaciones, ellas tienen la posibilidad de obtener dinero. Este cambio es sobre todo señalado por los hombres, quienes, desde su perspectiva, plantean que ya a las mujeres les gusta mucho tener plata, no como antes cuando dependían de los ingresos que ellos entraban. Así lo plantea un interlocutor masculino en una reunión en Bojayá: “Cultivan plátano, porque ahora a la mujer le gusta tener su plata en el bolsillo”.

En el trabajo de campo en Pogue, las mujeres plantearon que les gusta tener su propia plata y no estar dependiendo del compañero: “no nos gusta estar pidiendo plata al marido... qué pereza que a toda hora pregunten ‘que por qué y para qué’, eso es muy maluco... nos gusta tener su propia plata”.

En la producción del viche, hay una configuración de relaciones de género. En La Loma, por ejemplo, había solo tres hombres entre aproximadamente 25 mujeres miembros de la Asociación de Productores de Viche Caña. En Pogue, la

producción de viche solo la realizan las mujeres; los hombres “ayudan” con procesos relacionados, como cortar y transportar la leña para los fogones. Un interlocutor de la reunión con mujeres productoras señala lo siguiente al respecto “yo le colaboro a mi señora a sacar sepa y partir leña... Pero, sobre todo, soy el asegurador de la venta, pues me gusta mucho tomar viche (muchas risas en la reunión).

Vínculos y aspectos culturales

El viche permite generar cierto grado de estabilidad económica a las familias o grupos de personas que lo producen, por los circuitos que se generan de intercambio, producción, comercialización y consumo; permite la construcción de lazos de apoyo, solidaridad y amistad, debido a que es un elemento central en aspectos sociales y culturales para las comunidades del Pacífico colombiano.

El viche es un elemento fundamental en la medicina tradicional de pueblos negros e indígenas que tradicionalmente han utilizado este producto y las plantas para curar algunas afecciones y enfermedades. Poblaciones que históricamente han utilizado el conocimiento tradicional como un elemento de protección y curación, a través de la aplicación de costumbres y tradiciones asociadas con el uso de la biodiversidad, a partir del manejo de plantas medicinales para el tratamiento y cura de enfermedades que, debido a múltiples limitaciones a nivel social y económico, carecen de un sistema de seguridad social que supla las necesidades médicas de la población. De esta manera, la medicina tradicional se convierte en una solución o paliativo en los aspectos relacionados con la salud y la calidad de vida de los habitantes. La riqueza cultural y vegetal que posee el andén del Pacífico colombiano, donde convergen diversas situaciones como el proceso de colonización y diversidad étnica (negros, indígenas y mestizos) han generado una estrecha e intrínseca relación

con el entorno y medio natural.

Diversas manifestaciones como la medicina tradicional es la sumatoria del conjunto de técnicas, prácticas y conocimientos basados en las creencias y experiencias propias de la cultura, que se emplea para mejorar las condiciones de salud de las personas, el autocuidado y abastecimiento. Este saber ha sido transmitido de generación en generación, conservándose a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos y también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a las comunidades, dejando un legado a los pueblos que los hace únicos y diferentes a los demás.

Del viche se derivan otras bebidas alcohólicas como el chuco, el arrechón, el tumbacatre, el tomaseca, el curao, crema de viche, vinete, chamberlay y el pipilongo.

Chuco. Bebida afrodisíaca para mujeres que sirve para limpiar la matriz y como potenciador sexual a base de viche con clavo de olor, canela, nuez moscada, panela y miel de abejas.

Arrechón. El derivado del viche más popular, que se presenta y consume con mucha fuerza en el Valle, famoso y perseguido en el festival de Petronio Álvarez en Cali; tiene una textura más densa y posee un color grisáceo debido a los ingredientes que contiene como clavo de olor, canela, miel de abejas, borjón, leche condensada y otros ingredientes que son secreto de los fabricantes, también se dice que mejora e incentiva el deseo sexual.

Tumbacatre. Bebida afrodisíaca a base de la mezcla del viche con chontaduro y borjón. También se usa como potenciador sexual.

Tomaseca. Preparada tradicionalmente para ser consumida por las mujeres de las comunidades del Pacífico durante sus jornadas de pesca de pianguas, mojarras, chorgas o almejas en los manglares. Es recomendada para aliviar dolores menstruales y mejorar la fertilidad.

Curao. Bebida alcohólica a base de viche que incluye bejucos, semillas, plantas, raíces y esencias, que se fermentan y dan como resultado esta bebida.

Crema de viche. Bebida alcohólica a base de viche, con clavo de olor, canela, nuez moscada, leche condensada y miel de abejas.

Vinete. Bebida alcohólica a base de viche simple, con adición de especias como clavo de olor, canela, nuez moscada, pimienta, azúcar y miel de abeja que mejoran el sabor y color, dando una pequeña sensación de vino.

Chamberlain. Bebida alcohólica a base de viche.

Pipilongo. Bebida alcohólica a base de viche que incluye plantas, lianas, semillas, raíces y esencias, que se fermentan y dan como resultado esta bebida, que sirve para tratar problemas de próstata y disfunción sexual en los hombres.

Conclusiones

Los pueblos y comunidades rurales de Colombia y en especial las comunidades étnicas del andén del Pacífico colombiano poseen un acervo y/o riqueza cultural que se manifiestan en el día a día y se transmiten de generación en generación, como es el caso de la producción del viche, actividad productiva, económica y tradicional con la que expresa, crea y fomenta cultura e identidad. El viche tiene un sello étnico dado por quienes lo elaboran, hombres y mujeres de comunidades negras que hace parte del legado cultural como una práctica tradicional. La configuración de relaciones de intercambio, trueque y mano cambiada que se producen en el proceso de la elaboración del viche, genera una serie de prácticas socioculturales y valores asociados con la producción, consumo y comercialización del viche que revisten gran importancia y significado.

La Loma y Pogue, dos comunidades negras que, a pesar de ser dos territorios próximos y estar asentadas en la misma cuenca, poseen di-



námicas productivas y socioculturales diferentes. Por esta razón se seleccionaron estas dos comunidades como caso de estudio, debido al marco comparativo que ofrecían, pues además de las aparentes semejanzas entre ambas, como comunidades negras, procesos organizativos étnicos y comunitarios, con mujeres productoras de viches asentadas en la misma cuenca del río Bojayá, también poseen diferencias en lo productivo, sociocultural y económico.

Ambas comunidades producen viche, pero no de la misma manera. Por ejemplo, en la comunidad de Pogue la producción se realiza con panela y en La Loma es con caña de azúcar; mientras en Pogue el proceso se realiza de manera particular con personas o familias, en la comunidad de La Loma la producción se lleva a cabo de manera agremiada a través de la asociación de mujeres cultivadoras y procesadoras de caña de azúcar de Bojayá. Estos factores generan que la comercialización del viche se realice de una manera más fluida en la comunidad de La Loma que en Pogue, porque la venta en Pogue se realiza individual y en La Loma se realiza en conjunto. Además, en La Loma los sistemas de apoyo, solidaridad, cooperación, intercambio y mano cambiada se realizan de manera constante, ocasionando ingresos económicos comunes y no particulares.

Las transformaciones sociales en la producción del viche, genera un cambio en las relaciones familiares y sociales, ocasionado por el cambio de prácticas y actividades tradicionales, la ampliación del mercado, la introducción de nuevos productos y la adopción de nuevas prácticas sociales y productivas, situación que impactan el devenir de las comunidades y la transmisión de prácticas tradicionales.

El viche, en cualquiera de sus presentaciones a base de caña de azúcar o panela, representa un proceso de reivindicación social y cultural de las comunidades étnicas del Pacífico colombiano. No obstante, con el cambio de la caña de azúcar por la panela, se configura la tradición social, cultural y

productiva pues se limita el ejercicio participativo comunitario como es el uso del trapiche, y se modifica la red de apoyo familiar y comunitario tan característica de la producción de viche de caña de azúcar. En suma, cuando los productores de viche no requieren de la caña de azúcar, el proceso se reduce y modifica las relaciones productivas, económicas y socioculturales de las comunidades negras. Esto podría tener incidencia en la pérdida de identidad cultural debido a que se deja de lado una práctica tradicional como es el cultivo de caña de azúcar, además de la modificación del proceso tradicional de destilación artesanal y transformación de la caña de azúcar que se realiza con elementos construidos del medio y la biodiversidad de la región.

Además de presentarse una leve diferencia en cuanto a sabor, pues consumidores de la región, que tradicionalmente han consumido esta bebida, aseguran que se diferencia el viche elaborado a base de caña de azúcar al viche elaborado a base de panela o panela y caña de azúcar.

La investigación permitió identificar algunas dificultades en el proceso de producción del viche en ambas comunidades, ya porque carecen de infraestructura y espacios dotados con los elementos necesarios para la producción de productos de consumo humano. Además, se debe realizar el estudio de mercadeo del producto, trabajar en su presentación y etiquetado, aspectos requeridos para la comercialización y que promueven y posicionan el producto en el mercado. Las comunidades negras productoras de viche en el departamento del Chocó presentan una situación limitada en cuanto a los aspectos antes mencionados, en comparación con otras ciudades ubicadas en la región del Pacífico como el departamento del Valle del Cauca, quienes cuentan con plataforma virtuales para el comercio, ferias y festivales de divulgación y promoción como el Petronio Álvarez que, por lo general, incluyen las bebidas tradicionales como el viche.

También se deben asegurar las rutas o canales

de transporte y comercialización del producto, teniendo en cuenta la ubicación geográfica de las comunidades de La Loma y Pogue, debido a que, el único medio de transporte de estas comunidades es fluvial, generando sobre costo en la venta del producto, por los costos de transporte; al igual se debe generar proyectos de divulgación y promoción a través de fiestas y ferias tradicionales de esta región.

Literatura citada

- CORPOICA-FEDEPANELA. 2000. Manual de caña de azúcar para la producción de panela. Bucaramanga, Colombia. <https://bit.ly/3vkrsh9>
- Guber R. 2011. La etnografía. Método, campo y reflexividad. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editorial. 160 pp. <https://bit.ly/3Gmla6O>
- Hobsbawm E, Ranger T. 2002. La invención de la tradición. Barcelona: Editorial Crítica. 320 pp. <https://bit.ly/3WRdgYw>
- Meza CA. 2014. La ruta del viche. Producción, circulación y consumo de una bebida destilada en el litoral Pacífico colombiano. Revista Estudios del Pacífico Colombiano. 2: 137-57. <https://bit.ly/3FUwFRA>
- Restrepo E. 1996. Economía y simbolismo en el Pacífico negro. Tesis de grado para título de Antropólogo. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia. <https://bit.ly/3G3nsGL>