



**Hábitos de alimentación y estado nutricional en
la comunidad de la vereda de San Nicolás de
Bari (Sopetrán, Antioquia):
un acercamiento desde el racismo estructural**



HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL EN LA
COMUNIDAD DE LA VEREDA DE SAN NICOLÁS DE BARI
(SOPETRÁN, ANTIOQUIA):
UN ACERCAMIENTO DESDE EL RACISMO ESTRUCTURAL

VICTOR HUGO MOSQUERA SÁNCHEZ

Asesor:

Ramiro Delgado Salazar

Antropólogo – Mg en Estudios de Asia y África

Trabajo de grado para optar al título de:

Antropólogo

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA
MEDELLÍN

2018

DEDICATORIA

En la formación de las personas no hay logros individuales. Estos son un resultado de la suma de todas las experiencias que se dan en el viaje por la vida, que unas veces es claro, pero otras difuso. Por eso, quiero dedicar este resultado a las personas que, con su tenacidad y persistencia, siempre me ayudaron a mantenerme en el objetivo de lograr este sueño:

A mi hija Sara Mosquera Carmona, quien ha sido el motor que me empuja cada día a ser mejor persona. A pesar de su corta edad, me ha mostrado la disciplina necesaria para lograr las metas académicas que me he impuesto en la vida.

A mi madre Sulma Sánchez, quien con su constante buen ánimo y su apoyo me ha ayudado a superar los momentos difíciles. Sus consejos me han mantenido firme en los momentos adversos, ayudándome a recobrar la fuerza necesaria para seguir adelante.

A Ana Jessica Rivas Maldonado, quien me acompañó durante todo este proceso, sufriendo cada traspie y celebrando cada avance. Ella dedicó gran parte de su tiempo y esfuerzo para que yo pudiera lograr la meta.

A la diseñadora Karen Sánchez y el corrector de estilo Mauricio A. Correa Vásquez, quienes con su dedicación dieron sentido y estilo armónico al presente trabajo de grado.

Finalmente, quiero dedicar este logro a todas las personas cercanas que, de una u otra forma, me aportaron algo positivo a lo largo de estos años de formación. Para todos y cada uno, mis más sinceros agradecimientos, porque sin ellos no lo hubiera podido lograr.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer, en primer lugar, a mi asesor y amigo Ramiro Delgado, quien no solo me acompañó en el proceso de construcción de la tesis, sino en todo el proceso de aprendizaje en la universidad. Su conocimiento y experiencia me ayudaron a formarme como persona y como antropólogo, para que yo pueda hacer un aporte más efectivo al movimiento social afrocolombiano. Su aporte para la visibilización de la cultura africana y afrocolombiana, a lo largo de todos estos años, es para mí un ejemplo a seguir en la incansable lucha por el reconocimiento de las contribuciones de la gente negra, afrocolombiana, raizal y palenquera a Colombia.

También quiero agradecer a la comunidad de San Nicolás de Bari, por permitirme desarrollar mi trabajo de grado con ellos y por brindarme las condiciones materiales para realizar el trabajo de campo en la comunidad. En especial, a Martín Londoño, representante legal del Concejo Comunitario, y a Mabel Chancí, líder comunitaria integrante del Concejo Comunitario. Su apoyo fue fundamental para acceder a la comunidad y entender sus dinámicas sociales.

Por último, quiero agradecer a la institución Normal Superior Santa Teresita y a las profesoras Beatriz Helena Serna y Blanca Dolly Gonzales, por permitirme trabajar con los niños y obtener la información necesaria respecto a sus gustos alimentarios y el estado nutricional en que se encuentran.

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN	11
1. UN DÍA EN LA VIDA DE LA COMUNIDAD	17
2. UNA MIRADA VISUAL DE LA COMUNIDAD	23
3. UNIVERSO DE LA COMIDA EN LA VEREDA SAN NICOLÁS DE BARI.....	51
3.1. GUSTOS Y RECHAZOS FRENTE A LA COMIDA.....	51
3.2. IMAGINARIOS Y REALIDADES DEL UNIVERSO DE LA COMIDA.....	58
3.3. LA SEMANA SANTA: ÉPOCA DE RESTRICCIÓN DEL GUSTO	61
3.4. LA COCINA: UN ESPACIO ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD	63
3.5. DE LA MADRE Y EL PADRE A LOS HIJOS: UNA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS	66
4. ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA.....	75
4.1. MÉTODO ANTROPOMÉTRICO Y METODOLOGÍAS.....	77
4.2. RESULTADOS SOBRE EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA.....	79
4.3. RESULTADOS DE LOS TALLERES SOBRE COMIDA Y ETNICIDAD	81
5. RACISMO ESTRUCTURAL Y ESTADO NUTRICIONAL EN LA COMUNIDAD DE SAN NICOLÁS	85
5.1. EL RACISMO ESTRUCTURAL EN LA AGRICULTURA Y LA PESCA.....	85
5.2. AFECTACIÓN DEL RACISMO ESTRUCTURAL EN LA CONSECUCIÓN DE ALIMENTOS	89
5.3. EL RACISMO ESTRUCTURAL EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA	95
6. DIVISIÓN SEXUAL DEL TRABAJO, UNIVERSO ORGANIZATIVO Y DESARROLLO LOCAL	99
6.1. DIVISIÓN SEXUAL DEL TRABAJO.....	99
6.2. LA AGRICULTURA Y LA PESCA: UN LEGADO EN PELIGRO	109
6.2.1. LAS PLANTAS: UN CONOCIMIENTO TRADICIONAL	116
6.3. UNIVERSO ORGANIZATIVO Y DESARROLLO LOCAL.....	121
6.3.1. LO ORGANIZATIVO Y EL RACISMO ESTRUCTURAL EN SAN NICOLÁS DE BARI.....	125
6.3.2. DE COMUNIDAD CAMPESINA A COMUNIDAD NEGRA.....	128
7. CONCLUSIONES	131
BIBLIOGRAFÍA	135

Índice de Tablas

Tabla 1. Relación talla/edad	78
Tabla 2. Percepción sobre el gusto.....	82
Tabla 3. Percepción sobre el rechazo.....	83
Tabla 4. Percepción del uso, y prácticas acerca de las plantas	119

Índice de Gráficas

Gráfica 1.....	80
Gráfica 2.....	80

Índice de Imágenes

1. El campesino y su semilla de moringa, tomada por Victor Mosquera	16
2. Recogiendo agua de la Mana, tomada por Victor Mosquera	23
3. Actividad pesquera en la comunidad A,B,C,D,E,F,G, tomada por Victor Mosquera	24
4. El pescador y su atarraya, tomada por Victor Mosquera A,B,C,D,E,F,G.....	25
5. Lo que nos da la tierra 1, A,B,D,D,E tomada por Victor Mosquera	26
6. Lo que nos da la tierra 2, A,B,C,D,E tomada por Victor Mosquera	27
7. Recogiendo moringa, tomada por Victor Mosquera.....	28
8. Recogiendo limón, tomada por Victor Mosquera	28
9. El cultivo en la manga, tomada por Victor Mosquera.....	29
10. Huerta de cilantro, tomada por Victor Mosquera	30
11. Regando la huerta, tomada por Victor Mosquera	30
12. Cosechando maíz, A,B tomada por Victor Mosquera	31
13. Las tiendas en la comunidad A,B, tomada por Victor Mosquera.....	32
14. Comprando en santa Fe de Antioquia, tomada por Victor Mosquera	33
15. Pila, pila pilandera, tomada por Victor Mosquera.....	34
16. Maíz pilado, A,B tomada por Victor Mosquera	35
17. Cocinas del antaño 1. A,B,C,D,E,F,G tomada por Victor Mosquera.....	36
18. Cocinas del antaño 2. A,B,C,D,E,F,G tomada por Victor Mosquera.....	37
19. Natillera familiar 1, A,B,D,C,E, tomada por Victor Mosquera	38
20. Natillera familiar 2, A,B,C,D,E, tomada por Victor Mosquera	39
21. Cría de pollos en san Nicolás 1, A,B tomada por Victor Mosquera.....	40
22. Cría de pollos en san Nicolás 2, tomada por Victor Mosquera	41
23. Natillera comunitaria 1 A,B,C,D,E,F tomada por Victor Mosquera	42
24. Semana santa en san Nicolás A,B,C, tomada por Victor Mosquera	43
25. Plantas medicinales 1, A,B,C,D tomada por Victor Mosquera.....	44
26. Plantas medicinales 2, A,B,C,D tomada por Victor Mosquera	45
27. Entrada a San Nicolás A,B,C,D, tomada por Victor Mosquera	46
29. Carnada para bagre, tomada por Victor M.....	47
28. A orillas del río, tomada por Victor Mosquera	47
30. Restaurante,, tomada por Victor M	47
31. Basurero comunitario, tomada por Victor M.....	47
32. La escuela y la comida 1, A,B,C tomada por Victor Mosquera.....	48
33. La escuela y la comida 2, A,B,C tomada por Victor Mosquera.....	49
34. Cementerio de San Nicolás, A,B,C tomada por Victor Mosquera	50
35. Al son del fogón y el pilón A,B,C, tomada por Victor Mosquera	52
36. Una fría para la sed, tomada por Victor Mosquera	55
37. Restaurante escolar, tomada por Victor Mosquera.....	57
38. Lo que me gusta comer A,B, tomada por Victor Mosquera	59
39. Comprando en Santa fe de Antioquia, tomada por Victor Mosquera	60
40. Procesión de fieles en san Nicolás, tomada por Victor Mosquera.....	61
41. Altar en Semana santa, tomada por Victor Mosquera	62
42. La cocina de mi infancia, tomada por Victor Mosquera	63
43. Fogón tradicional, tomada por Victor Mosquera	65

44. El rey pilón A,B,C, tomada por Victor Mosquera.....	66
45. Jugando a cocinar 1, tomada por Victor Mosquera.....	67
46. Jugando a cocinar 2, tomada por Victor Mosquera.....	68
47. De faena al río, tomada por Victor Mosquera.....	71
48. Nada como la comida de mamá, tomada por Victor Mosquera.....	74
49. Mijo cómpreme unas cositas en la tienda, tomada por Victor Mosquera.....	84
50. Proyecto acuícola, tomada por Victor Mosquera	87
51. Mami venga le enseñe a cocinar, tomada por Victor Mosquera.....	101
52. La natillera y el tamal, tomada por Victor Mosquera.....	102
53. La Manga cultivo comunitario, tomada por Victor Mosquera	104
54. Sustento del río, tomada por Victor Mosquera	105
55. La Cantera en San Nicolás, tomada por Victor Mosquera	107
56. Mi pequeño negocio A,B, tomada por Victor Mosquera.....	108
57. La moringa un nuevo producto, tomada por Victor Mosquera.....	110
58. El pescador y el río, tomada por Victor Mosquera.....	112
59. Artesano a su atarraya 1. tomada por Victor Mosquera	114
60. Artesano a su atarraya 2. A,B,C, tomada por Victor Mosquera.....	115
61. Medicina de la mami A,B, tomada por Victor Mosquera.....	118

INTRODUCCIÓN

MILITANTE AMIGO, ANTROPÓLOGO EXTRAÑO

Como militante del movimiento afro, yo había tenido la oportunidad de estar en varias ocasiones en la comunidad de San Nicolás de Bari, para realizar con ellos varios proyectos de tipo productivo y de visibilización comunitaria. Esto me permitió tener una aceptación por parte de la comunidad a la hora de presentar la propuesta de investigación, pero no necesariamente significó que tendría las puertas abiertas para llegar como antropólogo. En efecto, llegar como antropólogo representó para la gente una cierta lejanía y otro tipo de acercamiento, ya que como investigador era una persona extraña para la comunidad.

Al principio, fue extraño percibir los recelos de las personas, pero poco a poco se fueron superando, en la medida en que la gente pudo comprobar que el trabajo no consistía en una extracción de información, sino que se convertiría en un material que ayudaría al proceso de consolidación del nivel identitario de la comunidad. Esto refleja la doble condición que tiene el antropólogo nativo: por un lado, debe demostrar que sigue siendo parte de la comunidad; por otro, debe tener el rigor académico para consolidar los elementos que permitan evidenciar las relaciones sociales existentes.

Desde la antropología, también pude implementar el elemento visual a través de la fotografía; generando así otra mirada a lo que iba aconteciendo, y dando como resultado un apoyo visual al texto y una mirada diferente desde las imágenes. Este acercamiento fotográfico implica otro ángulo para ver la relación entre cuerpo, alimento y espacialidad. Además, se constituye en una memoria visual para las personas de la comunidad y una posibilidad de recrear la historia, dependiendo del orden en que se conciben las fotografías.

Durante el proceso de lectura, pude evidenciar los diferentes discursos que soportan la relación de la comida con el cuerpo. Ellos emergen constantemente, apoyando dos tipos generales de postura: la de que la relación cuerpo/comida es igual a cultura o la de que nutrientes/cuerpo es igual a nutrición. Las dos, que en muchas ocasiones se alejan a la hora de entender al ser humano como unidad, me permitieron reflexionar sobre el tema y preguntarme si en el caso de las comunidades étnicas en especial las afrodescendientes pueden explicar sus realidades. Incluso, si una visión más integral de ambas podría dar cuenta de manera efectiva de su sistema social en relación con la comida.

Desde mi punto de vista, hacía falta introducir un elemento que condiciona la vida material y espiritual de las comunidades afrodescendientes, sin el cual no se logra explicar las condiciones de vida de ellas: leer a estas comunidades por fuera de sus construcciones

sociohistóricas, es desconocer la especificidad que como pueblos han tenido y es querer ubicarlas en una generalidad que, aparte de no entenderlas, las solapa y camufla en sus relaciones de desigualdad frente al otro. El otro elemento que ha faltado en el discurso de la relación cultura/nutrición con la comida, en el caso de las comunidades étnicas, es el del racismo estructural. Este permite ver la estructura social construida a lo largo de la historia, que marca la pauta de las desigualdades sociales y del no acceso a las oportunidades por parte del Estado.

De mi inconformidad con los discursos existentes, a la hora de representar la relación entre cultura y nutrición en las comunidades afrodescendientes, surge mi interés por este tema de investigación. Se hace necesario la introducción de un elemento que complejiza y particulariza dicha relación, en la medida en que permite encontrar nuevas miradas ante los problemas que estas comunidades presentan en el país. En el caso de la comunidad de San Nicolás de Bari, que se encuentra en un proceso de autorreconocimiento como comunidad negra, es muy importante; porque permite indagar sobre el pasado, para entender la actualidad de su proceso y proyectar un futuro posible.

El objetivo de la investigación se mantuvo en el rango de «describir y analizar la relación entre la dimensión cultural del comer y el estado nutricional», vista desde el racismo estructural frente a los afrodescendientes del casco urbano del corregimiento de San Nicolás de Bari. Para ello, era necesario «conocer y describir los hábitos alimentarios de los adultos y niños», al igual que realizar una evaluación nutricional de los niños a partir de medidas antropométricas. Así, con la etnografía enfocada en el gusto y la estructura social, se podrían entender las prácticas raciales que afectan la alimentación de la población, en general, y de los niños en particular.

La metodología empleada en la investigación se enfocó en la observación participante, con talleres sobre la comida para los niños de la institución Normal Superior Santa Teresita, entrevistas semiestructuradas sobre la comida con personas de la comunidad, principalmente madres, y conversaciones con personas claves del Consejo Comunitario. Para las entrevistas, se realizó, en precampo, una batería de preguntas claves, con las cuales se guiaron las entrevistas. También, se elaboraron los esquemas y materiales para los talleres con los alumnos. Además de varias visitas a la comunidad para cuadrar la estancia durante el trabajo de campo, se solicitaron los permisos con la institución educativa y con el Consejo Comunitario. Ante todo, primó el respeto por el tiempo del otro; así que las entrevistas fueron concertadas teniendo en cuenta las actividades de las personas de la comunidad.

Durante el trabajo de campo se hicieron recorridos de observación en los lugares más representativos de la comunidad, como son el cementerio, el río Cauca, La Manga o terreno comunitario de cultivo, y La Cantera, que es un lugar donde trabaja gente de la comunidad; y se hicieron acompañamientos a las personas en diferentes actividades, como la pesca, el cultivo de productos agrícolas y la fabricación de atarrayas. Todo esto, con el objetivo de profundizar sobre las dinámicas sociales que tienen relación con la comida y que pueden ser analizadas desde el racismo estructural.

Respecto a la dimensión nutricional, se trabajó con los alumnos de la institución en talleres sobre la comida y se les hizo la toma de medidas antropométricas de peso y talla, con el fin de establecer su estado nutricional, enfocándose en el indicador de talla por edad; por ser este el que permite evidenciar los desequilibrios nutricionales que perduran en el cuerpo, al igual que el racismo estructural presente.

A partir de todo lo anterior, este texto se divide en varios capítulos, que describen y analizan la relación cuerpo/comida y comida/nutrición, vistas desde el racismo estructural en la comunidad del casco urbano del corregimiento de San Nicolás de Bari, municipio de Sopetrán. Este acercamiento a las dinámicas sociales de la comunidad en su relación con la comida, busca recoger los insumos para una mirada analítica sobre las condiciones de desigualdad fundantes en la sociedad colombiana, que se han estructurado en las relaciones sociales hasta tal punto, que constituyen el punto de partida para poder explicar los desarrollos sociales y económicos de las comunidades étnicas del país.

En el caso de la comunidad de San Nicolás, se partió de la comida como eje transversal de la relación de los individuos con su entorno para preservar el cuerpo y la vida, desde sus construcciones identitarias y sus posibilidades económicas y laborales. La definición de los aspectos centrales que componen la estructura social, en su relación con la comida, se refleja en los nombres de los capítulos, permitiendo vislumbrar el panorama de la coyuntura por la cual pasa la comunidad actualmente.

En el capítulo «Un día en la vida de la comunidad» se presenta un panorama de lo que el etnógrafo o investigador percibe en la comunidad. Se trata de retratar cómo es un día en la comunidad, presentando los diferentes momentos, en una secuencia de actividades relacionadas con la preparación de la comida, el cultivo y el trabajo en general. El rol de las personas juega un papel muy importante, al igual que los espacios y sus significados, tanto para las personas como para el investigador. Utilizando la descripción como herramienta fundamental, se hace un acercamiento a los colores del ambiente, el clima, la geografía y la entrada y salida de los personajes en cada momento del día.

En el capítulo «Una mirada visual de la comunidad» se presenta la diversidad del ámbito social de la comunidad, en relación con la comida y sus formas de consecución. Es un abrebocas visual de la mayoría de elementos planteados en la investigación, generando una lectura paralela de las formas de ser y hacer en la comunidad. Es también una posibilidad de autorreconocimiento de los miembros de la comunidad con su entorno y una memoria histórica del ayer y el presente.

En el capítulo «Universo de la comida en la vereda San Nicolás de Bari» se exponen los gustos y rechazos frente a la comida, partiendo de que estos son en su mayoría construcciones sociales, que se han adquirido a partir de la socialización durante el proceso de aprendizaje de los niños. Pretende indagar sobre los imaginarios del universo de la comida que las personas de la comunidad tienen como válidos en su mundo culinario. Estas construcciones están fuertemente mediadas por la capacidad

económica que, a su vez, ha sido construida en la desigualdad histórica, expresada en las comunidades étnicas a través del racismo estructural.

Todos estos factores son los que se cristalizan en la materialidad del acontecer diario, presentando la identidad culinaria de la comunidad y determinando la predilección por ciertos productos en la canasta básica como si fueran algo natural, que siempre ha estado allí y que no necesita ser cuestionado. De igual forma, estos productos constituyen el marco general de la preparación de los platos y del acumulado gastronómico con que cuenta la comunidad. Así, pasamos a confrontar los imaginarios construidos culturalmente y las realidades de la vida material, en relación con la comida.

Los gustos y rechazos de la comunidad también están mediados por el aspecto religioso, en especial el católico, que en época de Semana Santa impone conductas que hacen variar la alimentación de las personas y que también aportan a su identidad culinaria. La cotidianidad y variación de la preparación de la comida, en épocas especiales, se da en el marco de la transición de la cocina tradicional en fogón de leña a la moderna en fogón a gas. Aquí se enfrentan nuevamente la modernidad con su discurso sobre el progreso y lo tradicional anclado a las condiciones económicas de subsistencia.

«De la madre y el padre a los hijos: una transmisión del conocimiento». En este apartado se abordan las maneras de apropiación del conocimiento sobre la comida y los oficios, y la forma en que se transmiten a través de la relación entre el adulto y el niño (específicamente, entre la madre y la niña o el niño) en diferentes contextos. También se describe la transmisión del conocimiento a través de la educación y cómo los conocimientos culinarios de la mujer constituyen una manera de autonomía económica y un aporte a la economía de la casa.

En el capítulo «Estado nutricional de los niños de la institución educativa Normal Superior Santa Teresita» se presenta el método antropométrico implementado en la obtención del estado nutricional de los niños teniendo como objetivo el indicador de talla para la edad, ya que este permite ver el crecimiento lineal del niño con relación a la edad y su tendencia en el tiempo. Desde el punto de vista de la investigación, este indicador es importante porque permite evidenciar trastornos en la alimentación en un tiempo determinado, de tal manera que repercuten en el crecimiento y desarrollo de los niños, y son expresión del racismo estructural. De igual forma, se visibilizan los talleres realizados con los niños en la institución, en relación con la comida y la percepción sobre la nutrición de los alimentos.

El capítulo «Hábitos alimenticios y estado nutricional, desde el racismo estructural» se enfoca en hacer un análisis del racismo estructural y su efecto sobre la agricultura y la pesca. Se pone de manifiesto la precaria participación del Estado en el desarrollo de la vida productiva de la comunidad y se resalta iniciativas organizativas que le han facilitado a la comunidad salir adelante. Por otro lado, se profundiza en el impacto que las condiciones estructurales tienen en la consecución de alimentos y se analiza el estado nutricional de los jóvenes de la comunidad.

El capítulo «División sexual del trabajo, universo organizativo y desarrollo local» presenta el apartado «La división sexual del trabajo». Partiendo de entender que la

sociedad de San Nicolás es un microcosmos de la sociedad colombiana (y la antioqueña), y que están construidas sobre una fuerte ideología machista, se aborda la división sexual del trabajo en la comunidad y los roles que hombres y mujeres cumplen en la estructura familiar. Además, las formas de asociación comunitaria y económica de las mujeres, y la vida laboral de los hombres, con los diferentes oficios que realizan para ganarse la vida.

«La agricultura y la pesca: un legado en peligro». Basándome en los testimonios de los agricultores, pescadores y artesanos, en este capítulo se reflexiona sobre las actividades ancestrales que han permitido la supervivencia de la comunidad a través del tiempo, y revela el impacto del racismo estructural sobre la permanencia de dichas actividades como fuente de ingreso. El contrapunteo entre estas y otras actividades como las de la construcción o el trabajo en las canteras pone de manifiesto la transformación de los oficios tradicionales y la predilección de los jóvenes por ciertos trabajos, pues ya no encuentran atractivo el trabajo en el campo o en la pesca como formas de ganarse la vida.

De igual forma, se describe el mundo de las plantas medicinales dentro de la comunidad y su desvinculación de la herencia africana (en contraste con otras comunidades negras), por su relación con lo «profano» (según la religión católica) o a causa de la imposición de la medicina occidental, que tiene oficialmente el aval y los recursos estatales para su desarrollo en el territorio nacional. Se hace una recopilación de los usos más frecuentes que las mujeres le dan a las plantas y las maneras de prepararlas, bien sea hervidas o sin procesar.

El aparte «Universo organizativo y desarrollo local» se concentra en el análisis del impacto que el racismo estructural ha tenido históricamente sobre la comunidad. Además, ubica el autorreconocimiento como elemento central en la organización de la comunidad y en su transformación como «comunidad negra». Se parte desde la generalidad de las condiciones de vida de las comunidades negras hasta lo particular del corregimiento de San Nicolás, para entrelazar los hilos que estructuran el racismo, que afecta a todas las comunidades negras del país, independiente de su ubicación geográfica.

En cuanto a «Lo organizativo y el racismo estructural en San Nicolás de Bari», el capítulo plantea la relación existente entre el racismo estructural y las formas de organizarse que tuvo la comunidad en el pasado, específicamente con las juntas de acción comunal pasadas y las actuales; concretamente, la junta del consejo comunitario. De igual forma, se analizan los retos de las organizaciones étnicas frente al racismo estructural y su contexto actual en el territorio colombiano.

«De comunidad campesina a comunidad negra» plantea el tema de la autoidentificación y el proceso histórico que llevó a la comunidad a cambiar de perspectiva frente a su futuro organizativo, y los retos que tiene para la formación de las nuevas generaciones frente al tema étnico. Por otro lado, la formación, como eje central de la transformación identitaria en la comunidad, tiene dos grandes retos que deberá sortear: los patrones raciales sobre los cuales se basa la discriminación racial y la condición étnica como instrumento de lucha jurídica o como posibilidad de captar recursos del Estado.



1. El campesino y su semilla de moringa, tomada por Victor Mosquera

UN DÍA EN LA VIDA DE LA COMUNIDAD¹

Realmente, no queda lejos. El promedio de tiempo para llegar al puente amarillo que separa los municipios de Sopetrán y Santa Fe de Antioquia es de tan solo dos horas y media, saliendo desde la Terminal del Norte de Medellín. El puente atraviesa el imponente río Cauca y permite que los vehículos y personas puedan continuar la ruta hacia el suroccidente de Antioquia. (Alcaldía de Sopetrán, 2016) Antes de atravesar el puente, viniendo desde Medellín, queda la vereda La Puerta, con una carretera destapada que conduce, después de unos veinte minutos en mototaxi, al casco urbano de San Nicolás. Es un trayecto polvoriento, si no ha llovido; o pantanoso, si el agua ha hecho presencia. Es imprescindible esquivar las volquetas, que entran y salen como hormigas transportando una valiosa carga desde la cantera de piedra y arena.

A un lado, el río Cauca, como serpiente circunda el límite entre ambos municipios. Al otro lado, los alambrados demarcan las fincas y parcelas de un municipio que se avocó al turismo. Como sacado de un cuento mágico, el pequeño puente amarillo colgante, que conecta a la comunidad con el exterior, hace imaginar cómo fueron los tiempos en que, según la versión oficial, en tiempos de la Conquista vivían en esta zona los indígenas Guamas. La llegada de la gente negra, en condición de esclavizados, se dio con el arribo de los españoles, que vieron en este lugar un buen punto para construir un caserío que les permitiera luego penetrar las tierras de más adentro.

De este arribo solo queda hoy una comunidad cuyos rasgos fenotípicos reflejan la presencia histórica de aquellos africanos y sus descendientes habitando este valle seco, de tierra caliente, frutas y peces de río. La predominancia de los apellidos Luna y Tilano son la evidencia de su poco contacto con otras familias, a lo largo de la historia de la comunidad. Aún queda por develar, en los archivos históricos, la ascendencia de dichos apellidos, que la iglesia de San Nicolás, con sus trescientos noventa y cinco años, tiene bien guardados en su memoria. Sin duda, esta comunidad de descendientes africanos es un fragmento que conserva la memoria del poblamiento de Antioquia.

Son las diez de la noche y la vereda de San Nicolás de Bari se encuentra sumergida en un silencio que arropa todas sus calles. Las tiendas están próximas a cerrar y con ellas la oportunidad de ver a las personas caminar por los alrededores. Es una noche tranquila, como es normal en la comunidad, con puertas cerradas y bombillos encendidos que dan a entender que aún hay gente despierta. A lo lejos se escucha el sutil ruido de los televisores encendidos, presentando las telenovelas de los canales nacionales. Los perros ya no están ladrando y se encuentran junto a sus amos o extendidos en la acera, refrescándose en la

1 Texto etnográfico del investigador, construido a partir de de consultas bibliográficas, entrevistas y observaciones realizadas durante el trabajo de campo.

noche calurosa que se prolongará hasta el amanecer, cuando la llegada del sol suba aún más la temperatura y se retomen las actividades cotidianas.

Las últimas personas se retiran a sus casas, luego de haber visitado a los vecinos, con sus pasos lentos y constantes y haciendo tan solo un leve ruido, que rápidamente desaparece en el envolvente silencio. En La Manga ya no queda nadie; hasta los pájaros se han callado y echado a dormir. Las chicharras y grillos ya han reclamado el territorio, haciéndose sentir como los amos indiscutibles de la noche. En el río, ya oscurecido por la noche, nada es igual; el agua corre sin cesar y mientras unos peces duermen otros estarán activos, buscando qué comer. No hay gente que lo visite a esta hora; no es normal y seguramente sí es muy peligroso, porque sus aguas, aparentemente tranquilas, guardan bajo la superficie fuertes corrientes que se han llevado la vida de muchas personas a lo largo de la vida de la comunidad.

En el único morro que existe, mirando al pueblo a orillas del río Cauca, se encuentra, imponente y vigilante, el cementerio veredal. La puerta entre la vida y la muerte, de aquellos que hacen y han hecho su vida en esta tierra, es un lugar pequeño y poco saturado de tumbas: algunas marcadas, otras con cruces y otras que no se distinguen a simple vista. Allí el silencio es más profundo a esa hora y resultaría impensable recorrerlo bajo el dominio de la noche. Nadie quisiera despertar o incomodar a los muertos, o provocar un encuentro no deseado con algún espíritu errante o con algún familiar que, sintiendo su presencia, quiera aparecer y comunicarse con el osado caminante. Además, estarían mal vistas ese tipo de ocurrencias por parte de la comunidad.

Las máquinas de las canteras también se encuentran apagadas y junto a la playa no se mueve ninguna piedra. El puente viejo, que une a la comunidad con el exterior y que chilla mientras se menea cada vez que una moto o un carro lo cruza, se encuentra inmóvil, al igual que la tienda que se encuentra en su extremo. A lo lejos se ven algunas luces del alumbrado público y de los bombillos exteriores de las fincas vecinas, que aún se resisten a caer bajo la indomable noche; el resto es una silueta que se desdibuja en la distancia, con montañas y montañas que cubren el horizonte, que dejan esa sensación de aislamiento que hoy se sigue rememorando en las historias de los mayores; historias de faenas en el río, de largas caminatas, de viajes a temprana edad que luego terminan con el regreso a la comunidad, para asentarse y formar nuevas familias.

Ya han sido dadas de baja algunas lámparas del alumbrado público, oscureciéndose varias calles; lo cual se ha vuelto algo cotidiano y una parte del paisaje nocturno. Los televisores, poco a poco se han ido callando, dejando que los ventiladores evidencien la presencia de la gente que, según la jornada de trabajo que hayan tenido, harán más o menos ruido. Para dormir, la acompañante es una sábana delgada, en el mejor de los casos; aunque es preferible la ropa corta y un toldillo que evite los molestos zancudos. Los niños han sido los primeros en caer, envueltos por el cansancio que les produce las actividades del día y arropados por el sueño. Mientras tanto, se apagan lentamente las conversaciones de los adultos, que evalúan el día transcurrido y planean el que vendrá.

Son las cinco de la mañana y ya algunas radios se encienden, junto con algunas tímidas luces de las cocinas. Lentamente, así como todo se fue apagando, todo

comienza a revivir en la comunidad. Los primeros en levantarse son los padres, que van a bañarse, mientras las mujeres preparan en la cocina un café que les ayude a despertar. El primero en estar listo es Manuel Rodríguez, apodado Catapún por la gente de la comunidad. Después de tomarse un pequeño café, y aún a oscuras, se marcha a mirar qué calló en los anzuelos puestos el día anterior. A veces sale en bicicleta, por la calle destapada, hasta cierto punto, donde la deja para continuar por las orillas del río Cauca, haciéndose más efectiva la búsqueda.

Con sus botas puestas, una pantaloneta, la camisa al hombro y una linterna, emprende el viaje a esa hora. Solo se escuchan el ruido de los grillos y sus propios pasos. Debe recorrer varios linderos privados, antes de llegar a la zona donde tiene puestos los anzuelos. Con una gran memoria, recuerda dónde tiene las cuerdas de los anzuelos y los va destapando de las piedras donde los tiene escondidos. Mientras los jala hacia la orilla, se interna un poco en el río hasta que el agua le llega a la cintura. Cuando el anzuelo se enreda en la noche o al sacarlo, le toca meterse completamente y desenredarlos. Este momento es peligroso, pues trabaja solo y si algo llegase a sucederle no tendría quién le socorriera. Algunos anzuelos los coloca en medio del río, para lo cual utiliza pequeñas playas, a las cuales llega nadando con un icopor que le ayuda a flotar. (Diario de campo: Manuel Rodríguez, 2017. Entrevista).

Tras recoger varios anzuelos, Catapún siente pesado uno de sus anzuelos y, tirando seguro de que ha pescado algo, al jalar los anzuelos a la orilla descubre un bague de aproximadamente dos kilos. Su sonrisa lo dice todo. Con este pescado ha librado el día y ahora solo le queda saber qué hacer: si dejarlo para el almuerzo en su casa o venderlo a alguna persona de la comunidad. Ya el día se ha hecho realidad y ha llenado de luz todo a su alrededor, despertando a los pájaros que, una vez más, salen a conseguir su alimento. Con la carga lista, y la satisfacción de haber logrado una pesca y no pasar en limpio, Catapún regresa a la casa de nuevo, por la orilla del río. Luego, recoge la bicicleta, para más tarde realizar las labores en sus otros dos oficios.

En la comunidad ya todo ha avanzado. Los hombres que trabajan en la cantera y en la finca, se están marchando a sus trabajos, algunos con su comida empacada. El desfile de personas indica que pronto el pueblo se quedará medio vacío. Llega la mototaxi y recoge a varias mujeres, que necesitan hacer algunas vueltas en Santa Fe de Antioquia, como ir al médico y comprar algunos productos en el supermercado; mientras otras personas salen en moto, como Mabel Chancí, a dejar a su hijo en el colegio de Santa Fe de Antioquia. Como ha llovido poco, el camino destapado está polvoriento y seguro recogerán una capa de polvo al entrar y salir de la comunidad. En el trayecto tendrán que esquivar con cuidado las volquetas que transportan la piedra de las canteras; a veces, sus conductores son los amos de la imprudencia.

Al ruido de la gente se une el de las máquinas, que empiezan su jornada matutina con estruendo. Los niños ya han peleado con sus madres, en el típico forcejeo por levantarse de la cama e ir a bañarse. Ahora, después de alistarse y tomarse unos tragos, que generalmente son de aguapanela o chocolate, se dirigen al colegio. Allí los esperan las dos únicas profesoras que hay en la institución: una para los niños que están en primaria y otra para los de bachillerato. Solo hay dos salones y los niños se acomodan en

pequeños grupos, según el grado en que se encuentren, recibiendo bajo esta dinámica las instrucciones de las profesoras. La puerta de la reja de la escuela se cierra, mientras los niños (convertidos ahora en alumnos) se adentran, ubicándose en sus respectivos asientos.

Una hora más tarde, la cocina se activa. En ella trabaja Patricia Tilano, encargada de preparar la comida para los niños que participan del restaurante. Para hoy, el desayuno es arepa, galleta de soda, quesito y chocolate. A la hora del descanso, las profesoras llaman a los alumnos para que pasen a las mesas donde la comida está servida. A ellas llegan algunos niños, mientras a otros sus madres les traen el desayuno, que más bien parece un almuerzo. Como es típico a la hora del descanso, los niños corren, se empujan y hacen la mayor cantidad de ruido posible. Hay un fuerte contraste entre el silencio durante las clases y la bulla en la hora del descanso. La visita de las madres que llevan la comida a sus hijos solo dura un momento, durante el descanso; y la hacen a través de la reja, sin que sea abierto el candado.

A la zona de siembra de la comunidad o La Manga se dirigen varios hombres, en su mayoría adultos, quienes van a sembrar y darle vuelta a los cultivos. En esta mañana se encuentran don Ismael Palacio (recogiendo la moringa que luego pondrá a secar en la terraza de su casa y don Hernán Tilano, quien está recogiendo la semilla de moringa y supervisando el crecimiento del sembrado de aguacate, cacao, plátano y limón. Por su parte, don Orlando Gil se encuentra rosando el cultivo, para quitarle la maleza que obstruye el crecimiento de las plantas de papaya y de plátano. También se encuentra Juan de la Rosa Tilano, sembrando maíz y arreglando los aspersiones de su cultivo. En una esquina del terreno está Jorge Tilano regando su lote, en el cual tiene sembrados caña de azúcar, moringa, plátano, cilantro y piña. Por último, se encuentra don Libardo, quien está cosechando limones, los cuales llevara a vender al pueblo.

Todas estas personas están trabajando, concentradas cada una en su lote. Esporádicamente, cruzan palabras cuando alguno necesita un favor de alguien, una recomendación o resolver algún asunto organizativo de la comunidad. A las diez de la mañana el sol ya es fuerte y cada quien busca cómo defenderse de su inclemente fuerza: algunos usan sombrero o gorra, y otros trabajan con buzo o camisa de manga larga. sabiendo que lo importante es no dejarse dominar por el calor y continuar con las tareas. A un costado de los sembrados está un proyecto acuícola estancado, en el cual tiene algunos sembrados de yuca don Miguel Quiroz, quien al ver que el proyecto no avanzaba decidió utilizar los bordes de los estanques para sembrar algunos productos.

A esta hora algunas mujeres se han ido a trabajar en las fincas, dejando el pueblo medio letárgico, con las amas de casa y los mayores de la comunidad como guardianes del orden. En las calles deambulan unos pocos perros y un par de gatos. Los fogones ya están encendidos, combinándose los olores de la comida con el humo y el gas, anunciando que pronto será el mediodía y los hambrientos estudiantes llegarán a devorar lo que haya en la olla. Con la llegada del mediodía regresa el ruido a la comunidad. Los niños y los trabajadores del campo regresan a casa, buscando sopas, frijoles, sancocho o un rico sudado, como es habitual cuando la situación económica lo permite.

Incluso las dos tiendas que hay en la comunidad reciben algunos clientes, que buscan las gaseosas y algunos productos para completar el almuerzo. A lo lejos se escucha el regreso de algunas motos, que traen algunos niños del colegio de Santa Fe de Antioquia. Mabel Chancí, Javier Chancí y Martín Londoño son los primeros en llegar, envueltos por el calor y el polvo. Hacen una parada en el parque, donde dejan las motos. Luego se van a sus casas, como el resto de gente que regresa al pueblo. Es un momento de efervescencia, que dura alrededor de media hora. Las calles se llenan de personas, para luego quedar nuevamente solitarias.

Entre las dos y las cuatro de la tarde, la pesadez de la comida y el calor dominan a las personas. Con las puertas abiertas, algunas personas se echan a dormir en el suelo, como única posibilidad de darle rienda suelta al sueño, que a esa hora las consume; mientras algunos jóvenes se dirigen a las tiendas, donde se dedican a ver los partidos de fútbol que a esa hora se transmiten. El resto continúa sus actividades laborales en las fincas y las canteras, o regresan a La Manga o al río para lanzar la atarraya, por si logran pescar algo para la comida de la noche. Es un momento de nueva calma en la comunidad, cuando los ruidos más notorios son los del televisor, el ventilador y algunas radios encendidas, que sintonizan las emisoras locales.

Al llegar la tarde, el pueblo se colma por última vez en el día de una explosión de actividades. Los trabajadores regresan y se dirigen al parque a tomar gaseosa o cerveza, para calmar el calor de la jornada laboral. Se sientan en el parque y, al son de la conversa, se enteran de todo lo que ha pasado en el día y de las actividades comunitarias programadas. Por los alrededores del parque, los niños juegan con juguetes inventados por ellos, como el que consiste en hacer conos de papel que introducen dentro de un tubo y lo expulsan con la presión de un soplido. Otro de los juguetes está hecho con un tubo de PVC, en el cual introducen tapas de gaseosa y con la ayuda de un palo de escoba generan la presión necesaria para que la tapa salga hacia el aire, haciendo un ruido semejante al de una papeleta de pólvora.

Como edificio central del parque, se encuentra la iglesia. Construida en 1622, es considerada por sus pobladores como el lugar más respetable y patrimonio cultural de la región. En su interior, casi todo es antiguo, excepto algunas mejoras hechas para asegurar la permanencia de la iglesia en pie. Durante parte del día y la noche permanece abierta para quien desee entrar a orar. La adornan imágenes religiosas y santos, al igual que una pila bautismal que fue desenterrada. Esta se encuentra en un costado y es una recuperación comunitaria, ya que había sido ocultada antes de que la memoria de cualquiera de los pobladores la registrara. En sus escaleras y andén, la genta se pone a conversar y ver transcurrir la noche, deleitándose con el poco viento que refresca la calurosa noche.

Por su parte, algunas de las mujeres que conforman la Junta Protemplo, encargada del cuidado de la iglesia y de las actividades que allí se realizan, se reúnen para hacer una jornada de limpieza: sacuden, barren y trapean, dejando todo ordenado y digno de uno de los lugares comunitarios más respetados por la comunidad. Por otro lado, las mujeres más jóvenes se han reunido en la cancha del coliseo para jugar un partido de fútbol. Son alrededor de doce jugadoras y unos veinte espectadores. El partido dura

hasta las nueve de la noche, siendo la actividad física más realizada en la comunidad, ya que los hombres y las mujeres se turnan las noches para jugar.

En el parque, la noche avanza sin sobresaltos, dejando a los hombres como indiscutibles dueños de las conversaciones que allí se realizan. En las aceras de las casas, las familias se sientan para recibir el poco aire de frescura que la noche ofrece y para conversar un poco, o para simplemente tener un momento de compañía familiar. Ya los fogones se han apagado y el humo ha cesado, haciendo que la cocina sea el primer lugar de la casa en ser abandonado durante lo que queda de la noche. En uno de sus rincones sigue indestronable el pilón, como rey que ha dado el ritmo, con los golpes que truenan al pilar el maíz, y que proporciona el olor de la masa de las arepas y el sabor de la deliciosa mazamorra.

Ha llegado la hora de la telenovela y con ella la mayoría de las mujeres comienzan a retirarse a sus casas, para entrar en las hipnotizantes historias de pobres y ricos, venganzas y finales felices que, novela tras novela, se repiten en la programación nocturna. Los gritos se acallan con los pasos de las deportistas, que se dispersan con el cansancio auestas y la satisfacción del juego logrado. Una a una, llegan a sus casas, para darse un baño y un sueño merecidos. En las tiendas le bajan el volumen a la música, hasta el punto de acallarse, mientras los hombres se retiran uno a uno del parque, dejando que lentamente la noche silenciosa reclame nuevamente su existencia en el pueblo. La Manga, el cementerio, el río y el puente siguen silenciosos, bordeando el pueblo y custodiando uno de los enclaves afrodescendientes más antiguos del occidente antioqueño.

UNA MIRADA VISUAL DE LA COMUNIDAD



2. Recogiendo agua de la Mana, tomada por Victor Mosquera





A



B

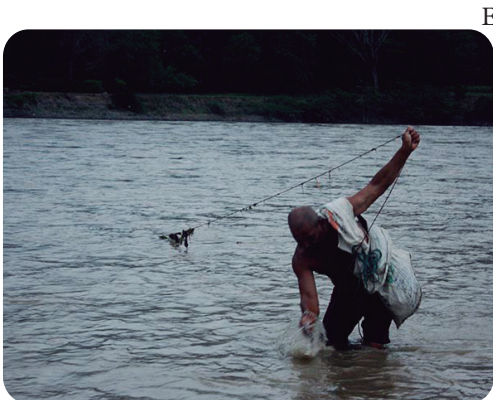


C



3. Actividad pesquera en la comunidad, tomada por Victor Mosquera

D



E



F



G



A



B



C



4. El pescador y su atarraya, tomada por Victor Mosquera

D



E



F



G



A



B



C



D



5. Lo que nos da la tierra I, tomada por Victor Mosquera

E



6. Lo que nos da la tierra 2 , tomada por Victor Mosquera

E



A



B



C





7. Recogiendo moringa, tomada por Victor Mosquera



8. Recogiendo limón, tomada por Victor Mosquera



9. El cultivo en la manga, tomada por Victor Mosquera



10. Huerta de cilantro. tomada por Victor Mosquera



11. Regando la huerta tomada por Victor Mosquera



12. Cosechando maíz. tomada por Victor Mosquera

A



B



13. Las tiendas en la comunidad A,B, tomada por Victor Mosquera

A



B



14. Comprando en santa Fe de Antioquia, tomada por Victor Mosquera



15. Pila, pila pilandera, tomada por Victor Mosquera



A

16. Maíz pilado, tomada por Victor Mosquera



B



A



B



C



D



E



F

17. Cocinas del antaño 1. tomada por Victor Mosquera

G





18. Cocinas del antaño 2. tomada por Victor Mosquera

A



B



C



D



E



F



G



A



B



19. Natillera familiar 1, tomada por Victor Mosquera

C



D



E



A



B



C

20. Natillera familiar 2, tomada por Victor Mosquera



D



E



21. Cría de pollos en san Nicolás 1, tomada por Víctor Mosquera

A



B



22. Cría de pollos en san Nicolás 2, tomada por Victor Mosquera



A



B

23. Natillera comunitaria 1 tomada por Victor Mosquera



C



D



E



F



24. Semana santa en san Nicolás A,B,C, tomada por Victor Mosquera

A



B



C



25. Plantas medicinales I, tomada por Victor Mosquera

A



B



D



C



A



B



26. Plantas medicinales 2, tomada por Victor Mosquera C

D





A



B

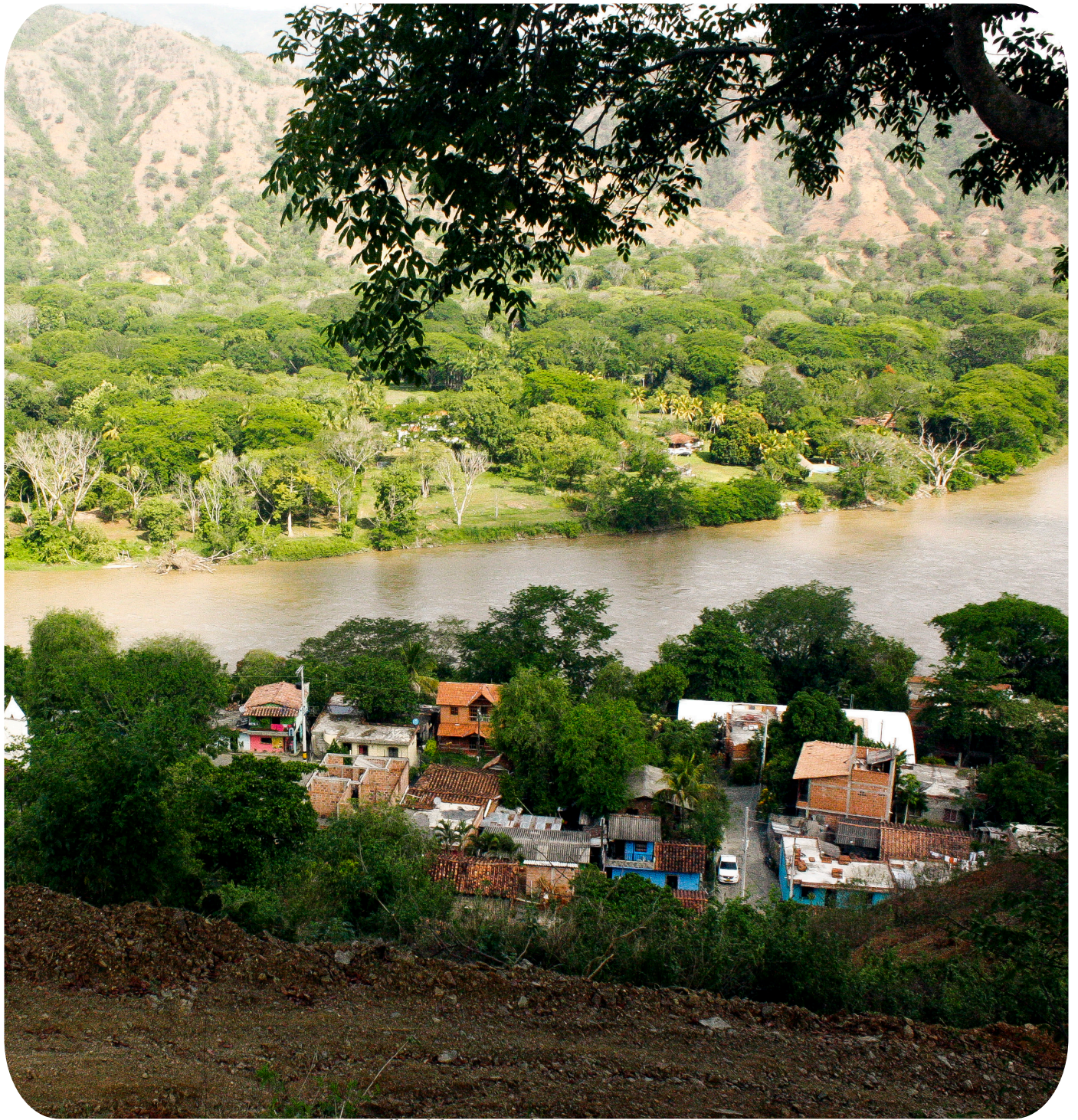


C

27.Entrada a San Nicolás A,B,C,D, tomada por Victor Mosquera

D





28. A orillas del río, tomada por Victor Mosquera

29. Carnada para bagre, tomada por Victor M



30. Restaurante, tomada por Victor M



31. Basurero comunitario, tomada por Victor M





32. La escuela y la comida 1, tomada por Victor Mosquera



A



B



C

33. La escuela y la comida 2, tomada por Victor Mosquera



34. Cementerio de San Nicolás, tomada por Victor Mosquera

A

B



C



UNIVERSO DE LA COMIDA EN LA VEREDA SAN NICOLÁS DE BARI

Sin duda, la comida en la vereda San Nicolás representa y atraviesa gran parte del mundo social que la comunidad produce día a día; y recorre aspectos productivos, simbólicos y biológicos que condicionan las formas de habitar y relacionarse con el entorno. En este entramado de construcciones sociales a través de la comida, la representación de la misma supone gustos y rechazos que derivan en identidades culinarias particulares, que a través del tiempo y las generaciones se reafirman, sin ser estáticas o monolíticas.

Las distintas generaciones, a su vez, representan de maneras diferentes su percepción sobre la comida, creando imaginarios y realidades que justifican mediante el discurso; unas veces, elaborado a partir de otros discursos científicos, y otras veces con discursos basados en la experiencia empírica. Pero ambos discursos son sobrepasados por eventos ritualizados, como la Semana Santa, que genera dinámicas propias en la comunidad y que todos sus miembros acatan con respeto. Hombres, mujeres y niños ritualizan la comida y convierten el sustento sociobiológico en alimento espiritual.

La cocina es convertida en altar de los alimentos, es el espacio para la transformación de los productos y para la transmisión del conocimiento culinario de la madre a los hijos. Es aquí donde la tradición y la modernidad se disputan el liderazgo: fogón de leña o de gas, piso de barro o de cerámica. El pilón permanece inmutable a través del tiempo, mientras en el aire la atarraya zumba antes de caer al río y el machete roza la maleza en el campo. Siembra, cosecha, preparación y consumo son los ciclos del universo de la comida en la vereda San Nicolás.

3.1. GUSTOS Y RECHAZOS FRENTE A LA COMIDA

Los gustos y rechazos son la respuesta cultural del individuo, situado en el aprendizaje colectivo. Estas reacciones, aprendidas mayoritariamente durante la infancia, constituyen el cúmulo de predisposiciones de los individuos frente a la comida, a la hora de socializar en contextos propios y ajenos. En el caso de la comunidad de San Nicolás, la comida y las preparaciones básicas juegan un papel más orientado en lo positivo, en la medida en que la comida es percibida como algo beneficioso y de gran valor. Para los adultos, la comida es el principal fin de sus actividades laborales; por consiguiente, obtenerla requiere una gran inversión de energía y tiempo, el cual invierten casi todos los días del año. Comer es un hecho social total, que moviliza las tres dimensiones del hombre: fisiológica, psicológica, simbólica y social. Por eso existe una fuerte relación entre alimentación e identidad. Tanto a escala individual como nacional, las identidades culturales alimentarias se edifican poco a poco, a través de prácticas y discursos (Duhart, 2002).



En el contexto de la comunidad de San Nicolás, los gustos y rechazos están mediados por el factor económico, que pesa fuertemente sobre la población, ya que ha sido una comunidad que, generación tras generación, ha vivido en condiciones económicamente adversas. Por esto, es común escucharles decir que ellos, «como buenos pobres», comen de todo, que todo les gusta. Realmente, son pocas las comidas que algunas personas manifiestan que no son de su agrado. Es en este panorama que la situación económica de cada familia restringe o facilita el ingreso de alimentos al hogar, modelando los gustos o rechazos por los alimentos. En este universo nuevo de significados, sabores y olores, se comienzan a establecer las primeras normas de disciplinamiento del cuerpo con respecto a la comida, estructurándose, al pasar el tiempo, una predilección por lo que se come y lo que no se come, aunque sea comestible (Contreras, 1992).

Hay otros factores de segundo grado que modelan estos gustos o rechazos por la comida, como son las restricciones médicas que algunos mayores tienen, a causa de sus problemas de salud. En estos casos, a las personas les toca lidiar con una dieta especial, recetada por un médico que les ayudará a llevar su condición. Esto genera una contradicción, ya que el ingreso económico no permite tener dos dietas al interior de la casa: la de las personas enfermas y la de la familia. Ante tal problema, generalmente la gente ha optado por realizar una dieta que recoja la mayor cantidad de elementos de ambas dietas, para que la economía familiar encuentre un balance.

Hay una predilección general de la población por algunos alimentos, como lo son los frijoles, el arroz, el pescado, la arepa y la mazamorra. Para la mayoría de la gente, estos productos siempre deben estar en sus mercados y preparaciones, y son de consumo diario. En cuanto a los frijoles, hay familias que los tienen como una de las tres comidas

diarias, lo que demuestra la gran aceptación que tienen como parte de la comida base. Es común escucharles decir que su gusto por los frijoles es debido a su sabor, pero también hay que tener en cuenta que este producto es de bajo costo, en comparación con su rendimiento, y que genera una sensación de llenura por largo tiempo. Por otro lado, hasta no hace mucho tiempo en la comunidad se sembró una variedad de frijoles que permitía que su costo no fuera alto y sí de fácil acceso.

En cuanto al maíz, para la comunidad es de gran importancia, porque es un alimento que siempre se ha cultivado y ha ayudado a la alimentación de la comunidad; de él se sacan comúnmente la arepa y la mazamorra. Es también un producto que se cultiva actualmente en todas las parcelas que la comunidad tiene dispuestas para la agricultura y se puede almacenar durante largo tiempo en condiciones adecuadas, lo que permite tener un consumo diario de arepa y mazamorra. Por su largo tiempo de preparación, la arepa y la mazamorra se convierten en parte del ritual culinario de las mujeres en la cocina. La transmisión del saber culinario también refina el gusto por el cocinar y por los productos. En este caso específico, la arepa se hace tanto en las mañanas como en las tardes y tiene la posibilidad de acompañar todas las comidas; incluso en ocasiones logra reemplazar al arroz y convertirse en el acompañante principal.

Con referencia al pescado, por ser un alimento que hace parte de la práctica culinaria y laboral de la comunidad desde que los más viejos tienen memoria, se constituye en un producto altamente aceptado en la comunidad, a pesar de que hoy en día no tenga un alto consumo, debido a la sobrexplotación y contaminación del río Cauca por parte de la minería que se desarrolla en otras zonas y que trae río abajo todos los residuos tóxicos que matan y contaminan a los peces. Sin embargo, en las zonas aledañas a la comunidad hay varios criaderos de peces, mayoritariamente de tilapia y cachama, pero la comunidad no accede a ellos por falta de recursos. En estas circunstancias, el poco pescado que es consumido se da a través de la pesca artesanal que los habitantes realizan en el río, con todas las consecuencias que tiene para la salud.

Según la Federación Nacional de Arroceros (Fedearroz), este alimento fue introducido en San Jerónimo, Antioquia, en el año 1776 por los jesuitas, según afirmó en 1691 el historiador fray Pedro Simón. El arroz, que es parte de la base alimentaria colombiana y antioqueña, también lo ha sido de la comunidad de San Nicolás. Su preparación es la tradicional: se hierve en agua con sal y aceite, buscando que quede cocido y graneado. En la memoria colectiva de la comunidad sobre la preparación de dulces, solo se encuentran pequeños indicios del dulce de arroz con leche como un plato que algunas personas preparan. El gusto por los dulces y sus preparaciones se distancia mucho de las prácticas culinarias de las comunidades afrodescendientes del Pacífico y el Caribe colombianos.

Otro de los gustos generalizados que comparten jóvenes y adultos es el desayunar con arroz. Incluso, varios de los desayunos de la semana se asemejan a un almuerzo, en cantidad y componentes: hay desayunos que pueden ser los tradicionales calentaos con frijoles, carne, arepa y arroz; o arroz con carne frita o sudada y papa frita o cocida, junto con una gran taza de chocolate o aguapanela.

Este volumen de comida en los desayunos puede estar relacionado con los trabajos extenuantes que se desarrollaban años atrás y que demandaban un alto gasto calórico, por las jornadas de doce horas en el campo; aunque ya no sea algo común este tipo de trabajos en la población actual, y mucho menos entre los jóvenes, es posible que esta práctica alimentaria se mantenga gracias a la transmisión cultural.

Los gustos por las preparaciones y la comida en la comunidad están orientados por una comida básica y descomplicada, lo que no implica falta de sabor, pues contienen aliños como la cebolla, tomate, pimentón, cilantro, orégano y ajo. Los platos que más se preparan son los frijoles, sudado, sancocho, sopas, carne frita, huevo y lentejas. En momentos especiales (como fiestas, cumpleaños, bautizos o matrimonios), la comida varía. Se prepara tradicionalmente arroz con pollo en Coca-Cola, pollo sudado, carne en salsa, pollo con Coca-Cola y ensalada dulce o de papa. Contar con un repertorio culinario básico es el resultado de la transmisión de saberes, cuando la comida ha estado enfocada en la supresión del hambre y no en la innovación de sabores, olores, colores y texturas; como se da en el marco de la creatividad culinaria, a pesar de las dificultades económicas y geográficas.

Al indagar más sobre el porqué de lo básico de la comida, la respuesta común fue que esa había sido la forma que les habían enseñado y la que sus padres habían aprendido, y que por esa razón no se habían preocupado por innovar en sus preparaciones. Otro factor importante para la disponibilidad de alimentos es el clima: la comunidad está ubicada en un clima de bosque seco tropical, donde la temperatura es alta durante todo el día. Además, en los últimos años ha habido temporadas de verano prolongado, lo que ha limitado la producción agrícola en la zona.

El municipio de Sopetrán mantiene una temperatura que oscila entre los 18 °C en los días más fríos y 31 °C en los más calientes. La vereda de San Nicolás se encuentra al suroccidente del municipio, al lado del río Cauca, limitando con el municipio de Santa Fe de Antioquia. Al mantener una temperatura promedio de 25 °C (Alcaldía de Sopetrán, 2017), el calor es constante durante el día y la noche. Esto hace que el consumo de líquidos sea constante y necesario. Respecto a esto, hay que considerar que la población no cuenta con un suministro de agua potable, lo que incrementa el consumo de bebidas gaseosas y agua en bolsa; los adultos, principalmente los hombres, toman cerveza.

La cerveza hace parte de la cultura alimentaria de la población. Esta es consumida a partir del mediodía y principalmente en las tardes, cuando los hombres regresan de la jornada laboral y se reúnen en el parque para refrescarse del inclemente sol. Sin embargo, el consumo de cerveza no denota un consumo excesivo, que lleve al alcoholismo. Por el contrario, su consumo busca refrescar el cuerpo sin llegar a la embriaguez. Por su parte, las mujeres y niños consumen gaseosas y helados que consiguen en las tiendas. Los sábados y domingos es cuando más se incrementa el consumo de cerveza, ya que es el tiempo destinado al descanso y el ocio. Además, todavía queda algún dinero disponible, por el pago semanal o quincenal de la jornada de trabajo.

En conversación sostenida con Yinet Acevedo Luna, mujer alegre nacida en la comunidad, con unos 37 años de vida, casada y que vive con su madre, ella afirma, de

manera jocosa, que las bebidas alcohólicas que más se consumen son el aguardiente y la cerveza, siendo las épocas de fiesta los momentos en que más se consumen. Juan Felipe Quintero, joven nacido en la comunidad y que vive con sus padres (uno de ellos el presidente de la Acción Comunal), afirma que cuando hay fiestas la gente toma cerveza, guaro y ron.



36. Una fría para la sed, tomada por Victor Mosquera

Durante las tardes de los sábados y domingos, el consumo de bebidas alcohólicas es acompañado de música, principalmente vallenata. De hecho, la comunidad tiene una historia de grupos vallenatos que han surgido en varios momentos de la historia de la vereda y que hoy se resisten a desaparecer. Al caer la tarde y llegar la noche, a los aromas de las comidas caseras se unen tímidamente los olores y sabores de los dos puestos de comida rápida que hay en la comunidad. En ellos se venden perros, hamburguesas y salchipapas. También hay personas como Morelia Luna, una señora de 72 años de edad, que preparan y venden empanadas ocasionalmente. Ella las prepara en fogón de leña, porque así no gasta dinero en gas y saben mejor. Estas comidas rápidas son más

consumidas por los jóvenes y niños que por los adultos, ya que estos tienen un gusto muy marcado por la comida de la casa. Además, para muchos de ellos comprar comida fuera de la casa está asociado al malgasto del dinero. Por lo tanto, la plata que le dan a los niños para que compren esa comida la dan en un sentido recreativo, sin superar los \$5000.

Esto demarca una notable variación, tanto en los gustos sobre la comida como en la destinación del dinero para su consumo. Los adultos fueron criados en un régimen de alta austeridad económica, donde no había cabida para los gustos por la comida preparada por fuera de la casa, a menos que fuera en una salida al pueblo y aun en ese caso sin permitirse excesos. Por eso, es comprensible su reticencia a invertir dinero en comida que no sea preparada en la casa. Por otro lado, el aislamiento geográfico e institucional, en cuanto a las ofertas académicas y de desarrollo que tuvieron hasta hace unos veinte años, sumados a una economía de sobrevivencia, perfiló unos gustos por la comida muy definidos en la población.

Por ejemplo, la mayoría de los adultos no tiene reparos en comer lo que esté dispuesto en la casa. Aunque la carne es un producto muy deseado, la falta de ella no implica ninguna desgracia para el plato que se sirva. Todos aducen que desde niños se les enseñó a comer lo poco que había en la casa. En cuanto a los niños y jóvenes, en ellos varía un poco la posición, ya que están mediados por la televisión y la publicidad en general. Además, el acceso a mecatos y dulces se les facilita más y en ocasiones disponen del dinero que sus padres les dan para llevar a la escuela o el colegio. Entre ellos se puede generar una clasificación, para comprender más el tema de los gustos y la disponibilidad para acceder a los alimentos preparados por fuera de la casa.

En la comunidad hay dos grupos de niños y jóvenes estudiando: por un lado, están quienes lo hacen dentro de la comunidad, y reciben la educación primaria y parte de la secundaria. Esta población, generalmente mayoritaria dentro de la comunidad estudiantil, no recibe dinero por parte de sus padres, ya que la escuela queda dentro de la comunidad y sus padres no tienen que invertir en transporte ni en refrigerios mientras están en la escuela. Para ellos hay dos opciones: la primera es alimentarse a través del restaurante escolar, en el cual no participan la mayoría de jóvenes de la secundaria y algunos de la primaria. Entre las razones más recurrentes están las de que no les gusta el menú, que se repiten mucho las comidas y que es muy poca. Por parte de las madres, la respuesta más común es que la plata no les alcanza para la cuota que deben aportar y prefieren llevar ellas mismas la comida a sus hijos.

La otra opción es alimentarse con la comida que sus madres preparan en la casa y que reciben a la hora del descanso. Esas comidas les son dadas a las 10 de la mañana, siendo básicamente un almuerzo que generalmente contiene arepa, carne, arroz, frijoles, huevo revuelto, papas fritas y chocolate. De esta manera, las madres logran ahorrar, al no destinar plata para refrigerios ni para el restaurante escolar. Además, como madres logran estar seguras de que sus hijos sean alimentados según sus patrones culturales. Este es un punto de choque o tensión que no se logra ver a simple vista y que solo se entiende al escuchar a las madres sobre las diferencias que tienen con la comida que les sirven en el restaurante escolar. Es una lucha entre los patrones culturales de

la comunidad y los parámetros alimenticios del Estado, que están regidos bajo cierta lógica nutricional.



37. Restaurante escolar, tomada por Victor Mosquera

De esta manera, los alimentos servidos en el restaurante escolar tienen en cuenta el peso, la talla y la edad como parámetros para la evaluación nutricional del estudiante, y así determinar sus requerimientos energéticos. Esto implica la cantidad, los productos y su preparación; mientras que en la lógica de las madres priman las costumbres, las preparaciones, las cantidades, el componente afectivo y el gusto por ciertos productos. Entonces, el joven está inmerso entre estas dos posturas: el ser y el deber ser de la comida. Actualmente está ganando el ser de la comida, el ser cultural. Debido a que los jóvenes dependen económicamente de sus padres y viven bajo sus reglas, los determinantes culturales predominan y perfilan unos gustos determinados que, con las variaciones a lo largo de sus vidas, serán los que pongan en mayor proporción una frontera a los usos y costumbres en la forma de alimentarse.

Por su parte, los niños que están en la primaria y que participan del restaurante escolar son niños que no tienen unos gustos muy marcados. Esto les permite ser más flexibles a la hora de aceptar las preparaciones del restaurante escolar. También se suma el hecho de que las cantidades de comida que consumen se ajustan a lo dispuesto por el restaurante. Cabe anotar que estas posturas marcan una tendencia, mas no son algo tajante, en la medida que se observan niños que reciben el desayuno tanto por parte de sus madres como del restaurante escolar.

El otro grupo está integrado por los niños que estudian por fuera de la comunidad, principalmente en Santa Fe de Antioquia. Son niños que tienen una mayor amplitud en sus gustos, dado que la interacción con otros niños diferentes a la comunidad es más completa; al igual que la disponibilidad de productos. Por otro lado, sus padres les dan plata para que compren algo en los descansos. Algunos de ellos también comen en el restaurante escolar. Esta población es pequeña y está compuesta por niños y jóvenes que están cursando los grados décimo y once. Dado que la comunidad solo cuenta con estudios hasta el grado noveno, todos los niños tendrán que estudiar en Santa Fe de Antioquia, que es donde queda la institución educativa más cercana. Por lo tanto, este será un tiempo en el cual los jóvenes podrán disponer de dinero para gastar en los descansos; seguramente, este dinero dependerá de la capacidad de sus padres.

3.2. IMAGINARIOS Y REALIDADES DEL UNIVERSO DE LA COMIDA

Dentro de la población hay dos percepciones sobre el valor de la comida, que se pueden agrupar: la imaginaria y la real. Por un lado, están los adultos que desconocen o que no sienten interés por el valor de la comida a nivel nutricional, en cuanto a ellos como adultos; porque no lo consideran importante y se perciben a sí mismos como seres ya formados, sobre los cuales la comida solo tiene el impacto de saciar el hambre. Pero al hablar con ellos sobre sus hijos salen a relucir conceptos nutricionales; como, por ejemplo, los aportes que los alimentos pueden tener en los niños, las vitaminas de las frutas, las proteínas de la carne, y los minerales, entre otros. Para ellos, la alimentación de sus hijos sí está relacionada con la comida, por lo menos en el campo de lo ideal. Saben que el agua potable es fundamental para la salud y los perjuicios que tiene si está contaminada; además, que puede causar en los niños diarrea o infecciones en la piel.

De igual manera, reconocen las frutas como comida sana y valiosa para la nutrición de los niños; pero, paradójicamente, el consumo de frutas en la comunidad es bajo, ya que las frutas que compran las mujeres las destinan para hacer jugos, y son pocas las frutas que se consumen sólidas. Por otro lado, en Sopetrán se cultivan frutas como el mango, guanábana, maracuyá, papaya, tamarindo, mamoncillo, zapote y melón. Dentro de la comunidad de San Nicolás, las personas cultivan, en los terrenos destinados para ello llamados «La Manga», papaya, limón, mango y piña. Para las mujeres, si bien las frutas son necesarias en el crecimiento de los niños, estas no ocupan un papel prioritario en la canasta familiar, ya que su precio es alto.

En los niños, la percepción de los alimentos que consumen no se corresponde necesariamente con lo que les gustaría comer. La mayoría de ellos reconocen que el sancocho, las sopas, los frijoles, el arroz, el sudado, los jugos y las pastas hacen parte de su comida diaria; pero en su imaginario incorporan las comidas rápidas como aquellas que les gustaría comer regularmente. También tienen algunas ideas sobre los beneficios de los alimentos, aunque no de una manera muy profunda; muchas de sus afirmaciones son que los alimentos son buenos para el cuerpo porque los ayudan a crecer o los mantienen sanos. Sin embargo, en los ejercicios realizados con los niños de la escuela todos acudieron a las frutas como parte de las comidas que más les gustaban.

Esta percepción sobre las frutas se inscribe en el campo del imaginario, ya que los niños, al ser dependientes de sus padres, consumen la fruta que estos llevan a la casa; y, dado que no están siempre presentes en el mercado, su consumo es bastante bajo. La única opción para los niños es el tiempo de cosecha dentro de los sembrados comunitarios, a los cuales pueden acceder por medio de compartir con los dueños de los terrenos. En estas circunstancias, los imaginarios sobre las comidas reflejan un conocimiento externo, producto de las charlas de los funcionarios y de los programas institucionales; estos han calado en la población discursivamente, pero no son reales, en la medida que se necesita el recurso económico para su materialización.

La realidad de la población es que se encuentra sometida a fuertes presiones económicas que ubican a los padres en la posición de consumir estrictamente lo necesario, a pesar de que tengan conocimiento sobre el deber ser de la comida. Esta situación económica es un legado de la estructura racial que ha existido sobre la población, que incluye el aislamiento y la falta de oferta institucional. Estos factores influyen directamente en la oferta alimentaria y, por consiguiente, en la relación con la producción y consumo de alimentos que modelan los gustos y rechazos, dado que la comunidad no evidencia restricciones de tipo cultural frente a los alimentos. Salvo en las festividades de Semana Santa, durante casi todo el año la gente consume la mayoría de productos a los cuales puede acceder.



38. Lo que me gusta comer A,B, tomada por Victor Mosquera





39. Comprando en Santa fe de Antioquia, tomada por Victor Mosquera

Las mujeres, que van al mercado regularmente, lo hacen en los supermercados Siboney, De Uno y Unimerca, donde mercan cada ocho o quince días, dependiendo del dinero con que dispongan. En ellos buscan como primera opción el precio de los productos y luego su calidad. Muy pocas veces se fijan en la tabla nutricional o en la composición de los alimentos. En su relato, María Edilma Tilano, señora de 51 años de edad, que nació en la comunidad y tiene dos hijas (de las cuales una ya tiene su hogar y la otra se encuentra cursando el gado noveno), cuenta que ella antes iba al supermercado Siboney, pero ahora va al De Uno porque es más barato. Además, antes traía las legumbres de afuera, pero ya que hay una legumbrería en la comunidad va y compra lo que necesita, como verduras, cebolla y tomate. Anteriormente, tenía que ver quién iba al pueblo para mandar a traer lo que necesitaba; mientras que ahora tiene crédito en la tienda y eso le posibilita manejar mejor el dinero. Ella dice:

¡Jum! Pues, a ver. Primero salíamos los dos y ahora yo soy la que más salgo. Me gustaba más cuando él iba, porque él cogía más cosas (...), porque él llevaba la plata. Pero me gusta más sola, porque uno escoge lo que a uno le gusta y uno es el que cocina; entonces, sabe qué es lo que va a traer. En cambio, ellos no. Claro que a él le gusta cocinar; pero no, a mí me gusta escoger (...). Cuando voy al supermercado, me fijo, para comprar las cosas, en el precio más que todo; pues, uno no hace comidas así raras. Es que la comida acá es frijoles, sopa, sudado y pescado, cuando se pesca. (María Edilma Tilano, 2017. Entrevista)

Dependiendo del recurso económico, ellas compran la carne para ocho o quince días. Prefieren comprar carne de cerdo pierna y cañón, máximo un kilo, posta, hueso de res, pollo y pescado. Muy pocas mujeres manifestaron comprar carnes frías o enlatados (que sería algo muy normal, según la concepción de las mujeres sobre la

comida), debido a su alto costo en relación al número de porciones que podrían servir. Al respecto, Valentina Tilano dice: «De las cosas que me gustaría comprar cuando voy al supermercado, y no puedo porque no me alcanza la plata, son las chuletas, muchacho relleno y carnes fría» (2017. Entrevista).

3.3. LA SEMANA SANTA: ÉPOCA DE RESTRICCIÓN DEL GUSTO

San Nicolás de Bari es una comunidad predominantemente católica, donde sus habitantes tratan de vivir todos los rituales de la Semana Mayor de una manera muy tradicional. Durante las fiestas, la gente realiza procesiones, decora la iglesia y se programa en torno a las actividades planeadas. En ellas participan mayoritariamente las mujeres, quienes se encargan de la estética y logística requeridas. También se encargan de animar al resto de la gente para que participe de manera fervorosa en las misas, procesiones y actividades que las monjas y el padre realizan durante la semana. Los hombres participan con su presencia, acompañando los coros y cargando los santos en las procesiones. Generalmente, las actividades se realizan temprano en la mañana o en la caída de la tarde, debido a la inclemencia del sol, lo cual cambia las dinámicas de la cocina y los tiempos de preparación.



40. Procesión de fieles en san Nicolás, tomada por Victor Mosquera

Las mujeres se levantan temprano, para organizar las casas y preparar la comida, que debe quedar lista antes de ir a la iglesia. Muchas de las mujeres, siguiendo la tradición católica, evitan comer carne y la reemplazan con huevo o pescado. Los fogones de leña o de gas permanecen encendidos en las mañanas, ya que, aunque la persona no participe en la actividad religiosa, igualmente deja de hacer actividades que distraigan la concentración de las demás personas involucradas en dichas actividades. Por otro lado, no es bien visto hacer ruido o colocar música; por el contrario, la mayoría de equipos y radios están sintonizados con la transmisión de las misas de Sopetrán y Santa Fe de Antioquia.

Los hombres, por su parte, quienes trabajan de empleados en las canteras o en las fincas, lo hacen hasta el miércoles y retoman sus actividades el día sábado, dedicando el jueves y viernes exclusivamente a descansar y participar de las celebraciones. Aquellos que trabajan en la Manga o los terrenos comunitarios, trabajan de lunes a miércoles en la mañana, sacando el tiempo para las procesiones y misas. El jueves, viernes, sábado y domingo los dedican casi exclusivamente a la actividad religiosa y a descansar. De esta manera, los hombres programan sus actividades en el campo de forma que no alteren el cuidado de los cultivos ni la tradición religiosa.



41. Altar en Semana santa, tomada por Victor Mosquera

Dentro de la ritualidad católica vivida por la comunidad hay una representación de La Última Cena, que la gente realiza adornando la iglesia con flores y bandejas con panes, que son repartidos a todas las familias de la comunidad. Esto es un símbolo espiritual para unir a todas las familias. Es uno de los momentos más representativos de la Semana Santa, porque nadie se queda por fuera de la celebración. Para la compra del pan y los adornos se realiza una colecta entre las personas que trabajan o tienen la capacidad en ese momento, incluyendo a las familias que tienen casa de veraneo dentro de la comunidad, que también se unen a la celebración. Estas casas de veraneo existen desde antes de que la comunidad declarara el Concejo Comunitario; bajo un acuerdo entre ellos y la comunidad, como lo establece la ley, pudieron quedarse allí.

El consumo de cerveza no se prohíbe, pero sí se reduce considerablemente, ayudando así para que el ambiente religioso se desarrolle dentro de los cánones establecidos. Incluso, la actividad agrícola en La Manga es suspendida, ya que se considera como una falta de respeto y fuente de mala suerte. En este contexto, se puede afirmar que las mujeres se constituyen en la columna vertebral de la vivencia espiritual de la Semana

Santa, de su ritualidad y de su perpetuación ante las generaciones venideras. Ellas determinan lo que se comerá, los tiempos de preparación de la comida, qué no se debe comer y el comportamiento adecuado en las celebraciones.

3.4. LA COCINA: UN ESPACIO ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD

Los cambios urbanísticos en la comunidad se han acelerado en las últimas décadas. Algunas casas aún conservan su estructura de bahareque y el techo de paja. Buena parte de ellas tiene un apalancamiento en la parte trasera, que sirve para delimitar los linderos con los vecinos. Aunque las calles no cuentan con alcantarillados de desagüe, están construidas con un empedrado tipo colonial. Es notoria la inversión realizada en las fachadas de las casas construidas con adobe y cemento, en los pisos hechos con baldosa y esmaltado y en la obtención de electrodomésticos. Según algunos habitantes, estos cambios han sido realizados en las últimas dos décadas. Esto demuestra un cambio de pensamiento con relación a sus mayores, en la medida que dedican más recursos para la mejora de sus viviendas.



42. La cocina de mi infancia, tomada por Victor Mosquera

Con respecto a la cocina, esta se encuentra en un estado de transición hacia la modernidad, lo que se ve representado en las cocinas que funcionan con gas. En el momento actual hay cocinas que funcionan solo con leña, otras que solo funcionan con gas y una buena parte que funcionan de las dos formas. Esto se debe a varios factores: el primero está determinado por la capacidad económica para hacer la transición de la infraestructura de leña a la de gas, lo que requiere básicamente comprar una estufa y tener el dinero para comprar la pipeta. Otro factor es el hecho de que la vereda no cuenta con red domiciliaria de gas y las estufas eléctricas resultan muy caras, según la facturación de los servicios públicos. Mujeres como doña Evelia Luna Agudelo, Morelia

Luna, Yinet Acevedo Luna, Verónica Guzmán Tilano, María Quintero Góez, Liliana Ramírez y María Luisa Rodríguez, entre otras, coinciden en que los servicios públicos les salen muy caros y tener una estufa eléctrica es un gasto difícil de sostener.

El tercer factor es el de la identidad, la tradición culinaria y los gustos culturales sobre la comida. Para las mujeres principalmente, las comidas en fogón de leña saben mejor, porque conservan el toque tradicional que heredaron de sus madres. La cocción es más rápida y no tienen que gastar dinero en energía eléctrica o de gas. María Ofelia Quevedo afirma: «Yo cocino tres veces al día en fogón de leña, porque el gas está muy caro». Otro de los motivos para cocinar en fogón de leña es que las arepas son asadas en cayana. Muchas de las mujeres afirman que de esta manera la arepa sabe más rica. Maribel Santana, que hace las arepas en cayana, las vende en la comunidad y en el supermercado donde compra en Santa Fe de Antioquia. De esta manera, mantiene un crédito abierto. Además, ella intercambia en la legumbrería las verduras por las arepas que prepara cada ocho días, que son alrededor de veinte paquetes. «Yo hago arepas en callana día por medio, porque así quedan más ricas. Yo las hacía y las vendía, y a mitad de semana me las pagaban; y con eso recogía plata para darles a mis hijos cuando iban a estudiar».

Todos los días en la mañana se puede ver a algunas mujeres con una pila de leña en sus cabezas, cruzando el casco urbano. Esta actividad, típica de las poblaciones afrodescendientes, todavía se conserva en la comunidad. Con un caminar tranquilo y pausado, ellas dominan (con cierta elegancia, destreza y equilibrio) el transporte de la preciada carga; un dominio que muchas reinas de belleza envidiarían. Temprano, recorren el monte cercano en busca de chamizos y troncos secos que sirven para encender los fogones. Amarran con una cuerda la pila de leña, la levantan sobre sus cabezas y emprenden el regreso a la cocina. Allí las esperan unas ollas deformes y negras (por el carbón que deja la candela), pero con un fondo brillante, que ellas mismas se encargan de mantener como un espejo.

Todo es rudimentario, pero eficiente. Se cocina con lo necesario: una paila para freír o hacer el guiso, la olla del arroz, la de presión para los frijoles o el sancocho, y las cucharas de metal o de madera hacen parte del repertorio de utensilios que diariamente se utilizan en esta cocina tradicional. Armadas con techo de zinc y paredes de madera, las cocinas han perdurado por más de doscientos años, dejando escapar rápidamente el humo y conservando el sabor de las preparaciones. A pesar de que aún existen este tipo de cocinas en la comunidad, la gente ya no ahúma la carne. Algunas personas tienen la memoria vaga de sus padres, que sí practicaban esta técnica. Para algunas personas, esta técnica no fue transmitida porque estaba ligada a la falta de nevera; y cuando esta entró a ser parte de la cocina, ahumar la carne pasó a ser parte de un pasado de atraso y pobreza. Frente a este hecho, Morelia Luna, que por razones médicas casi no usa fogón de leña, comenta:

La carne antes, cuando no había nevera, otra era que la amarraban arriba del fogón, para que con el humo se curara y no se dañara. Era donde se salaba la carne y se echaba en una coca con sal, para que no se dañara. (Morelia Luna, 2017. Entrevista)



43. Fogón tradicional, tomada por Victor Mosquera

La cocina es uno de los lugares más importantes de la casa. Es un lugar regido por mujeres, donde ahora se hace algo más que comida: ellas le están dando entrada a los hijos hombres, con la intención de que en un futuro sean independientes y puedan valerse por sí mismos. Por otro lado, ellas afirman que así ellos participan de actividades que han sido consideradas exclusivamente de las mujeres y se sensibilizan sobre el valor que tiene cambiar las costumbres. Un ejemplo de ello es Rosa Emilia Tilano, quien dice estar muy orgullosa de su nieto, que no se vara en la cocina. También, Juan Felipe Quintero López cuenta que cuando los papás no se encuentran en la casa o están enfermos, él cocina; sabe preparar arroz con pollo, arroz con coco, pollo apanado, sancocho y frijoles.

Del mismo modo, María Eugenia López, esposa del presidente de la Junta de Acción Comunal, justifica el hecho de enseñarle a cocinar a su hijo:

... porque el día que ellos se queden solos no van a sufrir, ellos no van a sufrir. Entonces, yo le digo a él «aprenda hijo, que uno necesita aprender cómo se prepara», porque yo he visto casos de niñas que no saben ni hacer un huevo. Y entonces, que le digo yo a él: «aprenda, que el día de hoy no estoy yo, usted no va a sufrir, usted no va a aguantar hambre, eso es muy importante, ¿por qué usted va a ponerse a aguantar hambre, habiendo comida? No, usted ve que hay comida en la casa, prepárela, no aguante hambre». A mí no me gusta que él no sepa nada. Me gusta que se sepa defender o que, si se fue para algún lado a trabajar y por ejemplo necesita quién cocine, él va a saber cómo va a cocinar o lavar ropa. (María Eugenia López, 2017. Entrevista)

44. El rey pilón A,B,C, tomada por Victor Mosquera



Un elemento y utensilio que ha perdurado a pesar del tiempo, y que se inserta tanto en la cocina tradicional como en la moderna dentro de la comunidad, es el pilón. Este valioso recurso ha estado desde que la comunidad se fundó y hoy permanece en los rincones de las cocinas, esperando ser utilizado en los tiempos de cosecha del maíz. Su ancestralidad es innegable, al igual que el aporte que ha realizado para la alimentación de la gente. Su golpe es ritmo, es fuerza y es sudor que se comparte en el Caribe palenquero, el Pacífico y la Antioquia afrodescendiente. Sin duda, este es un conector de legados culinarios que se resiste a quedar en el olvido ante las transformaciones de la modernidad.

3.5. DE LA MADRE Y EL PADRE A LOS HIJOS: UNA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS

En la comunidad de San Nicolás, el cúmulo de conocimientos culinarios están resguardados por las mujeres. Son ellas quienes tradicionalmente transmiten este conocimiento a sus hijas, aproximadamente desde los diez años hasta el tiempo que permanecen en la casa bajo el cuidado de sus padres. En esta etapa aprenden las técnicas, sabores y consistencias, y, especialmente, a dominar el fuego, elemento constitutivo de la preparación de los alimentos. Al respecto, Maximo Montanari dice «El principal elemento de diversidad consiste en el hecho de que el hombre, y solo él, es capaz de entender y usar el fuego y que esta tecnología nos permite, junto a otras, hacer cocina» (2004: 31).

Si bien esta afirmación es visible en San Nicolás, no deja de estar plagada de un machismo evidente, en la medida que en la comunidad, y en general en las comunidades afrodescendientes, es la mujer quien controla el fuego y las técnicas que llevan a que la cocina sea lo que es en todos los rincones del país. El paso del conocimiento de la madre a la

niña empieza desde temprana edad, con simples actividades como las de hacer la aguapanela o el chocolate, fritar un huevo, hacer una arepa o ayudar a servir la comida; pero, incluso antes de esto, las primeras actividades asociadas con los alimentos son las de realizar los mandados o comprar en las tiendas los productos que hagan falta para preparar la comida.

De esta forma la actividad es compartida por niñas y niños, dado que en la comunidad el mercado lo realizan los adultos, a los niños les corresponde comprar pequeñas cantidades de los productos que se han acabado, como tomate o cebolla, plátano verde o maduro, papa, cilantro, zanahoria o aceite. Otra de las formas de transmisión del conocimiento es la imitación: las niñas, que siempre permanecen cerca de sus madres, están viendo cómo preparan los alimentos y les ayudan en actividades como las de pelar legumbres y ponerles cuidado a las ollas en el fogón.

Dentro de las actividades de los niños en la temporada de vacaciones, se encuentra una llamada fritanga, que consiste en montar un fogón de leña, donde fritan papas, plátanos, huevos, salchichas y otros alimentos que les dan en sus casas para esa actividad. En la actividad se puede evidenciar que son las niñas principalmente quienes cocinan, mientras que los niños consiguen la madera. Esta es una buena forma de practicar lo aprendido en las cocinas de sus madres y demostrar las destrezas que han alcanzado. Para ellos es una actividad divertida, que los aleja de la monotonía de los días de vacaciones, a sabiendas de que en la comunidad permanecen siempre los mismos niños, debido a que están alejados de los de otras comunidades.

45. Jugando a cocinar 1, tomada por Victor Mosquera



Sin embargo, esta actividad es más que diversión. En ella se demuestra el trabajo de enseñanza de las madres y la forma de garantizar que sus conocimientos sean asimilados por sus hijas y reproducidos cuando les llegue el momento de formar sus hogares. Cuando las niñas crecen y tienen alrededor de quince años, adquieren el conocimiento necesario para preparar comidas completas, como frijoles, sopas o sudados. También participan de actividades comunitarias, como natilleras o fiestas patronales. En esta etapa la comida deja de ser un juego, para convertirse en una actividad importante y responsable. Se encuentran en la posibilidad de reemplazar a la madre, si hace falta, y preparar el almuerzo para que sus padres o hermanos lleven al trabajo.

No obstante, estos reemplazos son ocasionales si la joven aún se encuentra estudiando, ya que se le sigue dando prioridad a las actividades académicas. Pero si la joven abandona sus estudios, automáticamente recae sobre ella la presión de buscar un empleo, que generalmente es en las fincas, cocinando y haciendo el aseo los fines de semana. En estas circunstancias, las jóvenes dejan de ser tratadas como adolescentes bajo el cuidado de sus padres y comienzan a ser tratadas como adultas que ponen en práctica todo el conocimiento adquirido en la cocina de sus madres. La mayoría de las mujeres adultas de la comunidad trabajan o han trabajado en las fincas de veraneo de la zona. En ellas trabajan principalmente haciendo de comer para los trabajadores o los patrones. Mujeres como Estefany Quevedo, de veinticuatro años, y Maribel Santana son ejemplo de esas mujeres que a temprana edad les tocó empezar a trabajar en la cocina.

Maribel Santana lo hacía con su abuelo y su hermano, trabajando en la parcela. Ella se ponía el pantalón, buzo y sombrero y se le medía, junto con ellos, a la labor del campo. Cuando tenía once años, iba a mercar con un costal de fique hasta el municipio de Santa Fe. Al crecer, trabajó cocinando en casas de familia en la ciudad de Medellín, hasta que tuvo su primer hijo y se fue a vivir de nuevo a la comunidad. Actualmente, trabaja los fines de semana en una finca de veraneo y hace comida para trabajadores de la zona u otros que llegan para algún trabajo puntual. Ella afirma: «Ellos [los padres] me dejaron la mejor herencia: el trabajo; por eso yo no me le arrugo a nada» (Maribel Santana, 2007. Entrevista).



46. Jugando a cocinar 2, tomada por Victor Mosquera

Esta transmisión no solo se da de la madre a la hija sino también de la abuela a la nieta, en los casos en que la madre está trabajando y la abuela queda encargada de la niña. Esta es una actividad muy común en las poblaciones afrodescendientes, ya que los mayores no son vistos como cargas que no aportan a la familia. Contrario a eso, los abuelos son considerados como centros de conocimiento y grandes aportantes en las prácticas culinarias de la comunidad. De ellos se aprende a cocinar, hacer los oficios de la casa y conservar la memoria oral, que se encuentra contenida en las anécdotas y cuentos, o en los cantos que reflejan la vida cotidiana.

La transmisión del conocimiento culinario es un hecho cultural, que no se aprende bajo ningún conflicto o imposición de la comunidad. Por el contrario, las niñas generalmente están dispuestas y atentas a las indicaciones de la madre, y desde pequeñas empiezan a asimilar su rol en la cocina, dando como resultado, en pocos años, la naturalización de esta actividad social. La influencia del racismo estructural se manifiesta en el hecho de que, tradicionalmente, las mujeres han jugado un papel exclusivo de amas de casa, con poco reconocimiento social; lo que lo hace poco atractivo si se quiere conseguir dinero. Dice Maribel Santana: «Las mujeres de ese entonces solo se quedaban esperando a que los esposos llevaran la comida y si ellos se morían se quedaban allí, sin qué hacer, o esperaban reemplazarlo con otro» (Maribel Santana, 2007. Entrevista).

Es importante aclarar que el racismo estructural no se encuentra en la transmisión culinaria en sí, sino en la transmisión de ciertos valores de sumisión, que acompañan los roles en los momentos de aprendizaje. Es destacable, en este sentido, la iniciativa de muchas mujeres de enseñarles a sus hijos hombres a cocinar, porque de esta manera se rompe la exclusividad de lo femenino en la cocina y se ubica la labor en una posición de mayor respeto. Por otro lado, se comienza a dejar en el pasado la actitud machista de no permitirles a las mujeres realizar otras actividades que les permitan su autonomía económica.

En cuanto a los hombres, la transmisión del conocimiento está mayormente orientada a las actividades de pesca, agricultura, recolección de arena en la playa y la construcción. Al conversar con los hombres adultos, la mayoría de sus historias empiezan con el impedimento, por parte de sus padres, de estudiar cuando eran niños. En ese entonces, los padres obligaban a muchos niños a salirse de la escuela, porque esta les quitaba el tiempo que debían destinar para el trabajo en el campo. Esta experiencia les marcó su vida y hoy ellos dicen que no quieren que sus hijos vivan lo mismo. Es por eso que en este momento la mayoría de los niños se encuentran estudiando. El problema radica en que muchos de los niños se salen del estudio, o aquellos que terminan el bachillerato no continúan una tecnología o una carrera universitaria.

Al conversar con los niños y jóvenes, no se refleja en ellos la voluntad de seguir con sus estudios; ni siquiera es algo que tengan en mente. Mayoritariamente, los niños dicen que trabajarán en las canteras que hay cerca de la comunidad, o en construcción, y muy pocos dicen que estudiarán una tecnología. En cuanto a las mujeres, el panorama es también desalentador, ya que solo dos de cada diez niñas que se encuentran estudiando quieren continuar sus estudios. En cuanto a la transmisión del conocimiento, en el campo existe una ruptura considerable: en La Manga o terreno comunitario no

se encuentran niños que vallan con sus padres a sembrar. La mayoría de sembrados existentes son cultivados por adultos y esto presenta un gran reto, en la medida que si estas personas fallecen no habrá una generación que los releve y la poca agricultura que hay en la comunidad se acabará.

Otra de las razones por las cuales no hay jóvenes trabajando en los cultivos, es porque muchos de ellos están trabajando en la construcción o en fincas. Esto ha hecho que la vocación y los procesos de aprendizaje se interrumpan. Una vez que los jóvenes empiezan a trabajar por fuera del campo, no quieren regresar, ya que el dinero que perciben es mayor y es constante; no tienen que esperar el tiempo que demora una cosecha, ni asumir los costos cuando esta se daña por razones del clima. Por otro lado, estos jóvenes rápidamente se convierten en jornaleros o albañiles y su relación con las antiguas formas de subsistencia se limita a las salidas ocasionales al río cuando van a pescar.

En las conversaciones sostenidas con los agricultores, la mayoría manifestaron que cuando niños acompañaban a sus padres al campo a cultivar. Esa era la forma en que ellos aprendían los tiempos de la cosecha, las estaciones y los momentos lunares en que se podía sembrar cada planta. Muchos tienen experiencias de haber salido en algún momento de la comunidad. Algunos de ellos viajaron a Puerto Berrío o incluso hasta Venezuela, donde acumularon mayores conocimientos en cuanto al campo. Cuenta Miguel Quiroz, pescador y agricultor de la comunidad:

Recuerdo que muy joven, cuando tenía quince años, llegamos a La Noque arriba, para voltear para Urrao, cerca de Caicedo. Llegué con ganas de ser pescador o aprender algo. Llegué con mi padre, huyendo de la violencia, a su casa en La Noque. Llegó un señor, llamado Alejandro, a hacer unos arreglos; él era un gran atarrayero y dijo que me enseñaría a hacer atarrayas. Vendí un gallo que tenía, por cinco pesos, y compré un rollo de nailon, y en la tarde ya llevaba mucho adelantado. Yo sé que no soy el único en hacer atarrayas, pero sí el único que las hace en ese tamaño. (Miguel Quiroz, 2017. Entrevista)

El proceso de aprendizaje de los jóvenes en la pesca se hace acompañando a los adultos. En ocasiones, se juntan grupos de jóvenes con adultos que hacen recorridos por las orillas del río Cauca, con atarrayas. Esta es una manera de transmisión de las técnicas de pesca, a la vez que los jóvenes aprenden de las historias y aventuras de los mayores. Este proceso les permite a los jóvenes conocer los tipos de pescado que tiene el río, como barbudo, bagre, guacuco y una que otra tilapia que se escapa de los pozos de cría en tiempos de la creciente. También aprenden a conocer el tipo de carnada especial con que se pesca cada pez. Al conversar con los adultos sobre su aprendizaje de la pesca, la mayoría coincidió en que lo hicieron acompañando a sus padres o a algún vecino que les aceptó su compañía como aprendices. También, cabe anotar que en la mayoría de los casos fueron ellos quienes manifestaron su interés en aprender a pescar.

El campo educativo, que debe ser el lugar de enseñanza por excelencia para la superación de la pobreza, se encuentra con graves deficiencias. Los alumnos están divididos en dos grupos: unos en la primaria y otros en la secundaria, que llega hasta el grado noveno.



47. De faena al río, tomada por Victor Mosquera

Esta división repercute negativamente en el aprendizaje de los estudiantes, en la medida que hay niños de diferentes edades, grados y capacidades que ocupan un mismo salón. Esto requiere que el docente encargado este pendiente de todos al mismo tiempo, en tareas diferentes, y que como única forma de trabajo los divida en pequeños grupos dentro del salón. Sin duda esto genera desatención y desinterés en los alumnos, teniendo en cuenta que los ritmos de aprendizaje son diferentes.

Si bien en las mujeres el sexismo, representado en el machismo, hace parte del racismo estructural, en los hombres este machismo se manifiesta en la adopción de roles definidos. A través de las conductas alimentarias no solo se transmiten los gustos y valores culinarios, también junto a ellos se transfieren comportamientos que los hombres y mujeres naturalizan y reproducen. Al escuchar a la gente, son notorios los cambios en el comportamiento de los hombres según las generaciones. En el pasado estos roles, que se encontraban más marcados, hacían de la mujer un sujeto de sumisión y sin voto para muchas decisiones familiares. Hoy, con las luchas de las mujeres y sus reivindicaciones por los derechos, estos roles se han ido modificando en todo el territorio nacional y la comunidad de San Nicolás no es la excepción. Las mujeres cuentan con más autonomía en sus decisiones y el hecho de que varias de ellas sean madres cabeza de hogar les confiere, en medio de las dificultades económicas, un control sobre las decisiones que se toman en cuanto a la familia.

Para Maribel Santana, mujer nacida en la comunidad, casada y con dos hijos, a los cuales ha podido dar el estudio (incluso, una hija se encuentra haciendo estudios universitarios), dice que los cambios ahora son notorios, ya que antes...

... ojalá yo hubiera tenido esa oportunidad que hay ahora (...). Uno nunca pudo ser un bachiller, porque no hubo quién le diera los estudios (...). Yo digo que también es culpa de los hombres, porque los hombres no dejaban que las mujeres trabajaran, ¡ay, no!, solamente en la casa: cocine, cuide los muchachitos, tenga muchachito cada año y cocine, y todo eso. No las dejaban como que ellas pudieran abrir las alas y conseguir alguna cosa. Que tenían que ser ellos los que traían la comida, y si no, no. ¡Un peso!, uno nunca tenía plata, siempre eran los hombres. Los hombres de la otra vez eran como jodidos, porque eran muy cascones. A mí no me tocó (...), pero sí escuchaba a las viejas (...). Eran pegones, les pegaban a las mujeres (...). ¿Usted cree que en ese tiempo se podía estar así, sentado? (...) Yo tengo una tía allá, junto a la iglesia. El esposo se iba a trabajar y él la dejaba en la casa, y toda mugrosita, porque no la dejaban que se bañara todos los días. Y si un hombre la saludaba por la ventana, ya venía y le hinchaba el ojo (...), ¡qué pereza! Ahorita, ¡qué cambio!, ¿ah? Que tenían que pedir permiso, no podían salir de la casa de uno, ¡no! (...). La mujer tiene derecho; así como los hombres, tiene la mujer. Entonces, ahorita no. Por ejemplo, yo tengo mi hogar. ¿Y que yo no puedo salir?; o que «¿óigame, me va a dejar ir?». No, yo lo enseñé a él y le dije: «¡Qué pena!, pero yo no soy un objeto suyo. Soy la esposa, mas no un objeto». Así que, si tengo que salir, le digo: «Voy pa' tal parte». No es que «¿me va a dejar salir?». No, voy a esto y esto. Entonces, yo creo que en ese tiempo no existía la confianza (...), no conmigo. Yo no es que me mande (...). Ellos no porque se casaron con uno es que tengan derecho, ¿ah?, y así hay mujeres acá (Maribel Santana, 2017. Entrevista).

Aprender a cocinar se ha convertido para las mujeres en una posibilidad de desenvolverse laboralmente más allá de ser amas de casa. Hoy les permite trabajar en las casa-fincas y actividades comunitarias, y devengar un ingreso para sus familias. De esta manera, la cocina y su aprendizaje sigue siendo una alternativa frente a la falta de empleos estables y bien remunerados. Sin embargo, esto es solo un logro en medio de la gran lucha que deben seguir llevando. Aún las mujeres de la comunidad siguen siendo mujeres empobrecidas, sin estudios y con una juventud lejos de la posibilidad de cambiar este círculo vicioso.

Es aquí donde el racismo estructural se hace evidente. La ruptura de la transmisión de conocimiento empieza en la mala oferta educativa que la comunidad tiene para hacer que los jóvenes tengan un mejor futuro. Si bien las condiciones materiales han mejorado, hoy los pobladores de la comunidad siguen desarrollando, en su mayoría, trabajos de mano de obra no calificada y la vereda no percibe una inversión en infraestructura que mejore la producción agrícola. Por otro lado, esta mano de obra no calificada es dada para trabajos no fijos, es decir, trabajos contratados para actividades puntuales, como una edificación o la recogida de alguna cosecha. Según Humberto Ramírez Tilano:

Yo ya me retiré de la agricultura y ahora me dedico a la construcción, porque antes, cuando cultivaba, sembraba maíz, papaya, maracuyá y frijol. Ahora la papaya no se vende fácil. Ahora la saca uno y no la vende. Antes, sacaba veinte o treinta cajas y se vendían de a poquito, pero ahora lo que saco es para comerlo en la casa (Mosquera, 2017. Diario de campo).

Hoy, la falta de una educación pertinente y adecuada es un factor de pobreza prolongada, en la medida que los afecta como niños, jóvenes y adultos. Una vez ya como adultos, las posibilidades de acceder a un empleo formal y bien remunerado son escasas, y por lo tanto las posibilidades de brindarle a sus hijos una educación de calidad. Esta es la historia de todas las comunidades afrodescendientes del país. Desde la tradición esclavista impuesta por los españoles, y luego por el abandono estatal por parte de los criollos (hijos de españoles), los descendientes de africanos han vivido en el abandono y la desigualdad frente al resto de la población mestiza. Tan solo...

A principios del siglo xx, se produjo un movimiento que propició la vuelta hacia el arte y la espiritualidad. En función de cierta nostalgia por lo propio, los intelectuales y los literatos, provenientes básicamente de los sectores medios, comenzaron a apelar a la idea del mestizaje cultural y a integrar en su cosmovisión a las capas populares, los indígenas y los negros. Los gobiernos liberales, entre 1934 y 1946, tuvieron clara percepción de la importancia del sector educativo para los proyectos de desarrollo económico-social y para cumplir con su propósito de que Colombia fuese una nación más integrada, con base en una cultura de raíces más auténticas (Mayorga, 2002: 3).

De igual forma, el profesor Arleison Rivas sostiene que:

A falta de políticas de inclusión centradas en la dación de tierras, en la certificación de títulos mineros o en el reconocimiento de territorios históricamente habitados, la emancipación legal estimuló el surgimiento de un creciente proletariado afrodescendiente bajo servidumbre (producto de la ley de partos y del contrato de aprendizaje), y de una masa de asalariados pagados a precios de hambre en la ciudad, en las haciendas y en las minas, en buena medida producto del estigma sostenido por su pigmentación y su pasado esclavizado (Arcos, 2014: 48).

Sin duda, las condiciones de abandono por parte del Estado hacia la comunidad son evidentes y la prolongación de las mismas en el tiempo ha creado una pobreza permanente, que afecta a las generaciones actuales. No solo los padres han transmitido los conocimientos culinarios, de agricultura y laborables a los hijos, sino que, lamentablemente, las condiciones de pobreza también se han transmitido con la precaria oferta educativa y laboral. Entender el universo de la comida en la vereda San Nicolás, a partir de las condiciones estructurales del racismo, implica enlazar todos los componentes que afectan la consecución de los recursos económicos y simbólicos, y la producción de alimentos y distribución de los mismos.

Es así como se logra tener otra mirada sobre los gustos en la comida, las construcciones identitarias y las manifestaciones culturales en torno a ella, como las fiestas y celebraciones religiosas, y las labores relacionadas con la producción en el campo y en el río. Es el racismo estructural un factor constitutivo de las sociedades americanas y un elemento que marca profundamente a las comunidades étnicas y su devenir histórico; por lo tanto, hace parte ineludible del análisis cuando se quiere entender la comida en cuerpos racializados.



48. Nada como la comida de mamá, tomada por Victor Mosquera

ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA

El estado nutricional se puede concebir, desde el punto de vista fenoménico, como el resultado de la interacción dinámica –en el tiempo y el espacio– entre la alimentación (utilización de la energía y nutrimentos contenidos en los alimentos) y el metabolismo de los tejidos y órganos del cuerpo (Rodríguez, 2008: 872). Por otro lado, el estado nutricional es consecuencia de lo que el cuerpo requiere para alimentarse y lo que las prácticas alimentarias proporcionan (mucho o poco) al cuerpo. Estas conductas alimentarias no están sujetas a los requerimientos energéticos del cuerpo; por tanto, moldean y pueden llevar al límite el estado nutricional (por exceso o por déficit).

Por exceso, el cuerpo llega a la obesidad, convirtiéndose en un problema de salud pública, que aumenta progresivamente en los países de bajo y mediano ingreso, principalmente en las zonas urbanas (OMS, 2016a). La obesidad se produce cuando la ingesta de nutrientes es superior a las necesidades calóricas del cuerpo, llevando a padecer de enfermedades como cáncer del aparato digestivo, cirrosis, problemas ortopédicos, diabetes, apnea del sueño, asma, diabetes, hipertensión, hiperlipidemias, arteriosclerosis y cardiovasculares. Estas afectan la salud de la población y son, directa e indirectamente, la causa de la muerte de adultos en nuestro país por infarto.

En el año 2005 la Organización Mundial de la Salud (OMS) estimó en 400 millones de adultos, aproximadamente el 7 %, los obesos en el mundo, una cifra que casi se duplicará para el 2015. La obesidad es el principal factor de riesgo de morbilidad y mortalidad en personas adultas en todo el mundo. Pero, a la vez, es más fácil de controlar que otros factores relacionados con diversas enfermedades y la muerte precoz (Soca y Peña, 2009: 85)

Por déficit, se llega a la desnutrición y se ve afectada la capacidad de aprender, reflejada en parte en la aptitud del niño para el estudio. El alto porcentaje de malnutrición de los niños tiene graves consecuencias en su desarrollo, causando trastornos en su comportamiento y rasgos psicológicos, al igual que desatención y un proceso de aprendizaje más lento:

En los países desarrollados se observan en general porcentajes bajos de malnutrición, de carencias nutricionales específicas y de condiciones patológicas que perturban el progreso escolar y amenazaron seriamente la salud pública. En los países en desarrollo (en especial en los sectores de bajos ingresos), las infecciones y la desnutrición tienen muchas veces un carácter endémico (Pollitt, 1984: 8).

Algunas enfermedades relacionadas con el déficit de nutrientes en el cuerpo son: beriberi, por falta de la vitamina B; raquitismo y osteomalacia, por falta de la vitamina D; y bulimia y anorexia, que, si bien son trastornos psicológicos, porque en ellas se busca la pérdida de peso, implican impedir que el cuerpo obtenga los nutrientes necesarios para un equilibrio energético, llegando a extremos cercanos a la muerte.

Según la Unicef, la desnutrición es un estado patológico resultante de una dieta insuficiente, de la falta de uno o varios nutrientes necesarios o de una mala ingesta de ellos. La desnutrición está clasificada en tres tipos: la primera es la desnutrición aguda, que se expresa en la deficiencia de peso respecto a la altura (P/A), lo cual se evidencia en una delgadez extrema, que resulta de la pérdida de peso asociada a períodos recientes de hambruna y enfermedades limitadas por el tiempo. La segunda es la desnutrición crónica, expresada en la relación talla/edad (T/E), y asociada normalmente a situaciones de pobreza, con implicaciones en el aprendizaje y el desempeño económico. La tercera es la desnutrición global, representada en el peso respecto a la edad (P/E), medida que se utiliza para medir la desnutrición global en las poblaciones.

Las dos enfermedades más relacionadas con la desnutrición son el marasmo y el kwashiorkor. El marasmo se evidencia por un grave decaimiento somático y funcional del organismo, provocado por una alta deficiencia de proteínas. Según la OMS (1963: 25), el marasmo

... es una forma de inanición menos específicamente relacionada con la escasez de proteínas. La causa puede ser la privación casi completa de alimentos, pero esto rara vez sucede si no es en épocas de hambre generalizada. Con mucha mayor frecuencia, el marasmo aparece cuando, por una u otra causa, falta la lactancia natural, o cuando el niño padece una enfermedad que le impide asimilar el alimento ingerido, o hace que la dieta resulte insuficiente para la conservación de la salud.

El kwashiorkor es una enfermedad que se presenta en los niños por falta de nutrientes como las proteínas. Está asociado al momento en que el niño abandona la leche materna y recibe una dieta predominante en carbohidratos y deficiente en proteínas. Los síntomas que presenta el niño son: abdomen abombado, coloración rojiza del cabello y despigmentación de la piel.

El kwashiorkor puede presentar muchos grados, de los cuales los más benignos, como el enanismo, han pasado inadvertidos hasta hace pocos años. Los niños que lo padecen no solo son casi siempre bajos para su edad, con el cabello y la piel de color pálido, sino que presentan además los pies y las piernas hinchados por acumulación de líquido, tienen un apetito irregular y son propensos a trastornos digestivos. Los casos más graves pueden tener el cabello de color blanco grisáceo, la piel muy pálida y las pantorrillas, los muslos, las manos y la cara hinchados. En los grados todavía más avanzados el cabello está tan mal arraigado que puede arrancarse en mechones sin ningún dolor; los ojos suelen estar cerrados por la tumefacción que afecta a casi todas las partes del cuerpo, y la piel se desprende a veces como si estuviese quemada (OMS, 1963: 23-24).

Los requerimientos nutricionales están determinados por diferentes factores. El estado nutricional infantil es influenciado no solo por factores biológicos sino también por determinantes ambientales y sicosociales. Estos factores determinantes llegan a ser, por momentos, muy negativos y permanentes en el cuerpo. La combinación de los factores biológicos con otros factores incrementa la inseguridad alimentaria (Rosique, 2010) y determinan las principales variaciones en el crecimiento físico. En las poblaciones se deben a factores ambientales y socioeconómicos, más que a diferencias étnicas o raciales (Velásquez, 2005).

El estado nutricional de una población está condicionado por diversos factores, que están íntimamente relacionados con aspectos como la salud, agricultura, comercio externo e interno, mercado laboral y condiciones socioculturales de la población (Bonilla, 2011). La disponibilidad de alimentos es incidida por la capacidad de producción, tecnología, demanda y distribución. De igual forma, el consumo de alimentos está incidido por factores geográficos, culturales, sociales, educativos y económicos. Finalmente, la utilización de los nutrientes está determinada por el estado de salud, el ambiente y la actividad (ibíd.).

4.1. MÉTODO ANTROPOMÉTRICO Y METODOLOGÍAS

En la institución educativa San Nicolás se realizó la medición de talla, peso y edad. Para ello se utilizó una báscula digital, previamente calibrada, un tallímetro y una base de datos con las edades de los alumnos, suministrada por la institución. Las medidas fueron tomadas con ropa cómoda y los alumnos estaban descalzos. Para la realización de la talla se colocó a los alumnos de pie, en posición recta, con las piernas cerradas y la cabeza en posición Frankfort. La toma del peso se realizó en kg, con la báscula. Para la actividad se contó con el apoyo de una estudiante, con capacitación previa para dicha tarea, que digitalizó los datos.

La población con la cual se trabajó fueron alumnos de la institución educativa San Nicolás, municipio de Sopetrán, Antioquia. Estos alumnos están organizados en dos grupos de primaria y secundaria, hasta el grado noveno. Su jornada se realiza en horas de la mañana, hasta la una de la tarde; por lo cual, la toma de medidas se realizó a las diez de la mañana, al terminar el período de descanso de los niños. Las personas que asisten a la institución como estudiantes son, en su totalidad, niños pertenecientes a la comunidad, lo que implica un tiempo corto de desplazamiento y un mayor control de su asistencia a las clases.

Para la selección de los sujetos de estudio se tuvo en cuenta su pertenencia a la comunidad y a la institución educativa, con el objetivo de tener unas condiciones culturales más homogéneas frente a los hábitos alimenticios. Esto, porque se pudo evidenciar, mediante conversaciones con algunos pobladores, que los niños que asisten a instituciones fuera de la comunidad tienen una alimentación diferente, pues reciben dinero de sus padres y una alimentación de mejor calidad. Este factor es importante, si se tiene en cuenta que en la vereda la institución educativa no cuenta con tienda y los

niños se alimentan exclusivamente con la comida que sus madres les llevan o lo que la institución les ofrece en el restaurante escolar.

Tanto las medidas antropométricas como las actividades relacionadas con la alimentación de los estudiantes, fueron previamente consultadas con el rector de la institución y el Concejo Comunitario. Luego de recibir el visto bueno de las dos instituciones, se pasó a socializarlas con las profesoras que atienden la primaria y el bachillerato, para programar las actividades previstas. Al terminar la investigación, se espera socializar toda la información resultante, como último paso de la metodología establecida. La sistematización de la información se realizó bajo los lineamientos contemplados en la Resolución 2222 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Tabla 1. Relación talla/edad

Indicador	Punto de corte (desviación estándar)	Denominación
Talla/edad (T/E)	<2	Talla baja para la edad o retraso en la talla
	≥2 a <1	Riesgo de talla baja
	≥1	Talla adecuada para la edad.

La metodología en los talleres se realiza en dos secciones, uno para la primaria y otro para el bachillerato, con una duración de cuatro horas. En ellos, se buscó entender los gustos y rechazos que tienen los alumnos sobre la comida, la percepción de la importancia que la comida tiene para ellos y, por último, el grado de conocimiento que los alumnos tienen de sí mismos como comunidad negra. Para lograr estas dos variables, en los niños de la primaria se empezó con una actividad rompehielo, la cual consiste en decir el nombre, hacer un movimiento con el cuerpo y mencionar una comida que le guste.

Posteriormente, se desarrolla una actividad en la cual dibujan una silueta de su cuerpo en papel periódico, para colocar sobre ella unas fichas con imágenes de comidas o ingredientes, elaborando una representación del menú que más consumen. Además de las imágenes, hay unas fichas en blanco, para que los niños puedan describir otros alimentos que no se encuentren en las imágenes. Luego de esta primera parte, se identifican las comidas que más se repiten y los comentarios más recurrentes en torno a la comida, y se les pregunta porqué comen dichos platos, qué les gusta, qué no les gusta y qué les gustaría comer si tuvieran la oportunidad.

En la segunda etapa del taller se lee el cuento «Los colores de nuestra piel» de Karen Kartz, con la idea de que los niños amplíen su concepto sobre la diversidad del color de la piel. Para esta actividad, los niños leen el cuento y se van identificando con el color de piel que se muestra en cada imagen. Al finalizar, se pregunta por lo aprendido con el cuento y se realiza una reflexión sobre las categorías dadas a las personas según el color de piel. En la actividad participa la profesora, estimulando el silencio y la concentración de los niños.

Con los alumnos del bachillerato también se inicia con la actividad rompehielo y las fichas sobre la comida. Además, se abordan las siguientes preguntas:

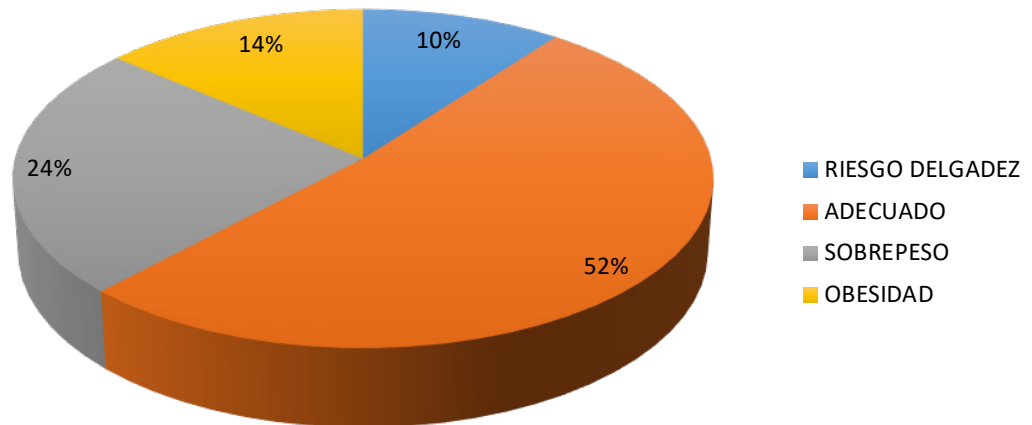
- A. ¿Qué comes con frecuencia?
- B. ¿Qué preparaciones te gustan más?
- C. ¿Qué comidas no te gustan?
- D. ¿Llevas comida al colegio?
- E. ¿Con qué comida te identificas como parte de una comunidad negra?
- F. ¿Tienes servicio de alimentación en la institución?
- G. ¿Qué comes en el colegio?
- H. ¿Cuáles son las verduras y frutas que más se comen en tu casa?
- I. ¿Qué historias conoces en las que la comida sea importante?
- J. ¿Qué texturas de las comidas no te gustan o no toleras?
- K. ¿Comes las marcas de comida que ves en la televisión?
- L. ¿Qué tomas más: jugos o gaseosas?
- M. ¿Comes por fuera de la casa?
- N. ¿Cada cuánto comes por fuera?
- O. ¿Comes en restaurantes?
- P. ¿Comes en puestos callejeros?
- Q. ¿Qué prefieres comer en la calle?

En un segundo momento, se realiza un ejercicio para caracterizar con imágenes la comida de la gente negra, indígena, mestiza o blanca; para poder identificar los estereotipos que recaen en las personas según su etnia. Luego se abordan los conocimientos que tienen sobre comunidad negra y titulación colectiva, para finalizar con una reflexión sobre la importancia de conservar el territorio colectivo y el papel que ellos tendrán que jugar en el futuro para mantener unida a la gente y preservar la cultura propia. En estas dos actividades se podrán evidenciar varios elementos, relacionados con los gustos y rechazos sobre la comida y la adscripción étnica que los jóvenes tienen.

4.2. RESULTADOS SOBRE EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA

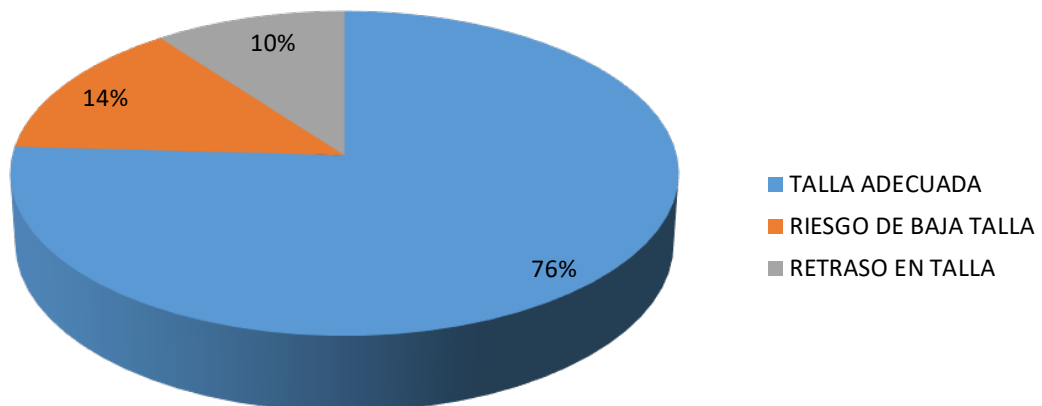
En cuanto a la evaluación nutricional, esta se centra en el indicador «talla para la edad», el cual permite evidenciar problemas nutricionales a largo plazo en los individuos. Este indicador es importante para el estudio, porque, al igual que el racismo estructural, necesita del factor tiempo para que se instale y evidencie efectos negativos permanentes en las personas. En cuanto a la nutrición, hay otros factores que inciden en el crecimiento de los niños y que se ven reflejados en este indicador, como son los problemas sicosociales, gestaciones complicadas por vómito excesivo, mala alimentación de la madre o bajo peso del recién nacido. En este sentido, el niño con bajo peso requiere hacer un esfuerzo mayor para alcanzar el peso ideal de su edad, colocándolo en una posición de desventaja frente a otros recién nacidos en condiciones normales.

Gráfica 1.



Se encontró que el 52 % de la población estudiantil tiene un peso adecuado y se encuentra en condiciones estables, presentando un desarrollo óptimo; mientras el 48 % restante se encuentra con algún tipo de desequilibrio en relación al peso, representando un riesgo real o potencial para su salud. El 48 % de la población afectada por un desequilibrio en el peso se encuentra distribuida de la siguiente manera: un 24 % se encuentra con sobrepeso, un 14 % con obesidad y un 10 % con riesgo de delgadez.

Gráfica 2



En relación con la talla, se encontró que un 76 % de los estudiantes tiene una talla adecuada, lo que implica que su crecimiento a la fecha es adecuado y está acorde con los parámetros establecidos por la OMS; mientras que un 24 % se encuentran por fuera de los parámetros deseados, quedando con un 14 % con riesgo de baja talla y un 10 % con un retraso en la talla.

4.3. RESULTADOS DE LOS TALLERES SOBRE COMIDA Y ETNICIDAD

En primer lugar, todos los niños de primaria recibieron de buen gusto los diferentes platos que se repartieron en las láminas. Al preguntarles sobre qué alimentos más les gustaría comer, la mayoría respondió que perro, hamburguesa, papas fritas y chorizo. Aunque no son platos que consuman comúnmente, los niños perciben estas comidas como algo especial y, por lo tanto, de mayor gusto. Pero, frente a la comida que les dan en la casa y que más les gusta, dijeron que las sopas, frijoles, sancocho, pollo y arroz con carne. A pesar de esta disputa entre lo ideal y lo real, se evidencia que los gustos de los niños se derivan de la disponibilidad de comida que tienen en la casa. Esto modela sus preferencias, al igual que la disponibilidad de frutas en las zonas públicas.

Debido a que la escuela no tiene tienda y se encuentra en el pueblo, los niños no tienen un alto consumo de mecate. Además, los padres no ven necesario darles plata para llevar a la escuela; por esta razón sus gustos están mediados por la comida a la cual tienen acceso y la que difunden los medios de comunicación. Al no tener acceso al mecate de la tienda del pueblo, por falta de dinero, y menos aún al que se publicita en la televisión, los jóvenes consumen generalmente productos sanos, que sí los alimentan.

En cuanto a la comida que les dan en el restaurante escolar, respondieron que lo que más les gustaba era la carne desmechada, arroz, papa machacada, huevo y arepa. Hay que recordar que la mayoría de los niños de primaria participan del restaurante escolar, alrededor de doce niños. En cuanto a la comida que les llevan los papás, el grupo restante manifestó que lo que más comen es arepa, huevo, arroz, papas, sudado, calentado de frijoles, salchipapas y aguapanela. En ambos casos, la comida que les dan les gusta bastante y las frutas que más le gustaría comer, pero que no lo pueden hacer, son las peras, uvas, y manzanas.

En cuanto a la alimentación que las madres les llevan a la escuela, manifiestan que es porque sus padres no tienen la plata para pagar la cuota y porque la comida es muy poquita. Pero la persona encargada de la alimentación manifestó que lo que tenían que pagar eran doscientos pesos, por lo que no parece coherente la reticencia de las madres frente al restaurante escolar. Por lo tanto, es posible ubicar esta postura materna en la confrontación cultural sobre los gustos de la comida. Ideas como las de que «yo soy quien le prepara la comida a mi hijo», «quién sabe qué les dan allá» y «ese poquito de comida no lo va a alimentar, porque él come mucho más», son posturas que podrían evidenciar una lucha por el control del cuerpo de los niños entre el Estado y la madre.

Respecto a los niños de bachillerato, que son los que tienen una mayor edad y se encuentran entre los grados sexto y noveno, se pudo hacer un acercamiento mayor al mundo de la comida, entre sus gustos y rechazos. En ellos se logra percibir una mezcla conceptual entre el gusto de los alimentos y el beneficio que tienen sobre el cuerpo, dando la percepción, por lo menos desde el campo de lo ideal, de un conocimiento de la comida sana y beneficiosa para su cuerpo. Palabras como «comida sana», «energía», «proteína» y «vitaminas», en los discursos de los jóvenes, se derivan de la publicidad de los medios de comunicación y de la cultura general que deriva de los programas educativos. Esto implica que no existe una interiorización del papel de los alimentos en el cuerpo, contribuyendo a justificaciones cortas y sin profundidad.

En este sentido, las respuestas a la pregunta sobre qué era lo que más les gustaba y el por qué, los jóvenes respondieron de la siguiente manera:

Tabla 2. Percepción sobre el gusto

Qué te gusta	Por qué	Cantidad de niños
Frijoles	Saben rico y dan energía; me ayudan a subir de peso; saben rico; su color; saben bueno; tienen proteínas y me llenan; mi abuela los hace buenos	8
Sudado	La combinación de arroz, carne y papa	1
Pescado	Sabe rico; es una proteína	2
Espaguetis	Llevan diferentes ingredientes, especialmente el atún; son saludables; saben rico; dan proteínas	2
Sancocho	Llena; sabe rico; es delicioso	3
Carne	Posee proteínas; sabe bueno y calma el hambre; sabor bueno y tiene proteínas y carbohidratos; proteína y sustancias; es una fuente de carbohidratos	3
Pollo	Es muy rico	1
Arroz	Es bueno y me llena; su sabor y color; llena y da fuerza	3
Huevos	Son saludables; saben rico y nos dan proteínas	1
Lentejas	Me ayudan a mantener una buena energía; me gusta como las prepara mi mamá; tienen vitaminas; alimentan mucho	3
Bandeja paisa	Es la más buena de las paisanas	
Sopa de alverjas	Sabe muy bien y nos da vitaminas; mantiene el cuerpo activo; tiene vitaminas	1
Arroz con pollo	Sabe rico	1
Frutas (mango, naranja y zapote)	Me mantienen saludable y me dan energía; para tener una vida balanceada; son saludables para una buena digestión; tienen proteínas y energizan; son deliciosas	7
Vegetales	Nos mantienen el cuerpo con energía y son saludables	1
Ensaladas	Aportan nutrientes	1
Ensalada de frutas	Tienen un sabor dulce	1
Dulces	Nos dan energía	1

Mientras que el número de comidas rechazadas fueron menos, evidenciando una alta adaptación cultural a la comida que hay a disposición:

Tabla 3. Percepción sobre el rechazo

Qué no te gusta	Por qué	Cantidad de niños
Cebolla	Es amarga; es ácida; tiene un sabor maluco; deja mal olor	4
Asadura	Sabe muy maluco	1
Sopa de mondongo	No me gusta como sabe; no me gusta ese gordo que tiene eso; no me llama la atención lo que trae; el sabor; ese cuero	4
Maracuyá	Ácida	1
Pescado	El olor	1
Carne gorda	El cuero; el sabor; no me llama la atención	1
Arracacha	El sabor	1

Frente a lo étnico, los alumnos de primaria entienden la diversidad de colores de la piel como un elemento social normal, que no está cargado de prejuicios. En ellos, el color de la piel no significa una posibilidad de distinción o discriminación; por el contrario, es un elemento que no tiene ningún valor para relacionarse con otros estudiantes. En los alumnos de bachillerato, el tema étnico es poco conocido. Tienen escasos conocimientos sobre los conceptos de comunidad negra, titulación colectiva y concejo comunitario, a pesar de que en general la mayoría de ellos se autonomban como afrodescendientes.



49. Mijo cómpreme unas cositas en la tienda, tomada por Victor Mosquera

RACISMO ESTRUCTURAL Y ESTADO NUTRICIONAL EN LA COMUNIDAD DE SAN NICOLÁS

Durante el proceso de investigación, el concepto de racismo estructural se ha construido a partir de varios autores que, desde sus diferentes espacios disciplinares, se han dado a la tarea de darle forma a este concepto, que sirve para tener un análisis más profundo de la realidad investigada. También, los análisis del trabajo de campo han aportado elementos esenciales para la aproximación a una definición más nutrida; con lo cual nos permitimos analizar el efecto del racismo estructural en los hábitos alimentarios y el estado nutricional en la vereda San Nicolás, municipio de Sopetrán, Antioquia.

A partir de las reflexiones de autores como Claudia Mosquera, Eduardo Bonilla, Ulrich Oslender, Frantz Fanon y Arturo Escobar, se puede definir el racismo estructural como aquellas acciones discriminatorias en asuntos de raza, por acción u omisión, que no son el resultado de la interacción cotidiana entre los ciudadanos, sino acciones de poder conscientes y sistemáticas. Estas están orientadas por grupos privados o instituciones del Estado, tendientes a mantener a un grupo poblacional en condiciones de desigualdad frente a otros, en lo económico, político, psicológico y cultural, debido a sus rasgos fenotípicos o ascendencia. Partiendo de esta definición, se evidencian dichos efectos en la agricultura y la pesca, como espacios tradicionales para conseguir alimentos en la comunidad de San Nicolás. Luego, nos centramos en otros sectores, que condicionan las formas de producir alimentos o de conseguir el dinero necesario para adquirirlos.

5.1. EL RACISMO ESTRUCTURAL EN LA AGRICULTURA Y LA PESCA

Sin duda, la apatía de los jóvenes por los asuntos de la agricultura trae consigo una ruptura en la transmisión del conocimiento y una imposibilidad de tener una seguridad alimentaria estable. En este sentido, Rafael Zabala, representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) en Colombia, recuerda que en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en 1996, se acordó que «La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades alimenticias y sus preferencias, a fin de llevar una vida activa y sana». Y si a esto le sumamos el abandono estatal estructural, al cual la población se ha visto sometida, es posible suponer que la crisis agraria en la comunidad seguirá acrecentándose.

Al analizar los elementos que componen la definición de seguridad alimentaria, encontramos que no es posible que todas las personas tengan «acceso físico y económico a alimentos suficientes» en todo momento, debido a que en general los hombres y las mujeres tienen un nivel académico bajo, producto de la falta de oferta educacional por su herencia esclavista. El atraso a nivel educacional está cimentado en los tiempos de

la esclavitud y la Colonia, en la medida que en esos tiempos la educación era un privilegio exclusivo de los españoles y los criollos. Posteriormente, cuando se da la abolición aquellos esclavos ya libres quedan en desigualdad de condiciones frente a los beneficios que el Estado debería otorgarles como ciudadanos. Esa desigualdad está basada en su pasado de esclavitud y en su fenotipo.

Al ser la educación un factor importante para el desarrollo de una comunidad, la falta de ella en San Nicolás se convierte en un factor estructural del racismo, limitando las posibilidades de que los adultos de la comunidad adquieran mejores puestos de trabajo y un salario que garantice su acceso físico y económico a los alimentos. Al respecto, Valentina Santana Tilano cuenta que

... en la escuela enseñan a punta de revista: haga esta página y esta página y listo; copie esto y responda. Esa profesora solo sabe enseñar de preescolar a segundo; y si me toca llevarme a mis hijos en bicicleta, prefiero llevármelos a Santa Fe (Valentina Tilano, 2017. Entrevista).

En cuanto a lo inocuo y nutritivo de los alimentos, hay que recordar que, al no tener suficiente dinero, los padres se ven obligados a comprar alimentos de poca calidad. Por otro lado, la comunidad no cuenta con agua potable. Existen dos tanques que almacenan el agua y la distribuyen a las casas, pero esta no recibe ningún tratamiento, afectando de manera directa el lavado de las comidas, que se consumen sin procesar. Muchas de las familias realizan un proceso, que llaman «sacar agua de la mano». Este consiste en hacer un hueco a orillas de la quebrada y recoger el agua que se filtra. De esta manera, las personas asumen que el agua queda limpia; pero si ciertamente la arena sirve como un filtro natural, este proceso no garantiza la potabilidad del agua.

Al no tener la comunidad agua potable que garantice que no sufran problemas estomacales; y que los niños no padezcan de diarrea, sarpullidos y otras infecciones que limiten su normal crecimiento; se está condenando a las generaciones futuras a un círculo de desigualdad frente a otras poblaciones. Para verificar el racismo estructural, hay que preguntarse por qué esta comunidad no cuenta con un sistema que filtre el agua, y por qué en más de trescientos años de existencia solo cuenta con dos tanques de almacenamiento. Sin duda, esta situación se puede asimilar a la que viven la mayoría de las poblaciones afrodescendientes del Pacífico y del Caribe colombiano: es una constante que permite evidenciar el racismo estructural, independiente de la región en que los afrodescendientes se encuentren.

En el campo, el racismo estructural se evidencia con la falta de un sistema de riego que posibilite mejorar la productividad de los suelos y con la poca o nula participación estatal en el sistema productivo. La gente sigue viviendo como cientos de años atrás, dependiendo de sus propias iniciativas para poner a producir la tierra. Solo la iniciativa de Corantioquia, cuando intentó sacar adelante el proyecto de siembra de vainilla que no alcanzó a consolidarse, ha sido la respuesta de un Estado que, tanto en lo municipal como en lo nacional, sigue dejando en el olvido las posibilidades de desarrollo de la comunidad. Estas iniciativas nacen destinadas al fracaso, porque no tienen en cuenta las características de la zona ni los conocimientos locales sobre agricultura.

Esta actitud es común en los proyectos de las instituciones estatales, pues llegan con ideas concebidas en los escritorios, sin contar con la apuesta de las comunidades y con sus necesidades. Generalmente, estos proyectos responden a necesidades externas o buscan resolver los problemas solamente desde una óptica técnica. En este caso específico, cuenta don Ismael Palacio que el proyecto se acabó porque a la vainilla le calló una plaga que los funcionarios no tuvieron en cuenta que se daba en la zona. Él también le propuso a sus compañeros que no utilizaran todo el terreno para el proyecto y que mejor cultivaran cacao, que también servía como sombra para la vainilla, como la moringa.

Al no tener en cuenta estos aspectos locales, el proyecto no tuvo la viabilidad necesaria y fracasó. El uso de la gente solo como empleados en su propia tierra, demuestra que todavía persiste la percepción de que son personas incapaces o, como se argumentaba en el pasado, que son adultos con mente de niños, a los cuales hay que decirles cómo hacer las cosas. Esta idea se deriva del racismo estructural y está anclada en lo profundo de la cultura colombiana. Cuando este elemento de inferioridad está presente, sirve como barrera para la transmisión del conocimiento e impulsa el descontento local y la inoperancia de las instituciones: «Ellos vinieron, intentaron el proyecto, y como no funcionó, se fueron y nosotros quedamos igual» (Tilano, 2017. Entrevista).

Otro proyecto, en el cual la comunidad tiene grandes esperanzas, es el acuícola, que está siendo operado por el PCN (Proceso de Comunidades Negras), que es una organización nacional creada a principios de los noventa, durante los procesos organizativos derivados de la Ley 70. El PCN acompaña a las organizaciones afrodescendientes y concejos comunitarios del país en sus luchas reivindicativas frente a particulares y al Estado. En el marco del paro campesino nacional del 2013, el PCN logró comprometer al Gobierno nacional con recursos que posibilitaran proyectos productivos en todo el territorio nacional, con un enfoque comunitario.



50. Proyecto acuícola, tomada por Victor Mosquera

Este giro de perspectiva en la elaboración y ejecución de los proyectos abre nuevas posibilidades para el papel protagónico que las comunidades deben tener en la construcción de sus propias lógicas productivas y económicas. Tras consultas entre la comunidad y el Concejo Comunitario de San Nicolás, la comunidad decidió desarrollar un proyecto acuícola en una parte del terreno que había quedado desocupado, luego del fallido proyecto de la vainilla. El nuevo proyecto fue construido bajo los lineamientos y necesidades que la comunidad planteó y contenía todos los elementos necesarios para su buen funcionamiento, tanto de infraestructura como de comercialización de la producción.

El proyecto incluye la puesta en marcha de dos estanques de 2000 metros cuadrados y una ampliación en la capacidad de la tubería. La comunidad espera que al entrar en funcionamiento el agua alcance para el consumo familiar y para el riego de los cultivos. Se planea un espacio para el procesamiento de los peces y su refrigeración, al igual que un asesoramiento técnico en toda la parte productiva y un impulso comercial, representado por un vendedor que pueda generar los contactos de ventas. Debido a que la comunidad ya había tenido una iniciativa pequeña con los estanques de producción de tilapia y cachama, se decidió que estas especies serían las que utilizarían en este gran proyecto.

En la actualidad, el proyecto ha presentado dificultades en su ejecución, debido al incumplimiento del gobierno en cuanto al desembolso de los recursos comprometidos, lo que ha llevado nuevamente a un descontento de la comunidad y a una percepción de abandono de parte del Gobierno nacional. Sin duda, este proyecto es la ejecución más grande que se haya hecho en la comunidad, con un monto cercano a los \$ 340 000 000. Esta iniciativa podría transformar la vida económica de la comunidad, incluyendo un mínimo de cuarenta familias. Las mujeres podrán tener una fuente de trabajo constante y el conocimiento técnico de una labor que siempre ha estado bajo el dominio de los hombres.

Es claro que el proyecto nace de las luchas de las comunidades afrodescendientes, que obligan al gobierno a reconocer el racismo estructural, representado en el abandono de los territorios campesinos afrodescendientes. Pero no ha sido una lucha fácil. Las fuerzas que han perpetuado el racismo estructural siguen vivas y operan fuertemente, haciendo que este tipo de proyectos fracasen por la demora de los dineros o el incumplimiento de los acuerdos pactados en las mesas de conversaciones con las organizaciones sociales. En el 2016, los campesinos salieron nuevamente a marchar, debido al incumplimiento del Gobierno frente a los acuerdos alcanzados en el paro agrario del 2013.

El desprecio por los territorios campesinos, en especial por aquellos que siempre han vivido en el abandono, es una constante en todos los Gobiernos. Desde la creación de la República, la gente de piel oscura ha sido la más golpeada. debido al racismo. Marginados de los beneficios y oportunidades sociales, han tenido que hacer su vida en medio de la precariedad. Este es un claro ejemplo de racismo estructural, ya que estas acciones afectan de manera directa a toda una población, sobre la cual ya hay un antecedente histórico de abandono y de despojo de sus territorios. Sin excepción, todos los proyectos ejecutados por el PCN en el marco de estos acuerdos han sufrido los mismos problemas, afectando la consolidación y poniendo en riesgo la superación

de las condiciones desfavorables en que las comunidades afrodescendientes han estado sumergidas.

5.2. AFECTACIÓN DEL RACISMO ESTRUCTURAL EN LA CONSECUCCIÓN DE ALIMENTOS

Tanto los hábitos alimentarios como el estado nutricional, son el resultado de la afectación del racismo estructural en los ámbitos anteriormente mencionados: económico, político, psicológico, cultural, salud y educación, implementados desde los grupos de poder o las instituciones del Estado. En la comunidad de San Nicolás, los hábitos alimentarios están fuertemente influenciados por las condiciones económicas, que determinan la capacidad adquisitiva de los padres; dando como resultado una oferta de alimentos limitada para los niños, que desde una edad temprana comienzan, bajo esta oferta, a regular sus gustos y rechazos frente a los alimentos.

Esta situación continuada en el tiempo ha permitido crear perfiles de gustos comunitarios sobre los cuales la mayoría confluyen, haciendo de los frijoles, mazamorra y arepa comidas que siempre se procura tener en la mesa; el pollo o el rollo de carne en salsa son la comida preferida en ocasiones festivas. Estos gustos, sumados a las comidas abundantes, son un fuerte elemento por el cual muchas madres se enfrentan al restaurante escolar y prefieren llevarle personalmente la comida a sus hijos en la hora del descanso. La lucha entre los hábitos de alimentación y los patrones de alimentación por parte del Estado, es el choque de dos visiones, que solo refuerzan acciones perjudiciales para los niños, al no permitir que tengan una alimentación adecuada, que se apoye en los hábitos alimentarios de la comunidad.

La condición de aislamiento de la comunidad, y el poco nivel adquisitivo de los adultos, han promovido un consumo de comida basada en la satisfacción de las necesidades básicas, relegando los productos de alto valor económico a ser algo inusual en la comunidad; al igual que algunos productos de alto valor nutricional, como las frutas, a pesar de pertenecer San Nicolás a un municipio con alta producción de ellas. En este sentido, tanto adultos como jóvenes comen poca comida chatarra o mecate de las tiendas, lo que supone que la mayor parte de la comida que consumen se prepara en la casa. El mercado que se consume en las familias es comprado cada ocho o quince días y generalmente no alcanza, teniendo que fiar algunos productos en la tienda hasta la nueva fecha de mercado. Algunas personas que no cuentan con un trabajo estable, y que sobreviven con lo que a diario pueden conseguir, compran la comida para cada día y en ocasiones no alcanzan a tener las tres comidas del día.

a) Afectación del racismo estructural en lo económico. En la comunidad de San Nicolás, la economía está basada en las actividades laborales que los adultos realizan, principalmente en la agricultura, pesca, albañilería, oficios domésticos, preparación de comidas y jornaleo. Estos trabajos generan bajos ingresos, que ayudan a sobrevivir, mas no para vivir dignamente. Es una economía estancada y dependiente de agentes externos; como en el caso de las mujeres, que trabajan cocinando o alistando las fincas aledañas los fines de semana; y también los hombres, que lo hacen construyendo las casas de las nuevas parcelaciones de la zona. Esta relación de subordinación siempre

ha estado presente en la comunidad y es el resultado de una política sistemática de abandono por parte del Estado y las administraciones locales.

La sistematicidad en las acciones discriminatorias conscientes se evidencia en el hecho de que tan solo en los últimos años la comunidad se ha visto beneficiada con una cancha deportiva y la pavimentación de sus principales vías internas, a sabiendas de que la comunidad existe desde los tiempos de la Colonia, con una capilla construida en 1622. Estos logros no obedecen a un cambio de percepción institucional sobre la comunidad,

sino que son el resultado de su organización y autorreconocimiento como comunidad negra frente al Estado. Como resultado de esta política de aislamiento, basada en una casi nula inversión en la productividad económica de la zona, los habitantes de la comunidad han permanecido por más de trescientos años con una economía de subsistencia.

La pérdida de la soberanía alimentaria, que anteriormente estaba basada en la pesca y la agricultura que el río Cauca y la tierra caliente de Sopetrán brindaban, se ha ido debilitando con el paso del tiempo. Al ser delimitado el territorio por el Incora, tras la titulación colectiva la tierra disponible para el cultivo ha quedado reducida a una pequeña fracción, que no cuenta ni siquiera con un riego permanente, a pesar de estar a orillas del río Cauca. Debido a esta falta de apoyo institucional en asistencia agropecuaria, la mayoría de alimentos son traídos del municipio vecino, Santa Fe de Antioquia, lo que implica destinar gran parte de los recursos económicos a la alimentación de la familia. Estas omisiones en el fortalecimiento del aparato productivo de la comunidad se complementan con las acciones fallidas de la Corporación Autónoma Regional del Centro de Antioquia (Corantioquia).

Esta entidad intentó desarrollar un proyecto de reforestación de vainilla en el área cultivable de la comunidad, limitando aún más la posibilidad de cultivar alimentos para el consumo familiar. Esta iniciativa, si bien buscaba generar un ingreso para quienes trabajaran en ella, también devela un desconocimiento de la actividad económica de la comunidad y una imposición frente al uso de la tierra. Esto solo se da en relaciones de poder desiguales y continuas, implicando un desinterés por las formas de ser y hacer de la comunidad; y están enmarcadas implícitamente en un racismo estructural, que solo ve el medioambiente como potencial productor de animales y plantas, ubicando a los seres humanos como invasores y desconociéndolos como parte del mismo ecosistema.

Otro ejemplo evidente de los efectos del racismo estructural, en lo económico, se puede ver en la puesta en marcha del proyecto acuícola diseñado y ejecutado por la organización Proceso de Comunidades Negras (PCN), que depende de los recursos dados por el Ministerio de Agricultura. Siendo este proyecto el resultado de las luchas de afrodescendientes, campesinos y comunidades campesinas, debido al abandono estructural del Estado no ha contado con el flujo presupuestal que requiere.

Tras el reconocimiento del Gobierno nacional de que las condiciones de pobreza que afectan a las comunidades negras en el campo son el resultado de su exclusión sistemática a lo largo de la historia, y en especial tras el paro agrario del 2013, el Gobierno destinó recursos para la implementación de proyectos agrícolas en varios puntos de la geografía nacional, con el propósito de mejorar las condiciones de vida de las comunidades.

Pero a lo largo de la implementación todos estos proyectos han tenido como común denominador la falta de recursos y la suspensión de los mismos en varias etapas del proceso. Esto sucede porque, a pesar de los compromisos pactados por el Gobierno nacional, la idea de desarrollo del país no está enmarcada en el mejoramiento de las condiciones de vida de la gente negra. Dicha visión responde a un concepto de Estado-nación concebido para desarrollar el país, en el cual la gente negra es concebida como un estorbo para el mejoramiento de la raza colombiana. Esta política, concebida desde los tiempos de la República, sigue hoy vigente en el imaginario de los gobernantes y en la implementación de los planes de desarrollo, donde las regiones con alta población negra son las que menos recursos reciben. Ejemplo de ello son el Pacífico colombiano y otros lugares puntuales, con asentamiento de población negra, en todo el territorio nacional: Medellín, Cali, Bogotá, Cartagena, Urabá y San Nicolás de Bari, entre muchos otros.

Al interior de la comunidad no se percibe una división de clase o una estratificación entre sus miembros, pero sí existe una relación económica diferenciada, en la medida que las personas oriundas de la comunidad conviven con las personas de las casas de veraneo, que llegan los fines de semana a descansar en la comunidad. Aunque aparentemente esto no refleja ningún conflicto entre ambos grupos, sí es el reflejo de una desigualdad estructural; en el sentido que estas casas son las que están mejor construidas y dotadas para vivir, siendo utilizadas solamente para el ocio. Por otro lado, es evidente que los dueños y habitantes de las casas de veraneo no son afrodescendientes, lo que refleja la relación existente entre el color de la piel y la capacidad económica de las personas de la comunidad.

El racismo estructural en la economía trae efectos perjudiciales para el estado nutricional de los niños, en la medida que por falta de ingresos suficientes muchas familias restringen el consumo de frutas, pescados y hortalizas y también la calidad de algunos productos. Estas restricciones pueden llevar a que los niños consuman productos poco nutritivos y de alto contenido calórico, induciéndolos a la obesidad; o, por el contrario, que la falta de alimentos nutritivos los lleve a la desnutrición. En ambos casos, los efectos son negativos y el resultado del racismo estructural.

b) Afectación del racismo estructural en lo político. Una de las acciones permanentes del racismo estructural es alejar a las personas racializadas de los espacios de poder. En la comunidad de San Nicolás, la relación política estuvo enmarcada durante casi toda su historia por el asistencialismo, donde quienes aspiraban a cargos de poder público hacían promesas políticas que nunca eran cumplidas y luego eran suavizadas con el obsequio de materiales de construcción, como cemento, sanitarios y techos, o con mercados para algunas familias. Esta relación de utilitarismo se daba entre el gobernante y la Junta de Acción Comunal, que alentaba los votos en favor de un candidato particular. Si bien

esto es característico de la política colombiana, en el racismo estructural la relación se profundiza más, en la medida que el discurso del político está impregnado de una suerte de superioridad mesiánica, frente a una naturalización de la pobreza que esconde las causas reales de la desigualdad.

A pesar de que durante mucho tiempo esta estrategia sirvió de apalancamiento para varios mandatarios, nunca se vio reflejado el beneficio en cargos administrativos, sino simplemente en ayudas ocasionales. Aquí es donde el racismo estructural cobra fuerza: la participación política de las comunidades negras está destinada solo al apoyo mediante el voto; no hay participación en los cargos de poder y mucho menos en la implementación de los planes de desarrollo locales. Solo el reconocimiento, por parte del Estado, como comunidad negra y territorio colectivo, ha servido para que los últimos mandatarios desarrollen algunas formulaciones en el plan de desarrollo y que permanezca el cargo para un funcionario que atienda a las comunidades negras.

Si bien el municipio de Sopetrán cuenta con cinco concejos comunitarios, el concejo de la comunidad de San Nicolás es el único reconocido por el Estado. Esto se traduce, en la práctica, en actos de discriminación de otros funcionarios ante esta comunidad, al no reconocerle su derecho de autodeterminación como comunidad negra. Además, la institucionalidad no cuenta con una política étnica que reconozca los efectos del racismo estructural y que transversalice todas las acciones que realizan las diferentes instituciones de la alcaldía. Esto implica que no hay una conciencia plena de que el racismo persiste, que se encuentra arraigado en lo más profundo de las instituciones y que no hay una voluntad real de cambiar esta situación.

c) Afectación del racismo estructural en lo psicológico. La influencia que los adultos tienen en lo que los niños comen, es determinante para la formación de sus gustos y rechazos frente a la comida. De esta manera, los niños tienen una fuerte carga psicológica sobre el volumen de comida que deben comer y sobre la calidad de algunos productos, como la carne. La creencia de que la pobreza es algo natural, lleva a muchos pobladores a pensar que ellos comen de todo porque son buenos pobres; pero comer de todo no implica comer productos de buena calidad. Por otro lado, la creciente percepción de los jóvenes de que trabajando en las fincas obtendrán mejores ingresos ha generado que muchos de ellos dejen sus estudios y que descarten el cultivo del campo como opción para alimentarse.

Otro efecto notorio del racismo estructural en el aspecto psicológico, en los pobladores de la comunidad, es el hecho de que hasta hace poco tiempo la gente se concebía como campesinos pobres y no tenían ninguna concepción étnica. La constante negación de esta condición provocó un olvido identitario que favoreció los poderes locales, en la medida que si la gente no es consciente de su condición de explotados históricamente, no podrán exigir un resarcimiento sobre las desigualdades existentes y fácilmente todo queda en el discurso del olvido. Por otro lado, el racismo estructural facilitó en este caso la homogenización de la población, al construir un concepto de identidad basado solamente en la idea de región.

d) Afectación del racismo estructural en lo cultural. Entender las costumbres de ser y hacer, y las alimentarias, como hechos naturales, es un problema recurrente en la sociedad colombiana. En San Nicolás no existen espacios culturales que identifiquen una creación cultural propia; solo queda en la memoria el recuerdo de algunos incipientes grupos de vallenato, que en diferentes épocas intentaron surgir. Hoy la comunidad no desarrolla actividades culturales; como danzas y grupos de música u otras artes; que reproduzcan los imaginarios y valores de la comunidad. Al no haber una oferta institucional que promueva la cultura de la zona y haga florecer la creatividad de sus habitantes, los jóvenes estarán constantemente influenciados por expresiones externas, sumándose a la sociedad de consumo de productos culturales que no reflejan su particularidad.

En cuanto a la cultura alimentaria, está sujeta a la concepción del campesino de la región. Desprovista de cualquier identidad étnica alimentaria, la gente no tiene, aparentemente, conexión con las técnicas y platos de otras comunidades negras del país. Su alimentación está basada en la comida antioqueña tradicional: frijoles, sopas, sudado, sancocho, mazamorra y arepa, entre otros. Aquí el racismo estructural ha operado desconectando a la gente de las técnicas de preparación de alimentos ancestrales, haciéndoles creer que no existe una comida que particularice a la gente negra de una región; y si la hay, es porque son «otros negros». Al instalarse el olvido como herramienta de sometimiento, es evidente la desconexión con la ancestralidad y la posibilidad de que las generaciones nuevas naturalicen esta condición, perpetuando una suerte de amnesia histórica.

Actualmente, los cultivadores no cuentan con la posibilidad de tener un espacio para la venta de sus productos en el casco urbano del municipio, lo que los marginaliza de la interacción con el resto de la población municipal y con otros campesinos de la zona, con los cuales podrían establecer el intercambio o trueque de productos. Al interior de la comunidad solo existe una pequeña tienda de verduras, que casi siempre está medio vacía y que al parecer obtiene sus productos de afuera. Ya que lo que los campesinos producen solo alcanza para el gasto familiar, no existe un excedente suficiente con el cual los cultivadores se puedan asociar o redistribuir a nivel interno para toda la comunidad. Este es también el resultado de la falta de una cultura asociativa fuerte, que se base en una seguridad alimentaria comunitaria y se oponga a los patrones de consumo individual. Estos se han ido incrementando en los últimos años con el abandono de la agricultura y la pesca, y la inserción en los trabajos de las fincas y canteras.

e) Afectación del racismo estructural en la educación. El efecto más importante del racismo estructural, en la educación de los niños de la institución Normal Superior Santa Teresita, es la falta de un plan de etnoeducación que debería ser implementado en todas las instituciones educativas, más cuando ella está en una comunidad étnica con concejo comunitario. No es claro si la falta de este obedece a la no formación de las docentes o si hace parte de una omisión consciente por parte de ellas. En cualquiera de los dos casos, la falta de una formación étnica en los estudiantes perpetúa su desconocimiento y, por ende, la no consolidación de una comunidad fuerte, conocedora de su historia.

La escuela es una de las instituciones primarias donde se reproduce la sociedad. Por tanto, sobre ella recae gran parte de la sostenibilidad del paradigma social en que vivimos. Sabiendo que esta sociedad se creó bajo un paradigma racista, es fundamental que la escuela, y en particular la etnoeducación, trabajen fuertemente por la transformación de esta lógica de desigualdad. En el contexto actual de la institución Normal Superior Santa Teresita, la escuela es un espacio de reproducción de las condiciones de desigualdad estructural, en la medida que no hay una etnoeducación liberadora; también, porque la formación es precaria, habiendo solo dos salones para albergar a los niños de primaria y secundaria.

Pudiendo ser la educación un camino para mejorar las condiciones de vida de las personas, en San Nicolás los niveles de educación de los adultos son otro indicador de cómo el racismo estructural ha afectado a la comunidad. La mayoría de los adultos solo tienen la educación primaria y unos cuantos el bachillerato. Actualmente, solo hay alrededor de tres personas de la comunidad realizando estudios superiores. Según conversaciones con los jóvenes que cursan la secundaria, hay pocas posibilidades de que sigan sus estudios. Otro efecto es el notorio desinterés de los niños por la educación y sus bajas expectativas ante la educación superior. Para ellos hoy prima conseguir un trabajo de empleado en las fincas vecinas ya que han naturalizado una condición de inferioridad que les impide verse en un futuro como empleados en cargos de importancia o administrando sus propias empresas.

Siendo la educación uno de los motores fundamentales para la transformación de las condiciones materiales de la sociedad, la comunidad de San Nicolás se encuentra en un gran atraso, debido a su nivel educativo. La falta de otros conocimientos específicos que les ayude a obtener mejores trabajos, y con ello una mejor remuneración, tiene inevitablemente destinados a la mayoría de sus habitantes a adquirir trabajos de poca calidad; sin seguridad social, en la mayoría de los casos. Por otro lado, al contar la escuela solo hasta el grado noveno, los jóvenes no tienen la posibilidad de terminar el bachillerato y una carrera técnica media que les pueda ayudar a proyectarse a un mundo laboral más estable.

f) Afectación del racismo estructural en la salud. En San Nicolás de Bari, la salud es una muestra del abandono estatal. Actualmente, no existe un centro de salud adonde las personas puedan acudir en caso de una emergencia ambulatoria. En el pasado hubo un puesto de salud, el cual fue abandonado por la Administración municipal, según la comunidad, por asuntos de política. Hasta hace poco tiempo estuvo asistiendo una enfermera. Cada dos o tres meses, o esporádicamente, se hacen campañas de salud que atienden a los pobladores. Una de las maneras más efectivas de consolidar la desigualdad estructural es manteniendo enferma a la población, haciendo ineficaz la atención en salud o no invirtiendo en la infraestructura necesaria. Esto es un acto discriminatorio, que condena a la población a vivir en desventaja y con menos expectativas de vida.

El agua que consume la comunidad es de mala calidad, ya que cuentan con dos tanques que captan el agua desde una acequia del río Cauca y que la distribuyen a todas las casas, sin una purificación previa. Una de las técnicas que la comunidad ha aplicado desde hace muchos años, para bajar los niveles de impureza del agua, es captarla con lo que ellos llaman «maná», que consiste en abrir un hueco en la arena y,

por un proceso de filtración natural, extraer el agua que de allí brota. Ambas técnicas de captación de agua son perjudiciales para la salud de la comunidad y están enmarcadas en un constante abandono estatal, en la medida que la comunidad ha vivido con estas técnicas de supervivencia por más de trescientos cincuenta años, sin que ninguna entidad se haya preocupado por cambiar las condiciones de salubrida.

Unas de las formas más recurrentes para tratar dolencias es el uso de las plantas. Ya que para viajar a la cabecera municipal se

requiere un vehículo, y no hay transporte público, la gente opta por aliviar sus dolencias con bebedizos, como lo hacían sus ancestros. Plantas como la yerbabuena, limoncillo, orégano, hoja santa, entre otras, son consideradas como una despensa medicinal, a la cual la comunidad puede acceder. Su relación con las plantas es estrictamente a nivel curativo y no espiritual, como en otras comunidades negras, debido al poder de la evangelización, que rechaza la atribución de un poder a todo aquello que no tenga su origen en las creencias católicas.

5.3. EL RACISMO ESTRUCTURAL EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN NORMAL SUPERIOR SANTA TERESITA

Todas las comidas presentadas por los jóvenes en el taller hacen parte del universo culinario de la comunidad y representan un alto porcentaje de los platos preparados durante la semana por sus madres. También se hace notable que, a diferencia de los niños de primaria, los jóvenes no incluyeron los perros y hamburguesas como comidas de su mayor preferencia. Esto no implica que no sean comidas de su interés; por el contrario, son los jóvenes quienes más compran los fines de semana en los dos puestos de comida rápida que existen, lo que implica que posiblemente el discurso de la comida sana los aleja de percibir esos productos como de interés e impacto nutricional.

En cuanto al tema étnico, a los niños en general les afecta el hecho de que no exista una educación étnica por parte de la institución o del Concejo Comunitario, a pesar de que está prevista en la Ley 70. Para el momento del taller, los jóvenes no contaban con elementos que les permitieran tener un acercamiento al tema de la autoidentificación en torno a lo negro o lo afrodescendiente. Por lo tanto, los jóvenes tienen muy poco conocimiento sobre el funcionamiento del Concejo Comunitario y en su mayoría no saben que hacen parte de una comunidad negra; y mucho menos saben que existe la Ley 70, lo que deja un gran interrogante sobre el futuro de la comunidad, ya que estos jóvenes serán los encargados en un futuro de llevar las riendas organizativas de la comunidad.

Al analizar los resultados de las medidas antropométricas, se logra ver que un 48 % de los niños tiene una alteración en cuanto a su peso ideal, ubicando en un porcentaje del 10 % a aquellos que tienen delgadez, un 24 % los que tienen sobrepeso y un 14 % los que presentan obesidad. Esto da como resultado que alrededor de la mitad de la población estudiantil sufre algún tipo de trastorno acumulado, en relación al riesgo de delgadez, sobrepeso u obesidad. Las implicaciones de estos estados nutricionales tienen grandes repercusiones en el futuro de los niños, ya que aproximadamente el 50 % de estos niños, al seguir en ese estado, verán afectada su salud y las posibilidades de tener un buen rendimiento académico y laboral en el futuro.

Para los niños que tienen riesgo de delgadez, es posible que su sistema inmunológico disminuya su capacidad y con esto aumente el riesgo de sufrir infecciones; mientras que en las mujeres puede generar problemas de fertilidad, que comúnmente se presentan con la menorrea o cese de la menstruación. Por otro lado, los niños que tienen riesgo de delgadez necesitan hacer un mayor esfuerzo para recuperarse y alcanzar un estado adecuado. El problema radica en que un mayor esfuerzo implica una mayor inversión en la alimentación del niño o la niña por parte de sus padres, algo que en las condiciones económicas actuales no está garantizado.

Los niños que presentan obesidad se encuentran en el otro extremo, con un porcentaje del 14 %. Según la nutricionista Reyna Liria:

Un niño obeso puede sufrir discriminación social, baja autoestima y depresión. Se ha asociado la obesidad en la infancia y adolescencia con mayor probabilidad de presentar desórdenes de la alimentación (bulimia). Por otro lado, algunos estudios transversales han asociado a la obesidad en este periodo con burlas, bullying, marginación y pobres resultados académicos (Liria, 2012).

Además, el sobrepeso hace que el niño crezca más rápido y su pubertad sea precoz; y que tenga posibilidades de sufrir diabetes y enfermedades cardiovasculares a edad más temprana, algo que es muy frecuente entre las poblaciones afrodescendientes.

En cuanto a los niños que tienen sobrepeso y ocupan un 24 % de la población, su cercanía a la obesidad es preocupante, ya que además de los problemas anteriormente mencionados podrían sumarse problemas respiratorios, mayor riesgo de fracturas e hipertensión, resistencia a la insulina y problemas psicológicos (OMS, 2017). Si se sumaran estos dos porcentajes, podríamos decir que un 34 % de la población estudiantil está en riesgo futuro de padecer estas enfermedades, lo que implicaría que un alto porcentaje de los adultos llegaría a tener problemas de sobrepeso y obesidad. De igual manera, este 48 % que se encuentra por fuera de lo normal estará mayoritariamente predispuesto a permanecer en condiciones de desigualdad estructural, si se le suman las condiciones educativas y económicas que tiene la comunidad.

El retraso en el crecimiento, o la baja talla para la edad, lo define la OMS como una estatura inferior a dos o más desviaciones típicas de la mediana de los patrones de crecimiento (OMS, 2017). Estos resultados son en gran medida irreversibles y producto de una nutrición inadecuada y de brotes de infección. Este retraso en el crecimiento tiene a largo plazo efectos devastadores, como disminución del desarrollo cognitivo y físico, reducción de la capacidad productiva, mala salud y aumento del riesgo de enfermedades degenerativas, como la diabetes (OMS, 2017). Factores como la mala salud y nutrición materna en la comunidad son el reflejo de la falta de un centro de salud que desarrolle programas de promoción, prevención e información, actualmente la comunidad solo recibe la visita de una enfermera cada dos o tres meses para atender afecciones ambulatorias.

Las infecciones son otro riesgo, que se acrecienta con la falta de agua potable, causando en los niños problemas estomacales, salpullidos y diarreas, que en ocasiones tienen que ser tratadas en el casco urbano del municipio. Al conversar con las madres,

muchas afirmaron que no hervían el agua que viene de los estanques, ni tampoco la que recogen en la Mana, a pesar de que son conscientes de que el agua no es tratada bajo normas higiénicas adecuadas. El espaciamiento insuficiente entre el parto y el siguiente embarazo entre las adolescentes, también constituye un elemento que incide en el crecimiento, al tener que competir el feto con las necesidades energéticas de la madre que todavía está en etapa de crecimiento.

En estudios realizados en Brasil, Guatemala, India, Filipinas y Suráfrica, en relación a la talla para la edad, se pudo establecer una relación entre el bajo crecimiento y las deficiencias en el desarrollo infantil. Se estableció que presentar retraso en el crecimiento antes de los dos años de edad era un factor de predicción de peores resultados cognitivos en la etapa posterior de la infancia. De igual forma, un estudio en Guatemala demostró que quienes presentaron un retraso en el crecimiento tuvieron una menor escolarización, menores puntuaciones en las pruebas y una mayor probabilidad de vivir en la pobreza (OMS, 2017); mientras que el retraso en el crecimiento de las mujeres se asoció con una temprana edad para tener el primer hijo y un mayor número de ellos.

Teniendo este panorama sobre las implicaciones que tiene la baja talla para la edad en los niños de la comunidad de San Nicolás, se encontró que el 14 % de la población estudiantil se encuentra en riesgo de tener baja talla y un 10 % se encuentra ya con baja talla, mientras que un 76 % de la población tiene una talla adecuada. Si bien a primera vista se podría ver que la población afectada es mucho más pequeña, esto no significa que no sea preocupante, ya que el 24 % de la población se encuentra en riesgo irreversible de estar en desventaja frente a un niño en condiciones normales. Es de recordar que el impacto en el crecimiento de los niños se puede dar desde la etapa de la lactancia y que a los dos años las afectaciones pueden ser irreversibles. En este sentido, el problema es grave, si se tiene en cuenta que la edad menor en las aulas de clase es la de cinco años.

En estos niños, las condiciones estructurales del racismo ya han operado con mayor fuerza. Son la parte de la población que tendrá que esforzarse más para alcanzar un rendimiento adecuado en la etapa educativa y laboral. Si esto lo contrastamos con el nivel de escolaridad universitaria, que solo llega a dos personas del total de la comunidad, más las expectativas laborales que los jóvenes tienen (en campos como ingeniería, técnico de fútbol, profesor, abogado, cantante, soldado profesional, talento humano, etc.), encontramos que a pesar de que un 52 % estén con un peso adecuado y un 76 % tenga la talla adecuada, debido a las condiciones materiales estructurales del racismo la mayoría de estos niños no alcanzarán la etapa universitaria. Por lo tanto, su vida laboral estará sujeta a las condiciones mínimas de contratación.

Por otro lado, las tablas evidencian que encontrarse en condiciones nutricionales adecuadas no es un factor que por sí solo saque de la exclusión a las poblaciones afrodescendientes. Si bien los factores biológicos posibilitan una mejor competitividad académica y laboral, en las comunidades étnicas el racismo estructural es un eje transversal que afecta y limita las posibilidades de superar la exclusión general. El efecto del racismo estructural en la talla para la edad supera la condición biológica del feto y traslada la problemática a las condiciones materiales de los padres. Si estos se

encuentran mediados por las mismas condiciones de desventaja social que sus abuelos y bisabuelos, es posible afirmar que la posibilidad de salir de este círculo vicioso requerirá un gran esfuerzo y un cambio de las relaciones de poder racial imperantes. Según Arturo Escobar (1996), los planificadores, agentes encargados de diseñar las estrategias necesarias para determinar la situación nutricional y alimentaria de un país, se sienten aislados de la problemática en sí y se ubican en un modelo positivista, desde donde leen la situación social como agentes exteriores, aplicando recetas generales para todos los países diagnosticados.

En el ámbito nutricional, la afectación económica condiciona las posibilidades de que el niño obtenga los alimentos y la calidad necesaria para una buena nutrición. La falta de una política nutricional que tenga en cuenta la canasta familiar, también condiciona las posibilidades de una buena nutrición; con esto, el riesgo de desnutrición siempre será elevado. Si, por el contrario, estos elementos culturales producen en el niño el consumo de comidas con un valor calórico mayor al que sus cuerpos consumen, es posible que lleguen a sufrir obesidad y con ello enfermedades como la diabetes, cáncer del aparato digestivo, cirrosis, problemas ortopédicos, apnea del sueño, asma y enfermedades cardiovasculares, entre otras.

En cuanto a la política y la nutrición, la evidencia más palpable de los efectos del racismo estructural está en el sistema de alimentación escolar que tiene la Normal Superior Santa Teresita. Este tiene fallas en la calidad de los productos que recibe, por parte del operador del contrato de alimentación, y en el tipo de minuta, que está basada solo en los requerimientos nutricionales, sin tener en cuenta la cultura alimentaria de las familias de la comunidad. Una baja calidad en los alimentos, y una imposición de los patrones alimentarios, son evidencia de una política discriminatoria consciente por parte del Estado y los particulares en la alimentación de los niños, que irremediamente repercute en su salud y desarrollo cognitivo.

Hoy en día, el nivel educativo ha cambiado si se comparan las generaciones: mientras que los abuelos no sabían leer ni escribir, y los padres alcanzaron el nivel de primaria, hoy los jóvenes están haciendo el bachillerato; incluso hay dos estudiando en la universidad y alrededor de tres haciendo un nivel técnico. Esto, a nivel de formación, supone un salto cuantitativo y un gran esfuerzo por parte de la comunidad. Pero, mirando la situación en el tiempo, se podría esperar que en la próxima generación el número de personas asistiendo a la universidad crezca considerablemente con relación a la población de la comunidad. Esto, en la medida que el proceso de autoidentificación se profundice y los jóvenes accedan a las acciones afirmativas que el Estado brinda, a nivel educativo, en las entidades universitarias.

En resumen, el racismo estructural afecta todos los espacios que tienen relación con la comida, no solo el biológico, sino aquellos culturales y simbólicos que posibilitan su obtención. Por esto, lo crucial es que un análisis en este sentido no parta de comprender la comida como un elemento aislado, sino como parte de un todo, que se interrelaciona con otros elementos de la vida cotidiana para tener sentido. Entender que el racismo estructural afecta las actividades; en relación con lo económico, político, psicológico, cultural, educativo, de salud y nutricional; implica que el camino hacia la obtención de la comida esté plagado de dificultades estructurales, que hacen más difícil sobrevivir para la comunidad.

DIVISIÓN SEXUAL DEL TRABAJO, UNIVERSO ORGANIZATIVO Y DESARROLLO LOCAL

Toda sociedad articula los roles y los tipos de trabajo que cada quien realiza a su interior: hay trabajos que son asociados tradicionalmente a las mujeres, hombres, niños o ancianos. Si bien estos roles y trabajos no son permanentes en el tiempo, generalmente sus transformaciones obedecen a procesos lentos en los modos de producción y en lo político. Las microeconomías familiares de la comunidad de San Nicolás evidencian la asignación de trabajos según el sexo y muy apegados a los roles históricos; donde la mujer está asociada a la cocina y el cuidado de los niños, mientras los hombres al campo, la pesca y labores pesadas como la construcción.

Las labores están enmarcadas, en su mayoría, dentro de la informalidad y el conocimiento tradicional de los oficios; como el caso de las mujeres que trabajan en fincas o se organizan en natilleras, y el de los hombres, que realizan los oficios de agricultores y pescadores, o jornaleros en las fincas cercanas. Esta oferta laboral es, a su vez, una radiografía de la oferta que a nivel general tienen las comunidades afrodescendientes a lo largo del territorio nacional, evidenciando el racismo estructural que sobre ellas recae.

Solo los procesos organizativos de las comunidades han podido transformar en cierta medida las condiciones de precariedad en que han estado sumergidas. A partir del autorreconocimiento y la apropiación de las leyes existentes, las comunidades y sus consejos comunitarios han logrado desarrollar procesos organizativos y productivos que les han dado un nuevo horizonte a su futuro. La apuesta por un desarrollo local con la participación de las comunidades, en este contexto, se ha convertido en una prioridad; implicando una relación más horizontal entre las comunidades, el Estado y los particulares.

6.1. DIVISIÓN SEXUAL DEL TRABAJO

Durante casi todo el tiempo de existencia de la comunidad, los roles laborales entre hombres y mujeres estuvieron definidos: los hombres se encargaban principalmente de las labores del campo y la pesca, y de conseguir el dinero para el sustento de la casa, mientras que las mujeres estaban encargadas de las labores de la casa y la crianza de los hijos. Sin embargo, esta realidad ha cambiado, debido a que hay mujeres cabeza de hogar que deben velar por el sustento económico de sus hijos. Por otro lado, muchas mujeres de la comunidad hoy trabajan en las fincas de veraneo o en las construcciones que se realizan en las fincas, haciendo de comer y en oficios varios.

El cambio de las labores de la casa a las de una finca, donde reciben un ingreso, ha generado una autonomía y valoración sobre el papel de la mujer en la economía de la casa. Aquel aprendizaje sobre la comida recibido en el hogar, les ha posibilitado no solo tener un ingreso en las fincas sino diversificar la oferta alimentaria mediante las actividades que realizan en las natilleras, con las cuales logran crear una economía local que fortalece diferentes áreas comunitarias en torno a la comida. Este espacio asociativo se constituye en uno de los mecanismos de socialización del conocimiento más efectivos, a nivel organizativo, con que cuenta la comunidad.

La natillera es el principal espacio organizativo en torno a la comida, con el cual las mujeres realizan sus actividades comunitarias. Estas funcionan como pequeñas asociaciones, donde un grupo de mujeres se une para cocinar y ofrecer lo cocinado a la gente de la comunidad. La característica principal de las preparaciones es que deben ser platos económicos de fácil preparación. Con esto se busca que el costo de inversión sea bajo y la posibilidad de venta sea alta; en este sentido, los platos que más se preparan son el salpicón, arroz con leche, empanadas, papas rellenas y tamales. Estos platos son vendidos mediante recorridos que las mujeres hacen por las calles de la comunidad, ofreciendo sus productos o entregando algunos ya comprometidos previamente.

También hay otras actividades coyunturales que las natilleras realizan y les generan ingresos. Al respecto, la señora Morelia Luna, quien tiene 71 años de edad y es una persona activa en las actividades comunitarias, comenta:

Nosotras tenemos una natillera, en la que yo estoy. Tenemos una, que la fundamos en el 98 y otra que formaron últimamente. Y yo, como me meto en todo cualquier pesito que me entre así... y de una mezclamos los alimentos; porque nosotros, en la natillera vieja, hacemos tamales, salpicón..., yo hago empanadas los domingos para mí y los tamales sí son para vender también, pero son para el grupo. En esta otra natillera hacemos pastel de pollo. También hacemos empanadas con la otra natillera, porque estoy en dos. Cuando nos toca darle de comer a los músicos, pues el grupo de mujeres le hacemos la comida a los músicos, les preparamos el pollo sudado. También hacemos, por ejemplo, ahora que hicimos reuniones con Devimar hacíamos rollos de carne y hacemos ajíaco, cuando le dábamos alimento a Devimar. Y eso lo hacen las natilleras; por ejemplo, en tal mesa hay una reunión, entonces le toca a una natillera. Por ahí al mes y medio hay otra reunión o seguido (Morelia Luna, 2017. Entrevista).

Para la primera actividad que debe realizar la natillera, las mujeres acuden principalmente a dos estrategias de financiación. La primera es preparar un plato que pueda estar compuesto mayoritariamente con ingredientes que tengan en sus casas, para así reducir el costo de inversión. La segunda consiste en realizar un aporte económico en partes iguales, que luego de la venta será devuelto a cada una. En la actualidad existen cinco natilleras de mujeres en la comunidad, lo que hace imposible que todas vendan sus productos al mismo tiempo, por lo cual han diseñado la estrategia de dividirse los días de la semana de tal forma que cada natillera cuente con unos días específicos para planear y vender sus productos. El dinero recaudado en las actividades de todo el año es dividido por partes iguales, siendo así redistribuidas todas las ganancias logradas.



51. Mami venga le enseño a cocinar, tomada por Victor Mosquera

Otra de las actividades de las natilleras está enfocada en apoyar las actividades de alimentación que se requieren cuando alguna empresa lo solicita en la comunidad. Ejemplo de ello son las consultas previas que empresas como Devimar o Corantioquia han adelantado, consultando a la comunidad sobre sus iniciativas en la zona y para lo cual necesitan programar encuentros que necesariamente requieren de almuerzos. En estas actividades, las empresas contratan a las natilleras para que les preparen la alimentación. Aunque no son actividades constantes, estas comidas representan un buen ingreso para las natilleras cuando se presentan. Aún más escasos son los servicios que resultan de las fiestas patronales, que son actividades con las cuales se cuenta una vez al año:

En las fiestas patronales, que son el 6 de diciembre, a los cantantes se les preparan tamales o comida especial: sudado o arroz con pollo. También, cuando viene la gente de otra vereda por alguna actividad, se hace sancocho o tamal y en ocasiones la gente propone qué comer (María Eugenia López Múnera, 2017. Entrevista).

Como espacio de transmisión de conocimientos, las natilleras juegan un papel importante en la comunidad. Esta instancia, por su misma dinámica organizativa, se configura en un espacio de integración generacional y familiar, donde participan madres, tías, sobrinas, primas, abuelas y hasta vecinas. Son espacios donde la producción de comida se hace bajo el acompañamiento de sonrisas, anécdotas, enseñanzas y consejos sobre temas que trascienden el plano de la comida. En cierta medida, las actividades de las natilleras son una disculpa para encontrarse y planear cosas juntas, sentirse productivas y tener un contacto con las mujeres más jóvenes.

La planificación de las actividades es un asunto que se toman muy en serio; hasta tal punto, que si las condiciones para realizar la actividad no están dadas se puede cancelar a última hora. En la elaboración de unas papas rellenas, las mujeres verifican que sí cuenten con todos los ingredientes: cebolla larga, tomate, sal, papa y carne. Luego planifican los tiempos de cada proceso: cocinar primero las papas con sal, picar los

aliños, hacer el hogao, y cocinar y moler la carne. Después se procede a hacer puré con la papa cocida y a mezclarlo con el hogao y la carne molida. Al tener la mezcla lista, se fabrican bolas que se sumergen en una paila con aceite caliente, donde se fritan y quedan listas para la venta.

Algunas de las actividades de las natilleras salen de la comunidad y se desplazan a las fincas, donde trabajan algunos hombres de la comunidad y de otras partes. Allí preparan almuerzos previamente concertados con los trabajadores, para asegurar un mínimo de ventas que les justifique la inversión. Los almuerzos preparados son de buen tamaño y con una carga energética alta. Valentina Santana, joven ama de casa con tan solo 19 años, que además de trabajar en una de las natilleras es secretaria del Concejo Comunitario y de la Junta de Acción Comunal, dice, de manera orgullosa: «Nosotras les echamos bastante comida, para que no se vayan a quejar, y si quieren repetir les echamos su poquitico» (2016. Entrevista). Estos almuerzos son preparados en un fogón de leña improvisado a un lado de la construcción. Cuando el almuerzo está listo, las mujeres llaman a los hombres y estos interrumpen de inmediato sus actividades y se acercan a almorzar. Luego de la pesadez que deja el considerable volumen de comida ingerida, algunos de los trabajadores se recuestan en el prado para dormir un rato. Después de la comida, las mujeres organizan el espacio y se retiran de nuevo al casco urbano, a hacer cuentas de las ventas logradas; mientras que los hombres regresan al trabajo a seguir con sus labores hasta la noche, cuando se encuentran nuevamente.



52. La natillera y el tamal, tomada por Victor Mosquera

Mientras las mujeres mayores van preparando el almuerzo, las más jóvenes se dedican a apoyar pelando el revuelto y yendo a las fincas vecinas a ofrecer almuerzos. El objetivo es asegurar la mayor cantidad de almuerzos vendidos durante la hora del almuerzo. Estas actividades son generalmente exitosas y logran generar recursos, con los cuales los fondos de la natillera crecen durante el año. Parte de los recursos obtenidos de la natillera, las mujeres los invierten en juguetes, actividades culturales para los niños y celebraciones especiales. Sin duda, estas actividades refuerzan los lazos solidarios que existen entre las mujeres y posibilitan una economía local a partir de la comida.

En los hombres, la división sexual del trabajo ha estado históricamente enfocada al trabajo pesado y han de ser los encargados de llevar el dinero a la casa. A pesar del aporte que actualmente hacen las mujeres al ingresar algunos recursos al hogar, sobre los hombros de los hombres sigue recayendo la mayor parte de esta responsabilidad. Actualmente, los oficios que los hombres más desarrollan son la construcción, la agricultura, la pesca, el trabajo en las canteras de piedra y arena, y recogiendo arena en la playa para venderla a los volqueteros que llegan por este producto, para trabajar en otros municipios, como Medellín. Sin embargo, hay algunas personas, como don Abelardo, que desarrollan otras actividades no comunes en la comunidad, como la de electricista, u otras personas que son mototaxistas.

La construcción es una de las principales fuentes de trabajo que hay en la comunidad. Sopetrán es hoy un municipio que tiene una alta concentración de zonas de recreo, y muchas de sus tierras, que en un pasado fueron utilizadas para la agricultura, hoy son pequeñas parcelaciones dedicadas a la recreación de personas que viven en las ciudades y quieren contar con una casa en tierra caliente para pasar los fines de semana. Esta nueva actividad económica ha provocado la demanda de construcción de casafincas en la zona, lo que resulta en una oferta laboral de mano de obra no calificada que los hombres pueden ocupar. Estos trabajos son temporales, en la medida que duran lo que demore la obra en construirse y no cubren ningún tipo de seguridad social. El sueldo es pactado entre el empleador y los trabajadores, al igual que el tiempo de pago: semanal o quincenal.

Generalmente, los hombres trabajan de lunes a viernes entre las 8 a. m. y las 5 p. m., y los sábados hasta el mediodía. Según comenta Martín Emilio Londoño Santana, presidente del Concejo Comunitario durante los últimos dos períodos y quien ahora está empezando a dirigir un proyecto económico de fabricación de postes de concreto (a partir de unas capacitaciones que varios miembros de la comunidad recibieron), la producción de postes se la piensan vender a la empresa Devimar, encargada de construir la vía al mar y que realizó una consulta previa en la comunidad. «En estos momentos hay buen voleíto de trabajo. Tiempo atrás, la cosa estuvo pesada y casi no había trabajo. A los hombres les tocaba hacer cualquier maraña por ahí y aprovechar lo que callera» (Diario de campo: Martín Emilio Londoño Santana, 2017). Para desarrollar las labores no hay una edad específica; la situación económica ha llevado a que en este momento se encuentren personas mayores y jóvenes trabajando en construcción, como el hijo de Maribel Santana, que se encuentra trabajando en las parcelas.



53. La Manga cultivo comunitario, tomada por Victor Mosquera

La agricultura ha sido el renglón productivo más antiguo en la comunidad. Generalmente, han destinado una parte de lo producido al consumo interno y lo demás a la venta en los municipios de Sopetrán y Santa Fe de Antioquia. Contrario a la construcción, en este sector la mano de obra es reducida. Quienes principalmente trabajan son los adultos y actualmente solo lo hacen en función del consumo interno de sus familias. En su mayoría, estas personas han sido agricultoras toda la vida y en el momento no se sienten en capacidad de cambiar de profesión o simplemente se resisten a abandonar el campo y lo que saben hacer.

Uno de los mayores problemas que enfrenta la comunidad, con respecto a la agricultura, es la falta de agua para el riego de las plantas. Los fuertes veranos, y el poco suministro de agua con que se cuenta, hacen que la producción agrícola sea la más mínima que la tierra puede ofrecer. El riego comunitario está destinado mayoritariamente al consumo humano y lo que queda es destinado a los sembrados, que tienen que ser regados mediante aspersores y por turnos, en los lotes dispuestos para cultivar. A pesar de que La Manga (lote destinado para el cultivo) está a orillas del río Cauca, la comunidad no cuenta con los recursos necesarios para extraer el agua mediante una bomba y regar los lotes. En vez de eso, dependen del riego comunitario, que capta su agua desde un brazo del río que se encuentra bastante lejos, aproximadamente a cuarenta minutos de camino.

Al respecto, Miguel Quiroz, señor de avanzada edad que trabaja en el cultivo comunitario, pesca y hace atarrayas, recuerda que hace mucho tiempo las posibilidades de cultivar eran mejores en toda la zona:

... llovía mucho (...). Mi casa eran dos llanos grandes que, eso, se echaban todo el maíz (...). Cogían setenta a ochenta cargas de maíz de arriendo, porque había una

falda arrendada en los llanos de aquí, de arriendo. No más setenta a ochenta cargas aquí, en la noche. Allá están los llanos todavía. No sé, los tienen como de potrero. ¿Qué hace que la vendimos?, mi mamá vendió eso. Están las lomas, que eso se volvió rastrojo. También eran setenta a ochenta cargas de maíz. Ya no hay, ya eso es de los ricos, los ricos no le hacen dar a nadie y el lindero no se presta en ese tiempo. ¡Ave María, por Dios!, estaba esa cholera en maíz y toda cosa, la cría de gallinas en la casa. Ya ahora dónde la voy a hacer de gallinas ¿sí o no? Plátano, cacao, ¡ese cacao se acabó! Ese era un cacaotal muy viejo. Se acabó, hay una acequia de agua que viene de arriba, en la quebrada, pero los llanos están en tierra seca, aquí al lado el río. No hay una forma de que haya una abundancia de maíz como la había en ese tiempo, que eso era una parte de la alimentación de nosotros. Aquí no. Anoche llovió un aguacero y ya se demora quince días para volver a llover. Allá hay un llano, que eso produce muy poquito. ¿Por qué? Porque el agüita es de unos pájaros, ¿cierto? Y eso moja muy poquito y ya hay unos descarados que los ponen. Una sola mata y el tanque se seca. Eso es una dificultad tremenda. Necesitaríamos entonces aquí un riego muy grande y permanente, para poder decir «vamos a sembrar» (Miguel Quiroz, 2017. Entrevista).

Los agricultores dividen su tiempo en dos turnos: la mañana y la tarde. Al mediodía, algunos se dirigen a sus casas para almorzar y después regresan a trabajar un par de horas en la tarde. Debido a que al mediodía la temperatura de la zona llega a su máximo, la gente prefiere resguardarse del calor y esperar a que el sol amaine, produciendo en este lapso de tiempo la sensación de estar en un pueblo fantasma. Todo está callado en los cultivos, no se escucha más que el rumor del río y los pocos aspersores que se activan por intervalos de tiempo. Cada uno llega a la hora programada, según las prioridades del día. Quien va llegando saluda a los compañeros y se dedica en silencio a sus actividades. Hay momentos en los cuales sacan un tiempo para conversar sobre temas organizativos de la comunidad y problemas en los cultivos, o para programar alguna recogida de cosecha.



54. Sustento del río, tomada por Victor Mosquera

La pesca, a la par que la agricultura, es uno de los oficios más antiguos en la comunidad. A ella se dedican una buena parte de los hombres, de manera informal o como actividad complementaria de fines de semana. El trabajo de la pesca ha mermado bastante, debido al trabajo de minería realizado en otras zonas, río arriba. Esta actividad ha sido el factor más determinante para la merma de los peces en el río y la disminución de esta actividad laboral, que hoy en día cumple las funciones de subsistencia. Actualmente, se pueden observar pescadores ocasionales y pescadores de medio tiempo, siendo esto un indicador de lo precario de la labor.

Un trabajo que en el pasado era un referente para la economía local (cuando se sacaba el pescado a los mercados vecinos), un río que gozaba de abundancia y diversidad pesquera (sobre la cual los pobladores se dignaban contar sus historias), hoy es el portador de un silencio, en el que solo se pescan unos cuantos barbudos y bagres al día. La sobrexplotación con instrumentos de pesca como los tacos de dinamita, generaron en el pasado un impacto fuerte en la capacidad de reproducción efectiva de los peces, debido a que con esta práctica nociva caen todo tipo de peces que no se encuentran maduros:

En cierta ocasión nos fuimos a coger, entre tres pescadores (Victoriano, Ismael y yo), hasta ochenta jetudos, pescados que son más bocones que el bocachico. Los poníamos en la acera en hojas de plátano y los repartíamos a los vecinos. Eso hizo correr la fama y llegaron de San Jerónimo unas personas que les llamaban los Chócolos, y ellos iban a pescar con pólvora que les traía de Medellín el mono Aguirre, el dueño de un hotel que se llamaba el Quimbayo. Ellos se sacaban dos costalados de jetudos y comenzaron a acabar los pescados como un hijueputa. Luego me fui a la Costa y al tiempo que regresé me fui a pescar a La Noque, hasta el Santo, y solo pesqué dos pescaditos (Miguel Quiroz, 2017. Entrevista).

Otro de los trabajos actuales disponibles para los hombres es el de operario en las canteras de triturado y arena que hay cerca de la comunidad. Son trabajos formales pero de mano de obra no calificada, ya que el nivel académico y técnico de los hombres de la comunidad no cumple con los requisitos establecidos por las canteras. En este sentido, los trabajos que requieren conocimientos técnicos son ocupados por personas de otras zonas o, en algunos casos, por personas de la comunidad que han adquirido el conocimiento técnico de manera empírica y lo han podido validar ante al SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje), para adquirir un certificado. Actualmente, hay tres canteras en la ribera del río, todas ellas privadas; se piensa construir otra más por parte de la empresa Devimar, encargada de la construcción de la vía al mar. A la par de esta actividad, existe la recolección de arena en la playa. Esto es posible gracias al permiso que una de las canteras le da a los pobladores, permitiendo que las volquetas lleguen a abastecerse de arena y puedan ser atendidas por los hombres. Según Manuel Rodríguez, quien hace varios trabajos incluyendo recolectar arena en la playa a volquetas que llegan por el producto dice:

Yo trabajo en la playa sacando arena, en un contrato diario de cuatro metros de arena (a \$23 000 el metro) que tengo con dos amigos más. Hace dos semanas no hubo trabajo en la playa y me quedé solo con la pesca. (Diario de campo: Manuel Rodríguez, 2017. Entrevista).

Esta relación entre las canteras y los hombres que trabajan en la playa permite generar una fuente de trabajo y reducir las tensiones que se pueden generar por la falta de empleo en la zona.



55. La Cantera en San Nicolás, tomada por Victor Mosquera

La escogencia de la arena para su venta no es fácil. Hay que tener varios factores en cuenta: el primero es que la arena debe estar limpia del barro que también se acumula en la playa; el segundo es que la arena debe tener el grosor deseado y por esto debe ser cernida; y por último, se deben tener en cuenta las crecientes, que hacen que la arena baje por el río y se instale en la playa, y con las lluvias, que pueden hacer que la arena recogida se vaya nuevamente al río. En este caso, el grupo de hombres que tienen este contrato tardan medio día en recolectar la arena y cargar la volqueta. Al repartir las ganancias obtenidas, cada uno recibe un aproximado de \$30 600.

En cuanto a la comida que reciben los trabajadores, esto varía según el oficio. La de los trabajadores de las fincas, generalmente es atendida por una cocinera contratada para dicha labor. Este servicio es descontado del sueldo de los trabajadores o en ocasiones es asumida una parte del costo por el empleador. En el caso de los trabajadores de las canteras que son de la comunidad, algunas de las mujeres les llevan los almuerzos hasta el trabajo, mientras que otras se los empacan en la mañana, a la hora de salir de la casa, y algunos pocos prefieren ir hasta sus casas y almorzar allá. Cuando los trabajadores no son de la zona, algunos prefieren traer sus comidas empacadas y otros contratan los almuerzos con señoras como Morelia Luna o Maribel Santana, quienes ofrecen este servicio en sus casas.

En toda la comunidad solo existe un restaurante, ubicado en una de las casetas que queda en la entrada a la comunidad, a orillas de una Cantera y del puente, que es la única vía de entrada y salida. En este restaurante se preparan almuerzos para los trabajadores, las personas que llegan ocasionalmente a la comunidad y los conductores de las volquetas que cargan la arena en la playa. Los platos que preparan son sopas, frijoles, arroz, jugo y ensalada combinando todos los días con carne de res, pollo, cerdo o pescado. También, en la caseta hay una tienda, donde venden gaseosa, cerveza y mecato. La atención en estos dos espacios es realizada por las mujeres de una misma familia.



56. Mi pequeño negocio A,B, tomada por Victor Mosquera

Dentro de la comunidad hay dos tiendas, que son negocios familiares y con las cuales la comunidad resuelve sus necesidades básicas. En ellas la gente puede conseguir productos de primera mano, como granos, aceite, papel higiénico, cigarrillos, gaseosa, cerveza, crema de dientes, atún, sardina, mecato, etc. Daniela Escudero Ramírez, que trabaja en la tienda de Javier Chancí durante toda la semana, dice que

La mayoría de las personas manifiestan que las tiendas en la comunidad son fundamentales, porque les permite desvararse cuando algún producto del mercado se acaba. Además, las personas en la tienda tienen la posibilidad de abrir un crédito, que les sirve para adquirir productos y luego, en el pago de la quincena, cancelarlos. Lo que más se vende en la tienda es arroz, huevos, arepas, azúcar, Frutiño, cigarrillos y la cerveza de vez en cuando, los fines de semana. (Diario de campo: Daniela Escudero Ramírez, 2017. Entrevista).

Y Adelaida Palacios Tilano, que maneja otra de las tiendas, dice que lo que más se consume son los granos, el aceite y los huevos.

En cuanto a las verduras, la comunidad cuenta con una pequeña legumbrería, que le sirve a la gente para desvararse en la semana con los productos que se acaban. En ella se puede conseguir plátano, papa, cebolla y tomate, entre otros aliños. También, dos días a la semana viene un carro desde Santa Fe a vender verduras. Tanto los servicios de las tiendas como el de la legumbrería les evitan a las personas generar más gastos en transporte cuando requieren algún producto. Si bien estos espacios no manejan grandes volúmenes de mercancía, sí compensan las necesidades de la población, ya que la gente los utiliza solo para la compra de pequeñas cantidades.

6.2. LA AGRICULTURA Y LA PESCA: UN LEGADO EN PELIGRO

El municipio de Sopetrán tiene una riqueza étnica y alimentaria forjada desde antes de la llegada de los conquistadores españoles. El territorio estaba habitado por los indios de la familia caribe y eran denominados en ese entonces como indios «guama», en referencia a la gran abundancia de estos árboles. Las fuentes de alimentación eran la pesca, sal, frutas y caza de animales silvestres. Según José Manuel Fernández, alcalde territorial de esos años, «Sopetrán empezó con 260 blancos, 449 mestizos, 510 indios, 750 mulatos y negros, y 190 esclavos, para un total de 2159» (Alcaldía de Sopetrán, 2016). En la vereda de San Nicolás, la agricultura y la pesca constituyeron históricamente la base alimentaria de la comunidad desde su fundación, aproximadamente en 1662, según el registro de la construcción de la iglesia. Los descendientes de africanos ubicados en esta zona, en la ribera baja del río Cauca, construyeron su vida y cultura con base en estas dos fuentes de alimentación.

Los cambios en el relacionamiento con el campo, en las últimas décadas, han sido notorios. Desplazar el uso de la tierra por el trabajo en el área de la construcción ha conllevado al debilitamiento de la producción alimenticia, lo que tiene un fuerte impacto en la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad. El factor económico en el campo es el mayor determinante para que dicho cambio de actividad se dé. Hoy, la comunidad cuenta con alrededor de veintidós lotes, en un sitio llamado La Manga, los cuales están repartidos entre veintidós familias, que los trabajan mediante una adjudicación comunitaria. Estas familias deben pagar al Concejo Comunitario, que administra los terrenos, un valor de \$50 000 anuales, como compensación por el uso de la tierra.

La Manga es un terreno comunitario ubicado a orillas del río Cauca. En este terreno se han desarrollado varios proyectos, que no han logrado tener éxito hasta el momento. Cuenta don Ismael Palacio Tilano, un campesino de toda la vida, nacido y criado en la comunidad:

Toda la vida he sido agricultor y jornaleo para sostenerme. Me gusta mucho la agricultura, no tanto para el mercado sino para el consumo de mi familia. La agricultura, para venderla, es muy barata y por eso la tengo solo por tener la casa abastecida de todo un poquito; porque para vender se va todo en transporte nada más (Ismael Palacio Tilano, 2017. Entrevista).

La vida del campesino en la comunidad no ha sido fácil. Un ejemplo de ello es don Ismael. De niño le tocó vivir la muerte de su padre en medio de la violencia entre liberales y conservadores y quien al respecto comenta:

A mi papá lo mataron por ahí..., eso fue en la Violencia. Fíjese que yo tenía 5 años y me acuerdo como si hubiera sido ayer cuando lo sacaron de la casa. La violencia entre conservadores y liberales. Eso que mataban por el hecho de ser de un partido o del otro. Eso fue en el cincuenta y yo nací en el 47. Yo estaba de 5, eso fue en el 52, hace..., tengo 60 y..., voy a cumplir 70 años. Sesenta y cinco va a ser eso. Él era liberal a morir y los que mandaban acá eran conservadores..., no, no la contrariedad en la política. Entonces, ese fue el hecho, esa violencia. Fue cuando Laureano Gómez [que]

se declaró esa violencia. Que ya los conservadores cogieron el poder y mataron a los liberales, y a mí me tocó esa suerte. Estaba yo de 5 años, a mí me levanto fue un abuelo y aquí estoy (*ibíd.*).



57. La moringa un nuevo producto, tomada por Victor Mosquera

Don Ismael cuenta con un lote en La Manga, donde cultiva piña, aguacate y cacao, con el cual hizo un ensayo para ver si lo cultivaba y le dio resultado. Ya ha cogido mazorcas de cacao, lo que le parece que ha sido muy ligero, porque calcula que los palos llevan unos cuatro años de sembrados. Sin embargo, la producción no llega a ser alta, por la falta de un riego permanente: «Hace falta un riego más potente, porque ese riego se saca de la misma agua que se utiliza para el servicio doméstico. Apenas salen dos pulgadas de agua, que no son suficientes» (*ibíd.*). Además, hay gente que no tiene los lotes sembrados, porque les da pereza por la falta de agua. A sabiendas de que es en estos lotes donde se produce la comida y que es tiempo de cosechar maíz, les toca esperar, porque el invierno este año se ha retrasado y es él quien los motiva a cultivar en estas tierras calientes.

Actualmente, hay terrenos medio abandonados por la falta de agua. Debido a las altas temperaturas de la zona, el suelo se reseca con facilidad y limita el crecimiento de las plantas. En el caso del maíz, la planta cuenta con un problema adicional: comenta don Juan Tilano que los pájaros congo, pechiblanco y perdiz atacan constantemente los cultivos, comiéndose las semillas. Cuando estos ataques suceden, los agricultores caminan por los sembrados dando palmas y haciendo ruido para ahuyentarlos. En esta pelea constante entre pájaros y agricultores, quien más pierde son los agricultores, que gastan buena parte de la jornada laboral, para al final ser ellos quienes se tienen que retirar a sus casas, mientras los pájaros solo se retiran a un árbol cercano, a esperar una nueva oportunidad.

De acuerdo a don Ismael, antes se cultivaba mucho maíz, pero ahora ya solo quedan algunos viejos: «A los jóvenes de ahora les gusta es la construcción, el fútbol y estar estudiando. Les gusta más la construcción, porque la plata es más fija. En cambio, en el campo uno tiene que esperar» (ibíd.). Esperar a que los árboles den fruto y de allí ir comiendo. Esto es toda una aventura, en la medida que en el campo nada es seguro. Es posible que, por alguna razón, la cosecha se pierda y con ella todos los esfuerzos. Por eso, todos los campesinos de la comunidad afirman que cultivar es un acto de fe, porque si se le pone ganas a la tierra ella les dará de todo.

Además de ser la persona que más se ocupa de la cosecha de moringa, al tener el contrato de venta con un comerciante que les compra el producto, don Ismael es también socio de un joven estudiante de la Universidad Nacional, con quien tiene un proyecto de siembra y reproducción del esqueje de la vainilla. El esqueje es un trozo de tallo que se utiliza para la reproducción de la planta. La vainilla es una semilla que sale de una vaina de la planta, que tiene un ramillete en flor. Esa semilla se deja secar por unos seis meses a la sombra y de allí se saca la esencia de vainilla. Para don Ismael, el tiempo de producción es muy largo:

La vainilla es un tipo de enredadera que cuando alcanza una altura de 2 m se coloca en una dirección descendente y cuando llega al suelo se cambia nuevamente hacia arriba. Al estar lista la planta, se cortan los esquejes de 40 a 50 cm y se venden a quienes vayan a sembrar el cultivo, para su producción (ibíd.).

El costo de cada esqueje es de \$10 000 pesos; y la vainilla, según le manifestaron unos funcionarios de Corantioquia, vale cuarenta dólares el kilo. Para don Ismael, son más rentables los esquejes, porque el tiempo de producción es más corto y la vainilla es muy liviana, lo que implica demasiado esfuerzo para obtener un kilo de semilla. «Ya hemos vendido de a diez, veinte y hasta treinta esquejes, y así me voy rebuscando la vida», dice. En la experiencia que tuvo con Corantioquia aprendió mucho de este proceso y a preparar el abono orgánico para cualquier planta. Incluso, prepara abono con hojarasca, estiércol de vaca y la hoja de moringa que no logra vender. Él supone que como la moringa tiene tanto potencial, puede servirles a otros árboles.

Una de las personas que fácilmente puede representar la vida laboral de los hombres en la comunidad es Manuel Rodríguez, un pescador de toda la vida y de todos los días. Desde los quince años de edad empezó pescando en el río Cauca y hoy ya cumple cincuenta y tres. Realiza la pesca todos los días y hay ocasiones en las cuales logra sacar, en dos anzuelos, seis y media u ocho libras de pescado. Se levanta todos los días a las 5 a. m., para ir a revisar los anzuelos, y en las tardes regresa a armarlos. A veces se va en bicicleta por la carretera, para ahorrar tiempo, y luego regresa a trabajar en la playa. Se siente muy orgulloso de su actividad laboral, porque con ello ha podido sacar adelante a su familia.



58. El pescador y el río, tomada por Victor Mosquera

Don Manuel cruza un brazo del río con un icopor, que le ayuda a flotar. Cuenta que el 8 de diciembre del 2016, a las 6 a. m., iba con un amigo y se les volteó el bote: «Fue muy peligroso, porque mi compañero ya se estaba cansando y tenía la atarraya amarrada de la mano. Lo salvó que la atarraya seguía en el bote». Él trataba de salvar las cosas que llevaban, pero cuando el amigo le dijo que dejara perder eso y que salieran, reaccionó y lograron salir hacia la orilla. Otra anécdota que cuenta es la de cuando intentando recuperar un anzuelo se le enredó y quedó atrapado por la fuerza de la corriente, que casi lo arrastra. Por eso, recomienda no hacer un nudo cerrado con la cuerda de la atarraya, para evitar que la corriente lo arrastre y el peso de la atarraya lo hunda hasta el fondo. Su amplio conocimiento de la pesca le permite entender el comportamiento de cada pez en particular y de lo que come; por ejemplo, dice que el bocachico y la dorada comen tripas y todo lo que se les eche, mientras que el bagre solo come la lama de las piedras. También afirma que el bagre se encuentra en los vacíos, las cuevas y la corriente, y nunca en la parte mansa.

Con una atarraya de hueso pequeño, pesca la anguila, la cual utiliza como carnada. Así se ha especializado en bagre, bocachico y dorada. Como parte de sus habilidades, ha logrado localizar los comederos de los peces. Dice: «Yo los siento correr». Pero su competencia más cercana no es la de los otros compañeros, que pescan ocasionalmente, sino la nutria que habita esta zona. Ella se come los peces capturados. Una vez se le comió la mitad de un bagre que tenía en el anzuelo; lo lavó bien e hizo una sopa con la mitad que se salvó. También dice que el guatín posiblemente se le ha comido uno que otro pez y que en algunas ocasiones ha pescado tilapias y cachamas, que se vuelan de los pozos de cría que hay en la zona, al igual que carpas negras y anaranjadas.

Para don Manuel, esta es una fuente constante de trabajo, que disfruta y no quiere dejar. Además, es el sustento para su familia, bien sea porque encuentran carne en la nevera o porque venden el pescado. Dice que hay semanas en las que ha vendido hasta \$200 000 en pescado y asegura que si se dedicara juicioso todos los días podría estar haciendo buen dinero de cuenta de la pesca. Cuando anteriormente la pesca era abundante, bajaba al pueblo y vendía la producción. Hoy en día la cantidad de pescado ha disminuido y lo vende en la comunidad y a los negocios de comida, como la caseta que queda junto al puente de entrada a la comunidad, que vende comida a los trabajadores de la Cantera contigua.

En su mente conserva el recuerdo de dos muertes que lo han marcado: la de un hijo que murió a causa del dengue, un 24 de diciembre, con tan solo catorce años (cuando habla de él, se entristece mucho); y la de un hermano, con quien se dedicaba a pescar y de quien tiene muy bonitos recuerdos por su compañía en las faenas de uno a tres días pescando de corrido. Cuenta que en varias ocasiones pescaron de noche y que otras veces montaban los anzuelos, y en la mañana revisaban y bajaban el río tirando atarraya. Otra de las estrategias que empleaban era la de subir el bote por carretera en un carro y luego ir descendiendo por el río, pescando con atarraya.

En la situación laboral actual, el trabajo en la Cantera y en las fincas es un limitante para muchas personas que les gusta la pesca, ya que esos trabajos son de tiempo completo y, al estar supeditados a un patrón, no pueden disponer del suyo propio. Esto es algo totalmente diferente de lo que pasa con don Manuel, quien decide hasta qué hora trabajar, aunque sus tres trabajos lo dejan demasiado agotado. Cuando regresa de cargar la volqueta de arena, se acuesta a descansar unas horas y nuevamente sale a tirar los anzuelos o a revisar los cultivos.

Don Manuel también ha sido agricultor. Tiene uno de los terrenos asignados por la comunidad y allí cultiva aguacate, el cual ya ha recogido este año. Comenta que con ese aguacate y arepa o arroz ya está listo. También tiene sembrados yuca, plátano, naranja y sandía. Al igual que los demás agricultores, considera que el problema más grave para el cultivo de esta tierra es que solo se humedece cuando el río está crecido; de lo contrario, la tierra se reseca mucho y las cosechas se pierden. Para él, la esperanza es que un proyecto acuícola que se encuentra estancado pueda ser reactivado y con esto suministrar el agua necesaria para el riego de la tierra. Dice que si por él fuera se dedicaría a cultivar y pescar, y que está seguro de que con eso se sostendría.

Dentro de los oficios relacionados con la pesca está la construcción de atarrayas. Actualmente, hay dos personas que realizan la mayor cantidad de atarrayas en la comunidad: don Miguel Quiroz, conocido en la comunidad como Cachea, y Leonardo Tilano. Además de fabricar atarrayas, ambos son artesanos. Estas dos labores revisten gran importancia y respeto, porque están conectadas con la vida de los pescadores y porque la atarraya es un instrumento de uso cotidiano en las comunidades afrodescendientes; con ella se pesca en las quebradas, ríos y mares de Colombia, y es por excelencia la herramienta que ha posibilitado extraer la comida del agua.

Esto lo aprendí yo desde muy pequeño, lo aprendí yo de mi padraastro; hacía atarrayas, pero no de estas. Cuando eso no había nadie, yo le aprendí; pues, él me explicó y yo le aprendí. Yo las hago pa' vender, yo las vendo también (...). Para hacer una atarraya, no estando haciendo nada, así que me le dediqué una semana larga; así, pequeñita (...), grande, así. Pero a veces uno tiene domingos que le rinde mucho, otros domingos no (...). Usted coge esta atarraya y la tira al agua, usted pierde vida. Se llama dizque cortador, corta agua, ¿cierto? La mía se queda más encima, porque es más grueso el nailon; entonces, se queda más, pues no asienta el hilo (...). Usted la saca y sale facilito, en cambio aquella queda muy abierta. Esta es la que llaman dizque trasmallo, así es que llaman ese nailon; eso es lo que llaman (...) chinchorro; un trasmallo lo llaman (...) (Diario de campo: Leonardo Tilano, 2017).



59. Artesano a su atarraya 1. tomada por Victor Mosquera

A Miguel Quiroz lo conocen como Cachea. Es un señor de ochenta y siete años de edad, con gran habilidad para armar redes de pesca y chinchorros de notable estética. Cuando tenía quince años, llegó a La Noque, sector ubicado arriba, cerca de Caicedo, donde se da la vuelta hacia Urrao. Llegó con su padre, huyendo de la violencia, y con ganas de ser pescador o aprender algún oficio. Un día llegó a su casa un señor, llamado Alejandro, para hacer unos arreglos. Era un gran atarrayero y dijo que le enseñaría a hacer atarrayas. Miguel vendió rápidamente un gallo que tenía, por \$5. Con ellos compró un rollo de nailon y, en la tarde, emocionado, había adelantado mucho. «Considero que no soy el único que hace atarrayas aquí, pero soy el único que las hace en ese tamaño tan grande», dice don Miguel (2017. Entrevista).

Durante un par de años, don Miguel trabajó con el Departamento de Antioquia. Recuerda que, cuando se salió, un amigo le regaló dos tacos de dinamita y se fue para el río San Miguel. Estando allí, su esposa le señaló un pozo donde había pescados. Él lanzó uno de los tacos y el pozo se puso blanco de pescados: bocachico y sabaleta.

Los lanzaban a la playa una y otra vez, sacando un costalado de bocachicos y otro de sabaletas. Al ver la sobrexplotación que había causado, no quiso tirar el taco que le quedaba. Se la pasaron hasta la medianoche arreglando el pescado. Hoy, reflexionando, dice que eso fue lo que le hizo mucho daño a la pesca en la comunidad y recuerda que salía con un amigo llamado Benedicto Novoa; Juntos lanzaban la atarraya y apenas caía al río brincaban unos dos o tres pescados, subían un poco por el camino que cruza Anzá y en un momentico ya tenían unos ocho jetudos.

Doña Araminta, esposa de Miguel Quiroz, también sale al río a pescar. Debido a que don Miguel ya no tiene la edad para hacerlo, ella busca un joven que la acompañe y comparte con él la pesca lograda. Estas faenas son ocasionales, porque ella trabaja en una casa de veraneo haciendo labores domésticas. Generalmente, pesca con chinchorro. Esta técnica consiste en sostener entre dos personas los extremos de la red e ir recorriendo el río, con el fin de que los pescados salgan asustados y queden atrapados en la red. Aunque hoy la pesca es muy poca ella sigue realizando estas salidas, porque cualquier pez que atrape le sirve para preparar una comida.



60. Artesano a su atarraya 2. A,B,C, tomada por Victor Mosquera

Al igual que Miguel Quiroz, Leonardo Tilano es hacedor de atarrayas y artesano. Desde niño, su padrastro le enseñó a fabricarlas y hoy en día las vende a los pescadores de la comunidad y gente de otros municipios, que lo buscan por recomendación. Según Él, las atarrayas se clasifican de acuerdo a la cantidad de libras que pesan. En su casa mantiene atarrayas listas para la venta y otras en proceso. Según sus cálculos, cuando

se dedica de lleno a realizar una se puede demorar alrededor de una semana. La única parte que no fabrica son las plomadas; se las compra a una señora que las hace con el plomo de las baterías de carro.

Una de las técnicas que tiene en cuenta, a la hora de fabricar las redes, es el grosor del hilo. Sabe que cada hilo tiene una función a la hora de pescar; cuando el hilo es delgado, desciende más rápido en el agua (a eso le llama cortador de agua) y cuando es más grueso es más lento. Él prefiere el hilo grueso, porque no se rompe tan fácil como el delgado. Cuando se pesca con este, el pescado se enreda más fácil. Recuerda que antes pescaba bastante y salía con un amigo. En ese entonces pescaban hasta treinta libras de barbudo, del cual vendían la mayor cantidad en el pueblo y el restante en la comunidad. Además de las atarrayas, pescaban con anzuelos de ocho cuartas, o sea, con ocho anzuelos, que montaban de un día para otro. En su casa tiene pilones y remos que él mismo fabricó, junto con el bote para la pesca.

6.2.1. Las plantas: un conocimiento tradicional

El uso de las plantas en las comunidades afrodescendientes hace parte del cúmulo de conocimientos adquiridos durante cientos de años. Estos conocimientos llegaron con los africanos traídos en condición de esclavizados y se mezclaron con los conocimientos indígenas sobre las plantas nativas. Esta nueva interacción de conocimientos ancestrales dio la posibilidad de resistir las adversas condiciones de esclavización y las nuevas enfermedades a las que se vieron enfrentados. Los nacimientos en manos de parteras siempre han sido mediados por las hierbas, al igual que los bebedizos que alivian enfermedades o ayudan a alejar los malos espíritus.

En este sentido, las hierbas se pueden clasificar como un alimento espiritual, que mantiene sana el alma, y una fuente de medicina al alcance de las comunidades que históricamente han sufrido la falta de atención médica por parte del Estado. En el Pacífico colombiano, y en gran parte de las comunidades afrodescendientes, las personas que generalmente tienen el conocimiento de las plantas y sus usos son las parteras y algunas personas mayores de la comunidad. Este conocimiento es transmitido bajo una enseñanza personalizada y exclusiva para algunas personas que cumplen con ciertos criterios establecidos por los conocedores de las plantas. Estas prácticas se encuentran en peligro en el día de hoy, gracias a las normativas de salud que manejan los entes estatales y que las ubican como prácticas riesgosas y no legales.

La relación entre medicina tradicional y medicina occidental siempre ha estado en conflicto. La primera ha sido el resultado del conocimiento ancestral, conectado con el elemento espiritual, y ha permitido en buena parte del país mantener la vida en condiciones de sobrevivencia. La segunda es el producto de los adelantos científicos en medicina y busca preservar la vida desde un enfoque objetivo. Ha sido adoptada como herramienta base del Estado, en materia de salud, y se ha posicionado de tal manera que es la única que funciona como verdad legitimadora, siendo financiada y promocionada en todo el territorio nacional.

En la comunidad de San Nicolás, las hierbas y sus usos no tienen un cuidador definido y el uso de las parteras ha desaparecido, debido a que las mujeres que van a tener sus bebés se desplazan al hospital más cercano. La memoria ancestral del uso de las plantas se encuentra en poder de las mujeres, quienes en sus solares o jardines tienen plantas que les ayudan a mitigar ciertas dolencias que puede tener la familia, en especial los niños. En la comunidad existen plantas para diferentes dolencias. Según doña Evelia Luna Agudelo, el paico sirve para las lombrices, la yerbabuena para el dolor de estómago, la penca de sábila y el apio para combatir la gripa en los niños. Muchas plantas cumplen funciones tanto medicinales como de aliño para cocinar.

Una de ellas es el orégano, que según doña Berta Lía Tilano quien es nacida en la comunidad y tiene algunas plantas sembradas en su casa dice que sirve para aliñar la morcilla y también para los cólicos fuertes. En cuanto a los bebedizos, muchas de las preparaciones se hacen como bebidas calientes; por ejemplo, el orégano se cocina hasta que el agua se pone verde y luego se toma:

... tenía también una albahaca, ¡que olía tan bueno! Pero, por ahí tengo semillas y voy a regar. Esa hoja es de una mata santa, esa que está en ese balde azul, mírela, esa es hoja santa, sirve pa'... Si uno tiene un dolor de cabeza, uno se pone una cobita y se la pone acá, le echa mentol y se la pone acá. Se amarra un trapo, ¿cierto?, y le quita el dolor. La albahaca ya se me acabó, porque se me puso muy chamizuda y yo la boté, porque estaba seca. Pero, yo por ahí tengo semillas. Riego la semilla en una vasijita de esas, haga de cuenta como un balde con el abonito. Se le riega la semilla y ella revienta... Para tomarla, ¡ah!, la pone uno a hervir y se toma la agüita, que sirve para los gases que tiene uno en el estómago. El orégano es para uno también. Se lo echan a la comida y a la morcilla. Cuando hacen morcilla, también le echan eso. El orégano también sirve para los cólicos. ¿Tengo aquí un cólico bien fuerte?, sí, tómese una bebida; que le quede el agua fuerte y tómese esa agua. ¿Ve que se le quita el dolor?, ¡es muy bueno ese orégano! Yo he tenido yerbabuena. Tengo el orégano allá abajo, tenía penca de sábila (...) (Berta Lía Tilano, 2017. Entrevista).

Para Maribel Santana, que ha cultivado plantas toda su vida y tiene algunas sembradas en un espacio de su casa:

... estas sirven pa' la gripa, pa' muchas cosas. El orégano también hasta pa' las comidas. Yo hago para los espaguetis que hago a la boloñesa, yo le echo orégano (...). ¡Ah!, también sirve pa' la gripa, para el dolor de oído, de oreja. Y la yerbabuena para el dolor de estómago. También son aromáticas. Se preparan cocinándolas. La yerbabuena, ¿sabe usted también pa' qué sirve?: pa'l mal aliento. La yerbabuena sirve para el dolor de estómago y el mal aliento. Se coloca una ramita en la boca, con lo cual se le quita el mal aliento; también sirve como aromática. Sí, el paico, el paico revienta así pero el paico no necesita matera, el paico revienta así (Maribel Santana, 2017. Entrevista).

Estos conocimientos sobre las plantas y sus múltiples usos se derivan del legado ancestral que, por medio de prueba y error, sus antepasados acumularon; y fueron transmitidos de la madre y la abuela a la hija. Estos conocimientos han sido dados por vía oral, como la mayor parte de los conocimientos comunitarios que hay en la vereda.



61. Medicina de la mami A,B, tomada por Victor Mosquera

El uso de la medicina tradicional en la comunidad está desligado de prácticas espirituales o religiosas, que sí se conservan en gran parte de las comunidades afrodescendientes, como en el Pacífico y en la costa Caribe. Un ejemplo de ello es Palenque de San Basilio, donde se conserva un fuerte legado africano en cuanto al uso de plantas y prácticas espirituales, creándose un sincretismo entre la religión católica y las expresiones espirituales africanas. Es posible que la fuerte presencia del catolicismo en la comunidad de San Nicolás haya sido el factor dominante en la separación de estas dos prácticas, que tradicionalmente han estado unidas en la cosmovisión de las comunidades afrodescendientes. Es de recordar que la religión católica, al ser monoteísta, no permite ninguna expresión religiosa o práctica social que se inscriba en una religiosidad diferente.

Es por esto que las mujeres no hablan de las plantas desde un plano espiritual o milagroso. Por el contrario, las plantas son vistas como un recurso natural que sí logra aliviar y ayudar a preservar la vida, pero solo desde un plano biológico. En este sentido, la comunidad se vale hoy de los conocimientos de las plantas en un sentido práctico y como una respuesta al abandono estructural estatal, al cual ha estado sometida. Estas plantas pasan desapercibidas en los patios de las casas; ocupan poco espacio físico, pero un gran espacio referencial, en la medida que son la prueba viva de un conocimiento que por cientos de años se ha preservado en la comunidad. Algunas de estas plantas, como la moringa, han sobrepasado el plano medicinal de la casa y se han convertido en un proceso productivo de mayor escala y en una fuente de ingresos para varias familias.

La moringa fue introducida en la comunidad mediante un proyecto realizado por Corantioquia, que buscaba sembrar árboles de vainilla y utilizaron la moringa como sombra. Cuando el proyecto fracasó, debido a una plaga que calló sobre la vainilla, uno de los funcionarios le propuso a don Ismael, un sembrador de la comunidad, sembrar la moringa de forma autónoma y venderla para su producción a nivel comercial, debido a todos los nutrientes que esta planta tiene y los diferentes usos medicinales con que se ofrece en el mercado. Hoy en día, don Ismael es la persona encargada de realizar el contacto con el comprador. Las otras personas que cultivan la moringa organizan con él la recolección o se la dan para que la venda. Luego de realizada la venta, don Ismael les da el dinero.

Tabla 4. Percepción del uso, y prácticas acerca de las plantas

Nombre	Planta	Preparación	Uso
Evelia Luna Agudelo	Paico	Cocido	Lombrices
	Yerbabuena	Cocida	Dolor de estómago
	Penca de sábila	Licuada	Gripa
	Apio	-	Gripa
Berta Lía Tilano	Orégano	Cocido	Aliñar morcilla
	Orégano	Cocido	Cólicos fuertes
	Hoja santa	Cocida	Dolor de cabeza
	Albahaca	Cocida	Gases en el estómago
Morelia Luna	Yerbabuena	Cocida	Dolor de estómago en los niños
	Pronto alivio	Cocida	Jóvenes con lombrices, cólicos
	Albahaca	Cocida	Jóvenes con lombrices
	Clavo de olor	Cocido	Jóvenes con lombrices
	Paico	Cocido	Jóvenes con lombrices
	Verdolaga blanca	Cocida	Jóvenes con lombrices
	Matarratón	-	Dolor por golpes
	Hoja santa	Cocida, combinada con pastilla de menta	Gripa
	Orégano	Cocida, combinada con pastilla de menta	Gripa
Yinet Acevedo Luna	Paico	-	-
	Limoncillo	-	-
	Albahaca	-	Dolor de cabeza
	Yerbabuena	-	Dolor de estómago
	Prontoalivio	-	Cólicos
Emilia Ramírez	Moringa	Licuada	Colesterol
	Yerbabuena	-	Gases o daño de estómago en niños
	Prontoalivio	-	Gases o daño de estómago en niños
	Orégano	-	Gripa y pesadez del estómago
	Prontoalivio	-	Cólicos y daño de estómago
	Penca de sábila	-	Gripa, tos y defensas bajitas

Luz María Quintero Góez	Pronto alivio	Cocido	Dolor de estómago y diarrea
	India	Cocida	Dolor de estómago y diarrea
	Orégano	Cocido	Gripa
	Paico	Cocido	Lombrices en niños
	Yerba mora	En baño, se cocina	Quemaduras
	Yerba mora	Machacada	Quemaduras
	Yantén	-	Hígado
María Edilma Tilano	Orégano	-	Diarrea
	Prontoalivio	-	Diarrea
	India	-	Diarrea
	Yerbabuena	Cocida	Dolor de estómago
	Limoncillo	Cocido	Gripa
Natalia Tilano	Paico	Cocido, con pastillas para el cólico menstrual	Menstruación
	Prontoalivio	Cocido, con pastillas para el cólico menstrual	Menstruación
	Yerbabuena	Cocida	Gripa
	Orégano	Cocido	Gripa
	Limoncillo	Cocido	Gripa
Nidia Socorro Tilano	Limoncillo	Cocido	Lombrices
	Moringa	-	Lombrices
	Paico	Cocido	Lombrices
	Yerbabuena	-	Aporreones
Arcira Ramírez	Yerbabuena	-	
	Prontoalivio	-	Aromáticas
	Limoncillo	-	Aromáticas
	Paico	-	Aromáticas, lombrices en niños
Paula Andrea Rodríguez Tilano	Yerbabuena	Cocida	Dolores musculares
	Paico	-	Dolores musculares
	Albahaca	-	Dolores musculares
	Limoncillo	Cocido	Gripa
Liliana Ramírez	Yerbabuena	Cocida	Dolor de estómago
Rosa Emilia Tilano	Prontoalivio	Cocido	Gripa
	Limoncillo	Cocido	Gripa
María Luisa Rodríguez	Tilón	Cocido	Aromática
	Yantén	Cocido	Hígado
	Sauco	Cocido	Gripa
	Brevo	Licuada	Limpiar los pulmones
	Penca de sábila	Licuada	Limpiar los pulmones

Yinet Torres Julio	Orégano	Cocido	Gripa
Valentina Santana Tilano	Yerbabuena	-	-
	Orégano	-	-
	Paico	Cocido	Lombrices
	Hoja santa	-	Dolor de cabeza
	Matarratón	Cocido	Fiebre
Maribel Santana	Yerbabuena	Cocida	Dolor de estómago
	Yerbabuena	Una ramita en la boca	Mal aliento
	Yerbabuena	-	Aromáticas
	Orégano	Cocido	Gripa
	Orégano	Cocido	Dolor de estómago
	Orégano	-	Dolor de oído
	Orégano	Cocido	Comidas
Adelaida Palacios Tilano	Moringa	-	-
	Yerbabuena	-	-
	Paico	-	-
	Prontoalivio	-	-

6.3. UNIVERSO ORGANIZATIVO Y DESARROLLO LOCAL

El Pacífico colombiano se encuentra al oeste de la cordillera Occidental de los Andes, extendiéndose por más de 1300 km, desde la frontera con Ecuador en el sur hasta la de Panamá en el norte. Según Ulrich Oslender (2008), esta región alberga uno de los mayores niveles de biodiversidad del planeta y es habitada por alrededor de 1,3 millones de personas, en su mayoría afrocolombianos (más del 90 %). Desde los tiempos de la Colonia, ha sido la periferia del territorio colombiano, a nivel del desarrollo social y económico. Con una economía mayoritariamente aurífera, con épocas de auge y caída, se ha mantenido en subsistencia, explotando los recursos naturales según la demanda externa.

De acuerdo a Oslender (ibíd.), a mediados de los años ochenta, en respuesta a esta precaria situación, se gestó en el departamento del Chocó una experiencia organizativa de corte afrodescendiente, apoyada por la Pastoral Afroamericana de la Iglesia católica. Los campesinos afrocolombianos se organizaron y movilizaron alrededor de la defensa de las tierras y su entorno. El resultado de ello fue el Artículo Transitorio 55 de la nueva Constitución de 1991. Esta constitución, aprobada por voto popular, buscaba democratizar las estructuras estatales y darle cabida a aquellos que antes no aparecían en ella como ciudadanos de derecho. Aunque la reforma constitucional no estaba abiertamente orientada a la participación de las minorías, las discusiones permitieron abrir espacios donde los grupos étnicos pudieron hacer incidencia y tener un lugar en la Constitución Política.

El artículo transitorio buscaba principalmente que se aprobara una ley sobre los derechos colectivos a las tierras de las comunidades afrocolombianas e indígenas del Pacífico. Esto hizo que se realizara una gran movilización en la región y se conformaran

los consejos comunitarios. Con el aval del Estado, a estos consejos se les confiere un rol representativo, basado en la propiedad colectiva de la tierra como práctica tradicional. Pero, como lo afirma Oslender (ibíd.), los consejos comunitarios son una figura ambigua, en la medida que, si bien cumplen con esta función, también en muchos casos han sido cooptados por el Estado y en algunas ocasiones han ocupado el rol de un socio con quien interlocutar en la región, sin ningún beneficio para las comunidades.

Aprobada el 27 de agosto de 1993, la ley para las comunidades negras, o Ley 70, es el resultado de intensas negociaciones entre académicos, funcionarios estatales y representantes de las comunidades afrocolombianas. En esta ley se delimita el área donde será aplicada, nombrando los ríos y definiendo las «zonas rurales ribereñas (...) [como] los terrenos aledaños a las riberas de los ríos (...), que están por fuera de los perímetros urbanos definidos por los Concejos Municipales» (Congreso de la República, 1993. Art. 2, numeral 3). Además, define lo que es una comunidad negra:

Es el conjunto de familias de ascendencia afrocolombiana que poseen una cultura propia, comparten una historia y tienen sus propias tradiciones y costumbres dentro de la relación campo-poblado, que revelan y conservan conciencia de identidad que las distinguen de otros grupos étnicos (ibíd., numeral 5).

Al ampliarse el campo de incidencia de la Ley 70 a otras regiones de comunidades negras, como el Caribe o los valles interandinos (donde se encuentra Antioquia), se posibilita el reconocimiento de la presencia negra en regiones diferentes a la del Pacífico colombiano. El Concejo Comunitario de San Nicolás es el único constituido legalmente entre los siete que actualmente existen en la zona del occidente antioqueño. Como característica común entre los consejos comunitarios del país, está la lucha por la tierra colectiva; algo que desgraciadamente estos consejos hoy casi no poseen, a excepción del Concejo Comunitario de San Nicolás, que cuenta con un pequeño terreno, en comparación con las grandes extensiones que poseen otros consejos de Antioquia y del Pacífico.

La Junta, Waimaral, Los Almendros y Tafetal son los concejos comunitarios que se encuentran dentro de la vereda; por fuera se encuentran El Rodeo y Córdoba. Si bien tienen reconocimiento organizativo y social, el no contar con una titulación colectiva los limita a la hora de interlocutar con las entidades estatales o hacer reclamos ante afectaciones en su territorio por parte de las entidades estatales o particulares. Tal es el caso de la comunidad de Waimaral, donde hay particulares que se han estado aprovechando del territorio en el cual se encuentran, específicamente con la extracción de arena y piedra del río.

Esta particular condición de ser un Concejo Comunitario sin tierras, les ha imposibilitado desarrollar proyectos agropecuarios que fortalezcan la seguridad alimentaria y económica de las comunidades, hasta el punto de permanecer en un estado de estancamiento en su constitución legal ante las instituciones estatales. En el caso del Concejo comunitario de San Nicolás, las condiciones han sido diferentes: ha sido reconocido por el Gobierno, y a su vez por las alcaldías anteriores, dándole una mayor importancia a sus iniciativas productivas y de conservación ambiental. En este sentido, el Concejo Comunitario de San Nicolás se ha encargado, de alguna manera, de

apadrinar a los otros consejos comunitarios, esforzándose por crear una unidad en la zona y realizar con ellos actividades organizacionales.

La comunidad de San Nicolás cuenta hoy con una Junta de Acción Comunal, que era la que interlocutaba con las administraciones anteriores y los políticos en tiempo de elecciones. Al respecto, Martín Londoño, representante legal del Concejo Comunitario desde el año 2009, afirma que

Las relaciones con las administraciones eran de tipo politiqueras, en las cuales la gente votaba por un candidato y si este ganaba les iba bien; si no, no. Mientras que ahora todo ha cambiado con el Concejo Comunitario, porque, independientemente de si votan por el alcalde o no, nosotros le exigimos al alcalde que debe responder por la comunidad. No nos hemos quedado en la politiquería de antes (Diario de campo: Martín Londoño, 2017. Entrevista).

Martín Londoño es una persona nacida y criada en la comunidad. Lleva dos períodos consecutivos como representante legal y empezó por iniciativa de su hermano mayor, quien le inculcó la importancia del trabajo comunitario. El Concejo comunitario se conformó en el 2002, y en el 2013 recibió por parte del Estado la titulación colectiva, después de todo un proceso administrativo que verificó si la comunidad cumplía con los requisitos de ley reglamentados por el Incora; entre estos estaba la delimitación del territorio y la subsanación de los predios particulares existentes en la zona. Estos predios son llamados por la comunidad «casas de veraneo», y hacen parte de la comunidad y del territorio colectivo después de las conversaciones entre los dueños, los funcionarios públicos y la comunidad.

En estas conversaciones se explicó el carácter de la titulación colectiva y las opciones de vender o de anexarse a la colectivización. Los dueños de los predios, que en su mayoría son de Medellín, decidieron hacer parte de la titulación colectiva y regirse por las normas del Concejo Comunitario. Una de las normas que tiene la titulación colectiva, para los dueños de las casas de veraneo, es la imposibilidad de obtener una escritura legal; por lo tanto, según Mabel Chancí ellos pueden vender de manera informal, pero no obtener una escritura. Por otro lado, pueden construir en el aire de sus viviendas. Para las personas de la comunidad, la norma comunitaria especifica claramente que si una persona vende su casa no podrá obtener un nuevo terreno y por lo tanto quedará por fuera de la comunidad.

Los dueños de las casas de veraneo han sabido acoplarse a las dinámicas de la comunidad y aparentemente pasan desapercibidos. Su participación comunitaria se limita a aportar recursos cuando la comunidad requiere alguna actividad que involucra sus predios. En el mes de diciembre hay una familia que apadrina a los niños de la comunidad, realizándoles alguna actividad recreativa y de comida. En estas actividades también participan las madres de los niños. Si bien es evidente la diferencia económica entre los habitantes de la comunidad y los dueños de las casas de veraneo, la relación entre ellos transcurre de manera normal. Las personas externas llegan los fines de semana, dedicándose solo a descansar y dar alguna vuelta por la comunidad; pero, principalmente, la pasan dentro de sus casas.

Organizativamente, la comunidad trabaja en conjunto con sus dos espacios de representación legal: el Concejo Comunitario y la Junta de Acción Comunal, que tienen actividades diferenciadas. Mientras la Junta toma las decisiones bajo la norma administrativa, el Concejo cita a la comunidad a las reuniones, y las decisiones se toman en conjunto y por consenso, en el parque del pueblo. Los temas que allí se abordan son de carácter colectivo. Generalmente, están orientados a discutir las intervenciones de las empresas externas, particulares o estatales; y los problemas que afectan a la comunidad, como la falta de agua para el riego o su suspensión por la falta de uso, y la adjudicación de algún terreno para el cultivo.

La junta del Concejo Comunitario mantiene una relación conflictiva con la Cantera más cercana a la comunidad. Es una relación de tira y afloja, por el aporte que la empresa le debe dar a la comunidad, por las afectaciones que esta genera en la extracción del material de playa y por la importancia que tiene a nivel laboral en la comunidad. A nivel económico, la empresa está obligada a realizar un aporte mensual por su actividad, el cual ha estado matizado en los últimos tiempos por una consulta previa que la empresa tuvo que realizar a partir de una demanda comunitaria que obligó a renegociar el aporte. En la última reunión del Concejo, el representante legal de la empresa se reunió con la comunidad y explicó los acuerdos pactados en este sentido y las formas de pago que se realizarían desde ese momento.

Para Mabel Chancí, este conflicto tiene su origen en la adjudicación del título minero. Desde 1996 la comunidad ha intentado conocer el nombre de los dueños del título y no han podido. Estos les arriendan a las canteras, dejando las negociaciones entre ellas y la comunidad. Como ejemplo de esta conflictividad, hasta hace poco la relación con las canteras existentes era buena, pero en estos momentos se ha venido debilitando, después de realizar una consulta previa con la Cantera San Nicolás:

Es de un señor Agustín Álvarez, representante legal de la empresa y quienes ya no quieren pagarle a la comunidad. Ellos manejan el terreno desde La Junta hasta la mina Cuca Abajo. Todo eso es de la empresa a la cual él representa (Mabel Chancí, 2017. Entrevista).

Después de realizada la consulta previa, se logró acordar con el señor Agustín Álvarez (quien lleva más de veinte años trabajando con el título minero) el pago de una compensación mensual por los perjuicios ambientales y la ampliación de la carretera por la cual transitan la mayor parte del día las volquetas, que es a su vez la única carretera que usa la comunidad. Actualmente, se está pensando instalar una nueva cantera a orillas del río Cauca. Esta iniciativa es realizada por el hermano de una de las personas que tiene casa de veraneo en la comunidad; lo que, por un lado, implica más posibilidades de trabajo, pero, por otro, una sobreexplotación del río. Sin duda, estas contradicciones entre desarrollo y conservación del medioambiente amerita un análisis más profundo, que retomaremos más adelante.

En la última década, los cambios organizativos en la comunidad han sido notorios. Como en el resto del país, la consolidación de consejos comunitarios en las comunidades afrodescendientes ha implicado nuevas formas de pensar la organización comunitaria y la interlocución con el Estado. También ha implicado un fortalecimiento de la conciencia

de la lucha por el derecho a la tierra y los proyectos de etnodesarrollo propios. El arma principal de las comunidades afrodescendientes, en esta etapa, es la consulta previa. Básicamente, consiste en que no se pueden realizar intervenciones en los territorios colectivos sin antes consultar con la comunidad, y que estos sean aprobados sin coacción, amenaza o estado de indefensión. Según el Centro de Estudios Jurídicos, con la Ley 21 de 1991, que incorpora al derecho colombiano el Convenio 169 de la OIT, se reglamenta el derecho que tienen las comunidades étnicas a que el Estado consulte todas aquellas medidas legislativas o administrativas que afecten su identidad cultural.

En este sentido, la Junta del consejo comunitario de San Nicolás, en representación de la Comunidad, ha tenido la posibilidad de ser consultada en varios proyectos que se han desarrollado y han afectado a la comunidad. Tal es el caso de las consultas realizadas con Isagen, Corantioquia, Devimar y el Pomca (Plan de Manejo Ambiental de las Cuencas Hidrográficas). Con Isagen la consulta iba dirigida a consultar a la comunidad sobre la intención de construir una hidroeléctrica en el río Cauca, la cual, a pesar de que no sería construida en los terrenos de la comunidad, sí la afectaría; ya que, históricamente, es una comunidad que ha tenido una estrecha relación con el río, en tanto que ha sido una fuente de trabajo y de alimentación desde los tiempos de la Colonia. De igual forma, la consulta no prosperó, ya que el proyecto fue suspendido al ser negada la licencia ambiental que necesitaba para continuar.

Con Corantioquia la comunidad logró llevar a buen término una consulta previa, que buscaba investigar los acuíferos subterráneos que hay en el territorio colectivo, con la intención de mejorar la calidad del agua y enterar a la gente del potencial hídrico con que cuenta la zona. La consulta con la empresa Devimar, encargada de la construcción de la doble carretera al mar, está enfocada a la construcción de una cantera con la cual la empresa piensa obtener material de playa. A cambio de tal intervención, la empresa se comprometió a potenciar el acueducto, para aumentar el caudal del agua y fortalecer el sistema de riego.

Por último, está la consulta con el Pomca del río Aurra, que más que una intervención busca desarrollar un inventario, al igual que una Investigación sobre los impactos y medidas de manejo de los recursos de varios municipios de esta zona. Para Martín Londoño, «esto lo debemos llevar de manera despacio, porque implica el conocimiento del potencial que tenemos y de aquí podemos presentar proyectos y megaproyectos de prevención, manejo y cuidado del medioambiente» (transcripción diario de campo conversación con Martín Londoño del 19 de abril, 2017). Esta es la última consulta que en la actualidad se está desarrollando en la comunidad, que se suma a la experiencia organizativa del Concejo Comunitario.

6.3.1. Lo organizativo y el racismo estructural en San Nicolás de Bari

El aspecto organizativo, a través del Concejo Comunitario, ha sido una experiencia nueva para la comunidad. Anteriormente, la toma de decisiones estaba en manos de las personas mayores, quienes controlaban la Junta de Acción Comunal y los escasos recursos que llegaban a la comunidad por vía gubernamental. La comunidad operaba bajo la lógica sumisa del pobre campesino que espera a que el Estado le tienda la mano o se acuerde de él y le dé una caridad. Este pensamiento es un reflejo del racismo

estructural implantado durante décadas de abandono; un racismo naturalizado, e incluso invisibilizado por ambas partes, que hace del afrodescendiente un hombre sin conciencia histórica, de lo cual habla Frantz Fanon en *Piel negra, máscaras blancas* y que Wallerstein (2006: 60-61) define así:

El racismo y el sexismo son instancias de un fenómeno más amplio, careciente de un nombre adecuado, pero que podría denominarse antiuniversalismo, o la discriminación institucional activa contra todas las personas de un grupo de estatus o identidad específico.

Poco a poco, esta postura de sumisión se ha ido transformando con la irrupción del proceso organizativo, que pone en contradicción la actitud pasiva del esclavo con la conciencia histórica del afrodescendiente. La posesión de un arma jurídica como la de la consulta previa le ha dado a la comunidad la oportunidad de construir su propio camino y ha puesto en cintura a aquellos abusadores que, con dinero y artimañas, están acostumbrados a saquear los territorios étnicos. Por otro lado, ha posibilitado que la comunidad tome conciencia de su papel histórico en las luchas reivindicativas por el derecho a la tierra, la alimentación y la vida misma en condiciones dignas.

Si bien el racismo estructural obedece a construcciones sociales y culturales, y sabiendo que estas construcciones no desaparecen de la noche a la mañana, no se puede presumir que con la lucha actual las condiciones de desigualdad estén superadas o próximas a serlo. Por el contrario, hay que prestar atención a proyectos como el del Pomca del río Aurra, que busca hacer un inventario sobre la biodiversidad y los recursos existentes. En muchas ocasiones, esta información ha servido de base para proyectos intervencionistas sobre las comunidades. Para ello basta recordar el artículo siete de la Ley 685, que dice expresamente:

Propiedad de los Recursos Mineros. Los minerales de cualquier clase y ubicación, yacientes en el suelo o el subsuelo, en cualquier estado físico natural, son de la exclusiva propiedad del Estado, sin consideración a que la propiedad, posesión o tenencia de los correspondientes terrenos sean de otras entidades públicas, de particulares o de comunidades o grupos (Congreso de Colombia, 2001).

Esto indica un doble juego sobre el uso de la tierra: mientras que, por un lado, la Ley 70 protege a las comunidades étnicas, su cultura y recursos naturales, por otro lado, el Estado tiene la potestad de intervenir esos terrenos, so pretexto de extraer los recursos que se encuentran bajo tierra y que por ley le pertenecen. Esta es una forma de mantener los hilos del poder sobre las comunidades étnicas, que se ha transformado en actos de discriminación racial, prejuicios y abandono estatal. El interés es que la gente abandone sus territorios o que, con engaños sobre los beneficios del desarrollo, las comunidades no se opongan a los planes económicos. Cuando las comunidades organizadas se han opuesto a dichos planes, estas zonas se han convertido históricamente en focos de violencia, generando muertes, desapariciones y desplazamientos. En este sentido, el desarrollo rural en el país se convierte en una especie de política burocrática que intenta manejar y transformar la manera en que se concibe y organiza la vida en el campo, situación que Arturo Escobar describe así: «Los discursos del hambre y del desarrollo

rural mediatizan y organizan la constitución de los campesinos como productores o como elementos para desplazar en el orden de las cosas» (1996: 184-85).

No es por coincidencia que la mayoría de las víctimas de la actual violencia sean las comunidades étnicas y campesinas, en especial las afrodescendientes. La lucha por estos territorios, ricos en todo tipo de recursos naturales, se ha convertido en el pan de cada día de los grupos armados ilegales, las Fuerzas Armadas colombianas y los acaudalados empresarios interesados en construir en estas zonas sus empresas agroindustriales y ganaderas. Afortunadamente, la violencia no ha golpeado de manera decisiva a la comunidad de San Nicolás, generando los desplazamientos que en otras comunidades afrodescendientes se están dando hoy en día. Pero es una alerta que la comunidad debe tener presente, ya que ahora se ha organizado y su conciencia se encuentra más activa. «Los discursos del hambre y del desarrollo rural mediatizan y organizan la constitución de los campesinos como productores o como elementos para desplazar en el orden de las cosas» (íd.).

Al igual que otras comunidades, les ha tocado aprender haciendo e ir acumulando experiencias que hagan más fácil el trabajo para las generaciones futuras. En este sentido, personas como Martín Londoño, representante legal del Concejo Comunitario (y quien empezó a temprana edad en los primeros procesos organizativos de la comunidad), son un ejemplo de que el relevo generacional no solo es beneficioso sino necesario para enfrentar las nuevas dificultades que día a día aparecen. Para él, que le ha tocado interlocutar con los alcaldes Wilmar Villa, Gerardo Vanegas y Yeison Estiven Paniagua (alcalde actual), este ha sido un gran logro, en términos administrativos, puesto que con ellos la comunidad ha sacado adelante varios proyectos, como la cancha polideportiva y el reconocimiento político.

Dentro de los retos organizativos que la comunidad tiene por delante, está el mejoramiento de la potabilidad del agua y la puesta en marcha del centro de salud que pueda resolver problemas menores, que no impliquen traslados al casco urbano del municipio. Pero más importante es la consolidación de un trabajo organizativo que permita a muchas personas salirse del pensamiento capitalista y colonial en el cual aún se encuentran, proceso que Valentina Santana, secretaria del Concejo Comunitario, reconoce:

En estos años de gestión ha mejorado la calidad de vida de la gente, pero no la mentalidad de los pobladores de la comunidad. Aún la gente va a una reunión si usted va a dar algo; si no va a dar nada, la gente no va (Valentina Santana, 2017. Entrevista).

Esta situación evidencia el reto organizativo que la comunidad tiene por delante: pasar de una participación interesada en el beneficio particular al beneficio colectivo, lo que implica una profundización en la toma de conciencia afrodescendiente.

La organización étnica no pasa por la afiliación política a los partidos tradicionales o a ideologías externas que promulgan el levantamiento de la clase trabajadora. Para la gente afrodescendiente, la organización étnica pasa por el reconocimiento de su condición histórica y el deseo de superarla:

Todas las formas de explotación son idénticas, porque se aplican a todos por igual, al mismo objeto: el hombre. Al considerar en un plano de abstracción la estructura de tal o cual explotación, se enmascara el problema capital, fundamental, eso es, reinstalar al hombre en su lugar (Fanon, 1968: 72).

Un ejemplo histórico es la participación de los africanos y sus descendientes en las luchas de Independencia en todos los bandos. En ambos fueron utilizados como carne de cañón y en ningún momento esto significó su pronta liberación y humanización. Por el contrario, su condición de esclavizados los siguió marcando, incluso cientos de años después de la abolición legal de la esclavitud.

6.3.2. De comunidad campesina a comunidad negra

El proceso para llegar a ser una comunidad negra pasa por entender primero el proceso de ser comunidades africanas con identidades y culturas propias, que llegan a América bajo la violencia armada de los europeos. Esta violencia genera un colaje de culturas en una nueva tierra, que buscan nuevas formas de organizarse y reconstruirse en sociedad; en algunos lugares, como cimarrones, y en otros, como campesinos. En el caso de las comunidades campesinas, su transformación se retoma con la llegada de la Ley 70, que les permite reencontrarse con su pasado histórico y autodefinirse como comunidades negras, con identidad y autonomía territorial.

El autorreconocimiento como comunidad negra en la vereda de San Nicolás tiene dos puntos de partida: por un lado, buena parte de la comunidad había reconocido históricamente que era el fruto una descendencia africana, evidenciada principalmente en el fenotipo, en lo cual estaba implícita toda la carga negativa y peyorativa de la esclavitud:

El negro es una bestia, el negro es malo, el negro es un bellaco, el negro es feo; mira, un negro, hace frío, el negro tiembla, el negro tiembla porque tiene frío, el pequeño tiembla porque tiene miedo del negro, el negro tiembla del frío, ese frío que le retuerce a uno los huesos, el simpático chico tiembla porque cree que el negro tiembla de rabia, el chico blanco se arroja a los brazos de su madre, mama el negro me va a comer (ibíd., 1968: 94).

Por otro lado, al entrar la comunidad en contacto con la Ley 70, y empezar un proceso de autorreconocimiento positivo, se crea un ambiente de autoafirmación étnica que conlleva a la transformación de las nuevas generaciones, a partir del año 2002. Inicialmente, en este proceso participan los siete consejos comunitarios de la zona, pero, paulatinamente, uno a uno va dejando de lado el proceso, hasta quedar solo el Concejo de San Nicolás: «La mayoría de los concejos comunitarios empezaron en el 2002, pero no les prestaron atención y los dejaron caer. En el 2013 volvieron a empezar, pero este Concejo, como siguió trabajando, logró la titulación colectiva» (Valentina Santana, 2017. Entrevista). Apoyada en la vinculación étnica con sus antepasados africanos, la comunidad de San Nicolás empezó a reconstruir su historia y a fortalecer los lazos con su pasado y con esta tierra a orillas del río Cauca.

Este proceso de autorreconocimiento presenta varios retos, que la comunidad debe afrontar: el primero es que la estructura racial ha creado unos patrones fenotípicos sobre los cuales se basa la discriminación racial; entre ellos se encuentra el color de la piel, los labios gruesos, el cabello y la nariz ñata. Como marcadores, estas particularidades han permitido ubicar a las poblaciones afrodescendientes en cualquier parte del territorio y con ello naturalizar su condición fenotípica como un factor susceptible de discriminar. Es fácil notar esto en el Pacífico colombiano, donde la mayoría de la población tiene un origen marcadamente africano. Pero en lugares como la costa Caribe o Los Andes, el alto grado de mestizaje ha permitido que buena parte de estos marcadores no sean tan evidentes en las personas afrodescendientes y con ello la posibilidad de pasar, de cierta manera, desapercibidos por la discriminación racial.

El segundo reto implica superar el uso de la condición étnica solo como un instrumento de lucha jurídica o como una posibilidad de captar recursos del Estado, problema en el cual han caído algunos consejos comunitarios, al atender su condición étnica como un beneficio económico carente de identidad y de una verdadera lucha por la reivindicación de los afrodescendientes en el país. Este es un factor que cambia drásticamente la concepción de la lucha organizativa, al convertir a los consejos comunitarios en parásitos estatales y agentes pro estatales que se alinean con los intereses del mercado, en detrimento de las comunidades y su supervivencia.

Con esta situación se crean dos opciones: la primera es aprovechar esta condición para camuflarse dentro de la sociedad, negando su pasado africano; y la otra es el auto reconocimiento, buscando su conexión no solo en lo evidente de lo fenotípico sino también en la historia cultural de la comunidad. Esta última opción es a la que la comunidad de San Nicolás se ve abocada. Debido al alto grado de mestizaje que existe en la comunidad, la gente ha buscado en su historia cultural el vínculo directo con su pasado africano, lo que conlleva un proceso más lento, en la medida que culturalmente siempre se han buscado los vínculos raciales a partir de lo fenotípico.

Esta es una de las explicaciones posibles al hecho de que algunas personas no se hayan auto reconocido:

Es de paso a paso, es de ir conociendo y aprendiendo que de la noche a la mañana la gente no se va a reconocer. Antes, la comunidad no estaba enseñada a decir que eran un territorio colectivo, pero lo han ido aprendiendo. Ya se auto reconocen y saben que no tienen título individual, sino que es colectivo. Se han reconocido como personas negras y hay muy poquitos que todavía estén pensando que si son o no negros (Diario de campo: Martín Londoño, 2017. Entrevista).

De igual manera, en los niños existe una precaria percepción de su historia étnica; posiblemente, porque ellos no perciben esos marcadores distintivos de la gente afrodescendiente o porque simplemente la percepción peyorativa que tienen de ellos los incita a negarlos.

En este sentido, es una doble lucha de autorreconocimiento la que la comunidad tiene por delante: la primera es seguir reforzando la identidad étnica en los adultos, hasta el punto en que no haya personas indecisas sobre su pasado; y la otra es generar un plan de

trabajo de autorreconocimiento a largo plazo, que involucre a los jóvenes en la búsqueda de su pasado, no solo desde lo fenotípico sino de la historia cultural y los valores que como comunidad afro comparten con otras del país. Los apalancamientos que algunas casas tienen, guardan un pasado común con los apalancamientos de Palenque de San Basilio. El uso de los pilones se puede encontrar en todo el Pacífico colombiano, el Caribe e incluso en comunidades afrodescendientes del norte de Antioquia, como Belmira.

CONCLUSIONES

Se espera que esta investigación haga un aporte al análisis, para mejorar la comprensión de los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las comunidades afrodescendientes. Se tiene como punto de partida el concepto de racismo estructural, en diferentes ámbitos de la vida social, el cual condiciona un elemento fundamental para el cuerpo humano: la comida, tanto desde el punto de vista cultural como del biológico. La investigación también aporta elementos para comprender el cuerpo como espacio sociobiológico y holístico, en una sociedad cambiante, influenciada por factores externos.

Sin ninguna duda, esta investigación deja más preguntas que respuestas sobre el estado actual de los hábitos de alimentación y el estado nutricional en la comunidad de San Nicolás. La presencia del racismo estructural invita a generar mayores debates acerca de este tema y a abrir nuevas preguntas sobre la función de la comida en el cuerpo humano. Entender la vida de la comunidad en torno a la comida, y sus maneras de adquirirla, implica sumergirse profundamente en su cotidianidad y constatar los procesos que se interrelacionan, para ver la realidad de lo que allí sucede. En este sentido, queda abierta la posibilidad de generar investigaciones de mayor temporalidad en el terreno, que logren develar con mejor precisión todo el entramado de las relaciones que se dan.

Queda por investigar la ascendencia histórica de la comunidad y sus impactos en la economía alimentaria del municipio de Sopetrán, al igual que el proceso de liberación de la esclavitud para poder ejercer la soberanía alimentaria en el territorio. Desde este punto de vista, la investigación arroja un panorama sobre la agricultura y la pesca, a través de la historia de la comunidad. Pero queda el interrogante sobre hasta dónde el abandono del campo y el río (para irse a trabajar en las fincas y en otros empleos) afecta la producción alimentaria de la comunidad y hasta dónde estos empleos temporales soportarán las necesidades alimentarias de las nuevas generaciones.

La investigación arroja como evidencia unos gustos y rechazos hacia la comida basados principalmente en la capacidad adquisitiva de las personas, y deja ver cómo las preferencias se han ido perfilando a través del tiempo, desde una transmisión constante del conocimiento. Esto se basa todavía muy fuertemente en las diferencias entre hombres y mujeres, aunque con un notable cambio de las enseñanzas de las madres hacia los hijos. Sobre las mujeres recae la enseñanza en la preparación de la comida y la alimentación de los niños, y la definición de los gustos y rechazos que ellos adquirirán en el futuro. Sin embargo, cabe preguntarse sobre los cambios en este sentido, teniendo en cuenta que es cada vez mayor el número de mujeres que trabajan en las casafincas de la zona. ¿A qué estrategias recurrirán las mujeres para seguir con la transmisión del conocimiento culinario, a la vez que acuden al trabajo en las fincas? ¿Qué efectos

tendrá a largo plazo la enseñanza de las madres a los hijos hombres en la preparación de alimentos?

Los usos y restricciones frente a la comida cambian en fechas importantes, como las celebraciones comunitarias, las fiestas familiares y la Semana Santa. En ellas la comida varía, sin desbordar la capacidad financiera de la familia, aunque se requiere un esfuerzo mayor, al tener que variar el mercado que normalmente se compra. Es importante abordar tanto las fiestas como la Semana Santa con mayor profundidad, ya que en ellas los hábitos alimentarios tienen cambios importantes, que develan una cultura alimentaria más completa.

La investigación arroja información sobre la compra de alimentos en lugares específicos, demostrándose un gusto y fidelidad por ciertos supermercados. Debido a la falta de una economía interna en la comunidad, es posible que esta relación se mantenga y que incluso se refuerce con el tiempo. Este es uno de los hábitos de compra más estables, porque la mayoría de las mujeres (que son quienes normalmente van al supermercado) sienten pereza de ir a otros lugares.

Debido a que el racismo estructural se desarrolla desde las esferas de poder, es necesario profundizar en la relación de la comunidad con la alcaldía, las instituciones regionales y los particulares, que inciden en la vida económica y productiva de la región. Esto implica también la necesidad de que la comunidad establezca un diálogo con los agentes del poder local, para así desarrollar propuestas tendientes a mejorar sus condiciones de vida históricamente vulneradas. De igual manera, se hace necesario un fortalecimiento del trabajo mancomunado entre los concejos comunitarios, para establecer unas líneas de producción agropecuaria en función de la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades negras del municipio.

A nivel de la organización comunitaria, la investigación arroja un panorama del proceso del requerimiento de una planificación ideológica que profundice las bases identitarias de la comunidad. En este sentido, queda abierta una puerta para la creación de acciones de memoria histórica, que permitan que la comunidad avance hacia un autorreconocimiento mayor, que trascienda el color de la piel como adscripción étnica. Queda abierta la pregunta sobre qué tipo de acciones educativas emprender para que los jóvenes se asuman conscientemente como comunidad negra y territorio colectivo, permitiéndoles integrarse en las dinámicas socioproductivas del municipio.

Al ser el racismo estructural uno de los factores que más fuertemente han influenciado la producción en el campo y la pesca en el río, surge en la investigación el asunto central de la consecución de alimentos para las personas de la comunidad. Como esto depende de procesos históricos arraigados en los centros de poder, es necesario que los concejos comunitarios hagan cada vez más visibles estas relaciones en el campo de la alimentación. Las omisiones sistemáticas, en relación con la planificación y ejecución de los planes de desarrollo para las comunidades negras, deberán ser abordadas por nuevas investigaciones, para entender qué tanto han cambiado este tipo de relaciones; al igual que la participación de los concejos comunitarios en la planificación, ejecución y evaluación de los mismos.

Las cocinas aparecen como un elemento en transición entre el subdesarrollo y el desarrollo. Todo lo que tiene relación con la madera, está ubicado con el atraso y la incapacidad de salir adelante; mientras lo que está asociado con el gas es visto como sinónimo de progreso. Este conflicto entre subdesarrollo y desarrollo arrastra poco a poco la arquitectura de las casas hacia una modernización poco funcional, ya que las personas que cambiaron la tapia por adobe se sienten sofocadas a la hora del mediodía y deben acostarse en el suelo para apaciguar el calor. Debido al discurso del desarrollo, que no es más que una postura racializada, en la medida que se asocia a las personas con objetos o con se condición económica, la mayoría de casas tradicionales han ido disminuyendo, al igual que las cocinas y fogones, y utensilios como los pilones.

La aparición de esta problemática en la investigación, posibilita entrar a reflexionar sobre el patrimonio arquitectónico de la vereda y pensar en planes de intervención que permitan mejorar la condición de las casas, sin que ello conlleve al reemplazo total de ellas. De igual forma, es pertinente dejar la puerta abierta a la discusión sobre el impacto que produce el humo de los fogones de leña en la salud de las personas; al igual que la implementación de estrategias turísticas alimentarias que, usando el fogón de leña como patrimonio culinario de la comunidad, atraigan a nuevas personas que deseen consumir alimentos preparados de esa manera.

La salud, como condición primaria de los seres humanos, aparece en la investigación desde una condición vulnerada, por la casi nula atención y el abandono histórico por parte del Estado. Esto se refleja en la aparición ocasional de una enfermera, como su única presencia, y es una prueba del racismo histórico en este campo. Cabe preguntarse hasta cuándo la comunidad dejará de contar solo con las plantas medicinales que ha utilizado históricamente. ¿Cuándo cumplirá la alcaldía la promesa de construcción del centro de salud, anunciado hace ya varios años? Este centro de salud sería la esperanza de implementar planes de promoción y prevención que mejoren la calidad de vida y de un avance en la eliminación del racismo estructural que la gente ha padecido.

El uso de las plantas como medio de curación, aparece en la investigación como prueba de la adaptación y resistencia de la comunidad frente al racismo estructural. Es un acumulado, a partir de la prueba y error, que constituye uno de los patrimonios inmateriales más importantes del conocimiento comunitario. No es gratuito el pensamiento generalizado de usar primero las plantas, y ya cuando estas no son efectivas dirigirse al hospital más cercano. Esto obedece a la lejanía que hay entre la comunidad y el centro de atención más próximo. También, las posibilidades de movilizarse son un limitante, al no existir transporte público hasta la carretera principal.

En cuanto al estado nutricional, la investigación muestra el incipiente conocimiento de los jóvenes frente a los beneficios de los alimentos, y su pobre discurso frente a la comida. Esto demuestra una nueva concepción de la comida: si se compara con la de sus padres, es evidente la influencia de los medios de comunicación y de la escuela en el nuevo discurso de los jóvenes. Este se opone a la práctica de muchas madres de llevarle la comida a los niños a la institución educativa en horas del descanso, pues la de allí tiene una sobrecarga energética y está basada solo en el gusto cultural por la comida.

Escoger el indicador nutricional de talla para la edad, en la investigación, obedece a que permite ver los efectos de los desequilibrios nutricionales permanentes en el cuerpo. Así como ocurre con el racismo estructural en lo social, algunos de los niños se encuentran en riesgo de delgadez o de sobrepeso, mientras que la mayoría se encuentra en buen estado de peso (el 52 %) y talla (el 76 %). Aunque, aparentemente, el hecho de que la mayoría de los niños tenga un buen nivel nutricional es una buena noticia, no deja de preocupar aquellos que se encuentran por fuera de lo ideal: 48 % para el peso y 24 % para la talla. El número de niños en la comunidad no es muy alto, pero esto implica un elevado porcentaje de los futuros pobladores con problemas de salud o de desigualdad laboral, debido a la deficiente capacidad cognitiva que desarrollarán.

Es evidente la falta de un seguimiento nutricional de los niños por parte del Estado. Sin duda, esto obedece a una política de omisión, ya que este tipo de resultados necesariamente conducen a una intervención en la alimentación de los niños. Si bien el Estado, en cabeza del restaurante escolar, envía la alimentación bajo minuta a los niños, esta alimentación no es adecuada para la cultura alimentaria de la comunidad y la calidad de los productos es deficiente. Queda pendiente realizar una evaluación periódica de los niños, que garantice un seguimiento nutricional y las formulaciones pertinentes para buscar la nutrición óptima. Los alcances de la investigación, en este aspecto, son limitadas: es la fotografía del estado nutricional en un momento específico; el cual puede variar en sus resultados rápidamente.

Bibliografía

- Alcaldía de Sopetrán, Antioquia (2016): «Información general». Última actualización: 2 de noviembre. Recuperado de: http://www.sopetran-antioquia.gov.co/informacion_general.shtml
- Arcos R., Arleison (2014): Ser como ellos: esclavización, cimarronaje y republicanismismo en el siglo XIX en Colombia. Colectivo de Investigaciones Afrocolombianas (CIA).
- Asociación Colombiana de Endocrinología (2011): Obesidad infantil. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/Documentos%20y%20Publicaciones/Obesidad%20infantil.pdf>
- Bonilla S., Eduardo (2011): «¿Qué es el racismo?: hacia una interpretación estructural». En C. Mosquera, A. Laó y C. Rodríguez (eds. y coautores): Debates sobre ciudadanía y políticas raciales en las Américas Negras. Universidad del Valle / Universidad Nacional de Colombia, pp. 649-700.
- Congreso de Colombia (1993, agosto 27): Ley 70 de 1993: Por la cual se desarrolla el Artículo Transitorio 55 de la Constitución Política. Recuperado de: <https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley%2070%20de%201993.pdf>
- (2001, agosto 15): Ley 685 de 2001: Por la cual se expide el Código de Minas y se dictan otras disposiciones. Recuperado de: <http://www.bdlaw.com/assets/htmldocuments/Colombia%20-%20Ley%20658%20de%202001%20Mining%20Law.PDF>
- Contreras, Jesús (1992): «Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología». Revista Chilena de Antropología, n.º 11, pp. 95-111. Santiago: Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Humanas. Recuperado de: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/viewFile/17643/18408>
- Cosette, María; y Marcos Rodríguez (2008): Estado nutricional y orientación nutricional en estudiantes de ballet de nivel elemental. Recuperado de: http://www.tcasevilla.com/archivos/estado_nutricional_y_orientacion_nutricional_en_estudiantes_de_ballet.ii.pdf

- Duhart, Frédéric (2002): «Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria». *Gazeta de Antropología*, n.º 18, junio. Recuperado de: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177>.
- Escobar, Arturo (1996): *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo*. Bogotá: Norma.
- Fanon, Frantz (1968): *Piel negra, máscaras blancas*. Recuperado de: <https://creandopueblo.files.wordpress.com/2011/09/29713474-fanon-frantz-piel-negra-mascaras-blancas.pdf>
- FNA (Federación Nacional de Arroceros), (s. f.): «Historia del arroz». Recuperado de: <http://www.fedearroz.com.co/new/historiaarroz.php>
- Liria, Reyna (2012): «Consecuencias de la obesidad en el niño y el adolescente: un problema que requiere atención». Recuperado de: <http://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/artrevista/pdf/rpmesp2012.v29.n3.a10.pdf>
- Mayorga G., Fernando (2002): «La cultura y la educación: construir una identidad nacional sobre el mestizaje de tres culturas». *Credencial Historia*, n.º 154, octubre, p. 3. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/octubre2002/lacultura.htm>
- Miguel S., Pedro E.; y Aluett Niño P. (2009): *Consecuencias de la obesidad*. Recuperado de: http://www.bvs.sld.cu/revistas/aci/vol20_4_09/aci061009.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social (2010): *Resolución 2020*. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202121%20de%202010.pdf
- OMS (Organización Mundial de la Salud), (1963): *Malnutrición y enfermedad*. Recuperado de: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/105724/1/a58435_spa.pdf
- _____ (2016a): *Obesidad y sobrepeso*. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
- _____ (2016b): *Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Sobrepeso y obesidad*.
- _____ (2017): *Alimentación del lactante y el niño pequeño*. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs342/es/>
- Oslender, Ulrich (2008): *Comunidades negras y espacio en el Pacífico colombiano: hacia un giro geográfico en el estudio de los movimientos sociales*. Bogotá: Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca / ICANH / Universidad del Cauca.

Pollitt, Ernesto (1984): La nutrición y el rendimiento escolar. Recuperado de: <http://unesdoc.unesco.org/images/0006/000623/062306so.pdf>

Rosique, Javier (2006): Estado nutricional y hábitos alimentarios en indígenas embera de Colombia. Recuperado de http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182010000300002

Velásquez Valdivia, Aníbal (2005): Factores económicos asociados a la nutrición e impacto de programas de reducción de la pobreza en la desnutrición de países en desarrollo. Una revisión sistemática. Recuperado de: http://www.midis.gob.pe/dgsye/evaluacion/documentos/ev_Revision_Sistematica_economia_nutricion_AV_fin.pdf

Wallerstein, Immanuel (2006): Análisis de sistemas-mundo: una introducción. Trad.: C. D. Schroeder. México: Siglo XXI (1.ª ed. en ing., 2004). Recuperado de: http://www.manuelugarte.org/modulos/teoria_sistemica/analisis_de_sistemas_wallerstein.pdf

Zabala, Rafael (2014): «Seguridad y soberanía alimentarias». Revista Semana, sección «Semana Sostenible». Recuperado de: <http://sostenibilidad.semana.com/ediciones/articulo/seguridad-soberania-alimentarias/31416>

Entrevistas

Chancí, Mabel (2017, 18 de abril)
López Múnera, María Eugenia (2017, 20 de abril)
Luna, Morelia (2017, 11 de abril)
Palacio Tilano, Ismael (2017, 15 de abril)
Quiroz, Miguel (2017, 17 de abril)
Santana, Maribel (2007, 18 de abril)
Tilano, Berta Lía (2017, 11 de abril)
Tilano, Leonardo (2017, 16 abril)
Tilano, María Edilma (2017,12 de abril)
Tilano, Valentina (2017, 20 de abril)

Diario de campo

Escudero Ramírez, Daniela (2017, 9 de abril)
Londoño, Martín (2017, 19 de abril)
Palacio Tilano, Ismael (2017, 15 de abril)
Ramírez Tilano, Humberto (2017, 15 de abril)
Tilano, Hernán (2017, 19 de abril)
Tilano, Leonardo (2017, 16 de abril)

