



E



# Experiencias diversas en un lugar biodiverso, portuario y ecoturístico: ¡Pacífico colombiano bonaverense!

## Diverse experiences in a biodiverse, port and ecotourism place: Colombian pacific bonaverense!

Por Sergio Antony Benavides Ocampo\*

### Experiencia inicial: llegando a Turín Turán

*Después del huracán sale el sol.*

Cheo Feliciano

La noche anterior a llegar a esa carretera larga, que comienza en: “Bienvenidos a Buenaventura” y que termina en los muelles portuarios por donde se mueven diferentes tipos de mercancías que entran y salen del país, me encontraba metido en un costal de fique; entonces comencé a mirar, muy de cerca, mis pies, mis brazos, mi tórax; me di cuenta de que estaba en pedazos. Sentí la más profunda tristeza, no podía creer que aun estuviera consciente, aguantando la respiración, porque estaba en el fondo del océano junto con pedazos de piedras grandes, que no me dejaban salir a flote, pero ¡qué clase de ser me hizo esto!, cuánta brutalidad y frialdad, me preguntaba con mucho dolor. La verdad no sé

---

\* Ingeniero de alimentos de la Universidad INCCA de Colombia, especialista en Alimentación y Nutrición en Promoción de la Salud y magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia. Grupo de investigación TERRAS. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0630-3585>. Correo: [sbenavideso@unal.edu.co](mailto:sbenavideso@unal.edu.co).

por qué escuchaba las voces de personas, allá arriba en la superficie, si me encontraba en el fondo de un estero que parecía un cementerio marino pues yo no era el único occiso<sup>1</sup>. Allá arriba decían: “así sembramos el terror, así aprenderán, además, así nunca podrán descansar, serán muertes inconclusas, almas sin descanso”, cuando dijeron eso, me desesperé y, afortunadamente, desperté de aquella pesadilla. Así sucedió, pienso, por tantas malas noticias que a diario salen en los medios de comunicación, y porque varias personas, días antes de viajar al Pacífico colombiano, me sugestionaban y me decían que el orden público de Buenaventura (Tura) estaba muy crítico, que por qué me iba a ir por allá, que mucho cuidado con la inseguridad de ese pueblo, que eso por allá tan lejos, tan peligroso, con tasas altas de homicidio, que mucho cuidado con las enfermedades, los mosquitos, el dengue, el COVID-19, las bandas criminales: cosas por el estilo.

Abordé un avión desde El Dorado hasta el Alfonso Bonilla Aragón y luego de tres horas por tierra llegué a mi destino. El bus venía colocando salsita, lo cual era un abre bocas para lo que me esperaba en Turín Turan que, así como su apodo gracias a Junior Jein, respira música y músicas. Para la música, como para los alimentos, tengo buena memoria, ese día sonaba de La Sonora Ponceña, “Ñáñara caí”, tremendo tema y tremenda banda de Puerto Rico (puertorro), con una letra chistosa: habla de un mosquito muerto de la risa, de un poste aguantando un perro, un piano tocando a Papo (compositor y tecladista), y claro, dejar a mi mente navegar por los sonidos de las trompetas, el bongó, las congas, la campana, el güiro, etc. ayudaba mucho para dejar de ver mi muerte en plena carretera a la ribera del río Danubio, porque ese conductor venía a toda velocidad. Ya había atravesado los municipios de Dagua y Loboguerrero hasta zonas ya bonaverenses, como Cisneros, el resguardo indígena La Delfina, San Cipriano, la reserva natural Pericos, el charco del oso, La Víbora y más.

---

1 Muerto violentamente.

Recuerdo entonces entrando a Tura desde los caseríos de madera dispersos sobre la avenida, una carretera en buen estado, la principal y única vía junto con una variante vieja que desembocan en el centro y muelles portuarios más adelante, hasta observar los letreros de los primeros barrios, ya más compactos —podría decirse en zona periurbana—; me inquietaba ver el contexto de esta nueva ciudad para mí, las personas, el panorama, el paisaje. Veía, como dice la canción de Ismael Rivera, “las caras lindas de mi gente negra”: se veían casas, casitas a lo lejos, amontonadas, abigarradas como por entre vericuetos, desorden de vehículos y motos al lado y lado, música, personas hablando y riéndose duro. El bus había avanzado hasta donde ya se lograban observar las grúas de carga del puerto, llamadas grúas pórticos, las cuales cargan la mercancía que llega al país en esos buques enormes que atraviesan los océanos.

Cerquita estaba el puente del piñal, en donde observaba pescadores, gaviotas y creo que alcatraces buscando que les tiren algún pescado. Dicho puente separa Tura continental y Tura isla, es decir, al pasar el puente ya estaba en la isla Cascajal. Sentí ese cambio fuerte de clima, obviamente lo venía sintiendo de unos minutos antes, pero en Tura la humedad en el ambiente es mayor y se siente de inmediato; es, nada más y nada menos, el lugar más lluvioso del planeta tierra y recordé aquella noticia que afirmaba que el sitio más lluvioso y húmedo en la tierra se encontraba en un municipio que hace parte del Pacífico colombiano, pero en el departamento del Cauca: López de Micay.

Mientras en Bogotá llueve en promedio 800mm al año, en López de Micay caen unos 13 100mm/año, el mayor promedio anual en el mundo. Lugares como el corregimiento San Antonio de Yurumanguí (Buenaventura), con 27 000mm para 2018, Tutunendo (Chocó), con 10 946mm/año, y Junín (Nariño), con 9 106mm/año, configuran a esta región como el lugar más lluvioso, y por ende donde más energía se libera por condensación. (Mejía, 2020)

Memoricé el nombre de López de Micay porque sabía que a alguien le iba a contar ese dato, en Tura hay gente de muchas partes y de López de Micay bastantes. Lo conocen bien y saben lo lluvioso que es, esto me servía para socializar con las personas; además, como bien lo menciona el periódico, no es solamente López de Micay, sino toda la región, en su conjunto, es la más lluviosa: es la magia y la gracia del Pacífico colombiano. A nivel de ciudades del mundo, Tura es reconocida por ser la más lluviosa con 258 días de lluvia al año, por encima de Quito (Ecuador), San Vito (Costa Rica) o Timika (Indonesia). Recordé a Ofir, una chocona hermosa, compañera en el trabajo que fui a realizar en Tura, ella es oriunda de un lugar llamado Palestina en el río San Juan, sur del Chocó; talentosa en el baile y en la sazón de los alimentos, nos hacía sopa con queso, arroz con queso —que le decían arroz clavado—, un sancocho llamado “Pusandao”, con carne de res o cerdo preservada en sal, plátano, yuca, huevo, papa y leche de coco, también hacía sudado de tollo —*Mustelus whitneyi*, un tiburón que no suele alcanzar los 2 metros— y otras cosas ricas y deliciosas de las cuales estaremos hablando. Ella se colocaba muy contenta cuando estaba lloviendo, que usualmente era cada rato, cantaba y bailaba mientras hacía su trabajo, agradecía a Dios por la lluvia, en serio, se ponía alegre, y a veces era coincidencia que estuviera lloviendo al mismo tiempo que sonara, en el lugar de trabajo, la canción “Aguacero” del Gran Combo de puertorrico: “Era una tarde gris, cuando empezó a caer // el aguacero aquel, que te trajo hasta a mí (...) cada gota de lluvia caída, en una tarde gris, se ha llevado un poco de tu amor”.

Se acercó el final de la carretera, ya no había más para donde avanzar, todo lo demás era mar, la bahía de Buenaventura, el final de la isla Cascajal, que lo conocen como “El centro”, aquí terminaba el recorrido. Se observaban unos poquitos edificios, unas calles angostas, el malecón, la economía informal como árboles en la Amazonia y otras cosas. Llegué a la terminal de transporte, en donde cogí taxi para buscar hotel; al taxista, después de haber avanzado unas cuadras, lo paró la policía

por papeles, los cuales no tenía, entonces el policía se descuidó y el taxista, como si estuviera en una película, arrancó en su huida, aceleró y se metió por una calle arriba súper estrecha, por un barrio que después me enteré de que se llama “Calimita”. Me alcancé a asustar, ya me estaba imaginando un accidente, una estrellada, porque iba como loco el man, hasta que lo paró de frente otra moto de policía y comenzaron a hablar con él, en el estilo de hablar bonaverense: “no la haga así manito, ¡ay!”. Recuerdo al taxista, negro él, con camisa holgada, vieja, desaliñado, muy desesperado, explicándole al policía que solo necesitaba trabajar, que la situación estaba dura, que entonces que le dijera qué hacía, que no se podía quedar de brazos cruzados porque la barriga no espera, De todas maneras, acordaron que para la próxima resolviera la situación, que por esta vez se la perdonaba. Se fueron los policías y el taxista me dejó en el hotel.

## Experiencia ecoturística: una marimba en la playa

*El bombo que está tocando, cununo está repicando,  
marimba ya está jundiando,  
las voces están calentando.*

*Prepárense bailadores que esta fiesta ya se formó  
Prepárense bailadores que este arrullo ya se prendió.*

Grupo Bahía

Me hospedé en el centro, que realmente es una porción de la isla, en donde está el malecón con la estatua de la ballena jorobada, el faro y la vista de los atardeceres más espectaculares de acuarela, la salida de las lanchas a las diferentes playas, los edificios administrativos, uno de los tres puertos marítimos —que es la Sociedad Portuaria localizada a un lado de la isla—, hoteles, comercio, chontaduro, señores con sus carros llenos de cocos rajándolos a machetazos para adecuarlos y sacarles el agüita interna rica en minerales (Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu y Mn)

(de la Cruz, 2024) y venderla en botellitas plásticas; también discotecas, canchas de fútbol, habitantes de calle, entre otras.

Buenaventura, como distrito especial, abarca cerca del 30 % del departamento del Valle del Cauca, con todos los pisos térmicos y con una extensión de 6 785 km<sup>2</sup>, de los cuales el 99,6 % son de área rural y el 0,4 % son del área urbana (Alcaldía Distrital de Buenaventura, 2015). La zona urbana está dividida en 12 comunas (decenas de barrios), incluyendo los barrios de bajamar, es decir, los más golpeados por la pobreza, en construcciones palafíticas<sup>2</sup>, como el caso del primer barrio que se formó en Tura: San José, conocido hoy como San Ju, el cual no tiene agua potable ni alcantarillado ni luz y huele a basura, heces y marihuana (Molano, 2017). Realmente este tema de la falta de agua en los diferentes barrios de Tura, no solo los de bajamar, es una de las cosas más preocupantes, cómo es posible que un puerto como el de Buenaventura por donde sale el 60 % del comercio internacional marítimo de Colombia, que deja un recaudo tributario de más de dos billones de pesos anuales (Molano, 2017), haya una deficiencia de alcantarillado tan grave, donde la gente tenga que recibir agua potable un día sí y un día no, un día sí y un día no, en una población de más de 318 000 habitantes; es preocupante y requiere de inmediata atención. Esto sucede en todos los barrios de Tura, no se salva ni siquiera la parte central, allí me quedé en un hotel del centro; me tocaba recoger agua en una caneca grande porque se iba el agua día de por medio, muy duro, ahí ya uno entiende cómo es la cosa.

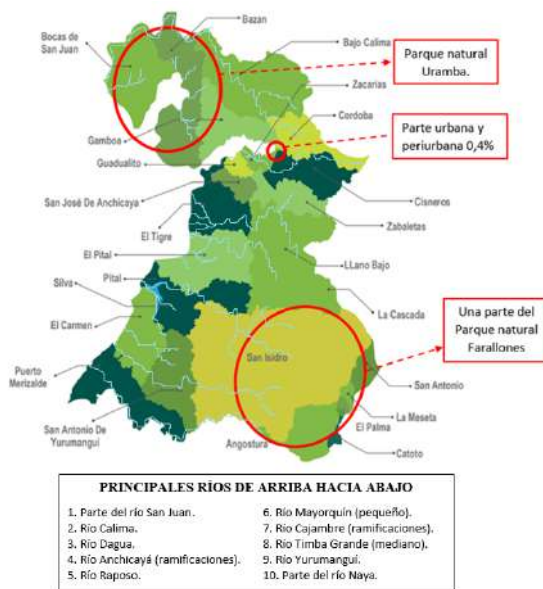
La zona rural comprende parques naturales nacionales, caseríos, veredas y 19 corregimientos (ver figura 1), algunos conocidos por ser ricas minas de oro. Se encuentra el Parque Natural Uramba en Bahía Málaga y una parte del parque natural Farallones al suroriente que comparte con

---

2 Palafito: construcción que se alza en la orilla del mar, dentro de un lago o en terrenos anegables, sobre estacas o pies derechos (RAE, 2024).

Cali. Importantes ríos como el Dagua (después Danubio), el Anchicayá, el Calima, el Raposo, el Mayorquín, el Cajambre, el Yurumanguí, una parte del Naya y otra del San Juan (ver figura 1). Los ríos en el litoral Pacífico son infinitos, un sin número de ramificaciones.

**Figura 1.** Unidades territoriales y ríos del distrito especial de Buenaventura



Fuente: elaboración propia, basado en ADR-FAO (2019) y Alcaldía Distrital de Buenaventura (2015).

Después de varios meses, comencé a explorar algunas de las zonas donde hay acceso, es decir, los sitios turísticos y las playas conocidas como Pianguíta, La Bocana y Magüipi, las cuales están a 20 y 30 minutos en lancha desde el muelle turístico. Son lugares bellos con sus playas de arena oscura y dorada, su gente amable y la biodiversidad a flor de piel. Media hora más de lancha y llegamos a Bahía Málaga,



en donde encontramos otros destinos turísticos excelentes para visitar como Juanchaco, Ladrilleros, La Barra, Chucheros, Juan de Dios, la cascada de la Sierpe, Las tres Marías, entre otros, los cuales están insertos en el parque natural Uramba y los corregimientos de Bazan y Bocas de San Juan. Son lugares maravillosos y representan la belleza ecoturística de Colombia, sin embargo, se observa la falta de inversión en infraestructura para ofrecer mejores condiciones al turista nacional e internacional y lugares más idóneos para las personas que comercializan sus productos nativos.

Por supuesto que, para conocer estos sitios, se deben realizar varios viajes y comenzar a maravillarse con lo espectacular del paisaje, los atardeceres polícromos de arboles que se desvanecen en minutos, las playas interminables de marea baja y luego alta; ver el fondo a lo lejos y no saber qué parte es el cielo y las nubes y qué parte es el agua majestuosa y sinuosa; sumergirse en las aguas del Pacífico y salir y ver el candor de los niños jugando fútbol con una pelota desmechada y descalzos; ver a otros elevando cometa en esos cielos inmensos tachados de aves diversas, que van en fila o a veces en desorden y dispersas; caminar por la playa tersa y tener cuidado que salen cangrejitos que excavan huecos por donde corren, huyen y se esconden en reversa, son muy veloces..., y seguir caminando por la playa y ver al señor con sus rastas y sin camisa tocando el piano de la selva, cerrando los ojos y creando melodías que se articulan en una bella voluptuosidad con el viento y el sonido del mar.

Sin embargo, los lugares con paisajes admirables son múltiples en este territorio, hay algunos de más complicado acceso que son innumerables ríos en lo recóndito de la selva, que siguen siendo parte del distrito, donde conviven algunas comunidades bajo el poder de grupos armados, pero hay otros que son turísticos y se pueden visitar, por ejemplo, la RFPN (Reserva Forestal Protectora Nacional) de los ríos San Cipriano y Escalerete y sus aguas diáfanas. De hecho, hay un lugar que

se llama “Aguaclara”, en donde se encuentran cascadas hermosas y concurre mucho extranjero visitando estas tierras paradisíacas. Por allá nos adentramos con unas amigas; para poder llegar, nos tocó coger una moto adecuada para transportar alrededor de diez personas en lo que se conoce como “las brujitas” o “moto-brujitas” que son estas motos que andan sobre el ferrocarril a unos 30 o 40 Km/h, en un trayecto de alrededor de 30 minutos. En el camino, estaba la sonrisa de Caroli con sus dientes perfectos y sus trenzas con canutillos de colores, después llegamos a San Cipriano, sitio muy recomendado, entre otras, por ser de un valor inmenso en términos de biodiversidad.

Esta reserva forestal de los ríos Escalerete y San Cipriano está situada en la cuenca del río Dagua, específicamente en la subcuenca Escalerete. Abarca una serie de quebradas como la quebrada Caballete, María de Jesús, El Oso, Charco oscuro, Barbacuanita y Santa Bárbara. Presenta tres tipos de ecosistema: bosque cálido muy húmedo en lomerío, bosque cálido muy húmedo en montaña y bosque medio húmedo en montaña. Además, se pueden encontrar alrededor de 115 especies de flores, una exuberante vegetación y 235 especies entre anfibios, reptiles, aves, mamíferos y peces (SIDAP, 2023).

Las tierras bonaverenses tienen un enorme potencial turístico, destacado por su belleza, no como algunos periodistas del establecimiento, que solamente quieren estar hablando de las bandas criminales y la violencia, que es real, por supuesto, pero perpetúan la reticencia de los visitantes hacia estas regiones a través de un discurso y narrativas del miedo opacando las múltiples cosas buenas. Colombia y el mundo son escenarios tristes, de hambre, de violencia, sufrimiento y de casos espeluznantes, pero necesitamos seguir caminando hacia la dirección contraria, y esa dirección es resaltar la vida sobre la muerte, destacar la belleza de la biodiversidad de lugares mágicos como el Pacífico colombiano. Ser colombiano implica una responsabilidad de ir a conocer nuestros rincones bellos, nuestra gente bella y sus historias, no solo en

el Pacífico, también en los llanos, en el Caribe, en todas las regiones, para seguir fortaleciendo ese diálogo intercultural e interregional y sobrepasar el miedo que le da poder a los que siempre lo han detentado, quienes saben que por esa vía nos limitan. Que no nos limiten para cantar esta canción de Jimmy Saa y otros artistas:

Buenaventura tu gente sueña un mañana lleno de esperanzas, de paz, de reconciliación, dale la mano a tu hermano, a tu paisano para que juntos volvamos a ser felices. Salgamos todos animados por las calles pregonando este mensaje con amor para que juntos abrazados como hermanos a esta tierra le entreguemos con orgullo el corazón. (Abázate a Buenaventura, Grupo Niche)

## Experiencia alimentaria y nutricional: todo está bien con un tapao, un encocao, un curao y un currulao

*Los pueblos étnicos del Pacífico colombiano son porque desde el principio anduvieron el territorio como si llevaran un fogón en sus cabezas; el fuego que cocinaba los alimentos era la misma lumbre que atizaba la resistencia y la libertad.*

Javier Ortiz Cassiani

Lo gastronómico juega un papel importante en este viaje, puesto que se destaca por su diversidad en platos típicos gracias a la agrobiodiversidad de la región que incluye por supuesto las especies de mar. La riqueza no solo de la disponibilidad de especies vegetales y animales, sino de las formas y los conocimientos en la transformación de estos alimentos en arte delicioso por parte de las familias negras, de la mujer negra, —hoy en día también del hombre negro—, de las matronas y de todas las personas que cada día se interesan por aprender este legado que es cultura alimentaria. Este se explica desde el encuentro de diferentes grupos humanos a través de la historia de esta región, comenzando con

el descubrimiento del Pacífico por los colonos españoles en 1513 con la expedición de Vasco Núñez de Balboa (Sánchez, 2021), es decir, el hombre blanco y sus saberes; la llegada de los negros del África y sus saberes; las diferentes comunidades indígenas como Embera, Wounnan, Eperara Siapidara y sus saberes, con base en cosmovisiones mágico religiosas, el encuentro de tres continentes, y todo este gran mestizaje de razas o etnias, pero que también desencadenó en este gran mestizaje gastronómico. Toda esa magia de la cocina africana y los conocimientos ancestrales que se tejieron y se siguen tejiendo en estos territorios del Pacífico hace que ciudades como Buenaventura sean hoy el epicentro del encuentro histórico de saberes y sabores culinarios, de ricuras, deleites alimentarios y nutricionales, y para rematar con una cantidad de ríos, parte de la cordillera occidental, el inconmensurable mar y los místicos manglares circundantes.

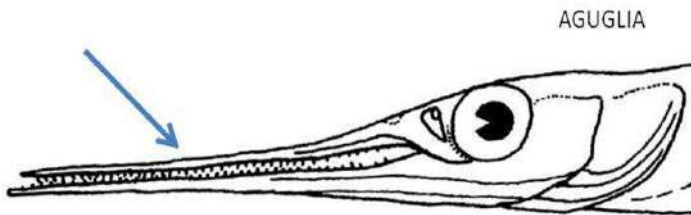
Uno allá come pescado de mar y de río todo el tiempo, desde los supermercados y sus neveras bien refrigeradas, pasando por el convite de algún amigo o amiga que le brinda un sancocho de cabezas de tilapia bien bueno, hasta la compra a los pescadores que salen con su carreta llena de pescados en el rebusque por las calles, uno evalúa las condiciones y colabora. Una vez le compré un pescado aguja (*Belone belone*) a un señor en 14 000 pesos colombianos como de 50 cm de largo con todo y pico (ver figura 2). Ya lo conocía, me daban este pescado todos los días en un restaurante muy concurrido en el centro de Tura porque es muy económico; tiene las espinas verdosas y es delicioso. Lo llevé y lo guardé en la nevera, todo salió bien.

Resulta que las espinas verdes son debido a los depósitos de un pigmento biliar conocido como biliverdina, no implica ningún riesgo. Este pescado es muy conocido y consumido en Europa, especialmente a los alrededores del mar Adriático (Cenci, 2015). El señor de la carreta también vendía jurel (*Trachurus murphyi*), camarón y más. En los desayunos, a veces iba a que me dieran caldo de pescado, pero allá le llaman

tapao de pescao: pescado en caldo, concentrado, bien sazonado con las hierbas del Pacífico junto con par plátanos pequeñitos, como bananos, que en algunos lugares de allá le llaman “chivo” y como su nombre lo indica: tapao, para que concentre los sabores y aromas de los ingredientes en el pescado. Me comenta la gente que el tapao puede variar en cuanto el espesor del caldo, eso depende de cómo se desee, también puede quedar bien espesito, hay tapao de mariscos, arroz tapao, entre otras. Se trata de una tradición culinaria que se ha mantenido viva en el litoral Pacífico, especialmente Buenaventura, convirtiéndose en una riqueza de la gastronomía afrodescendiente.

En los almuerzos de la plaza de mercado de Pueblo Nuevo, sitio muy conocido y concurrido por su sabrosura, uno salía a buscar el sancocho de ñato o sancocho porteño muy recomendado no solo por los habitantes del lugar, sino por la célebre e inolvidable canción Buenaventura y Caney que dice: “ahora me voy a meter un pargo rojo con bastante salsa... y un sancocho de ñato... ¡y te cuento compa!”

**Figura 2.** Pescado aguja de consumo frecuente en Tura



Fuente: Cenci (2015, p. 18).

Las cocineras negras trajeron consigo la sabiduría heredada de sus antepasadas, no solo expresada en los conocimientos sobre la preparación de ricos y variados platillos, sino también en técnicas de cocción y modos de preparación de algunos alimentos, y en actividades tan importantes como la extracción de aceites de los frutos de las diferentes palmas. (Sánchez, 2021, p. 15)

De la cocina ancestral africana, pero también de América, se reconoce el uso de una serie de plantas o hierbas de azotea que son construidas alrededor de las casas, entre ellas el cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum* L.), el cual es conocido como “chillangua” o “chiyangua” y como coriandro, culantro, cilantro de tierra, cilantro de monte o más, dependiendo la región. Este cilantro cimarrón se diferencia del cilantro europeo por tener un sabor más fuerte; las comunidades nativas de América le daban usos medicinales como antibacteriano (Celi, 2022). No obstante, aparecen una serie variada de hierbas aromáticas medicinales, como el chirarán, la albahaca, etc. (ver tabla 1), utilizadas en los diferentes platos típicos como parte de la explicación de ese toque culinario.

**Tabla 1.** Alimentos y bebidas más destacados del Pacífico colombiano bonaverense

Alimentos o bebidas	NOMBRE COMÚN
Pescados de mar, de río y otras especies	Tollo o toyo, raya, lenguado, mojarra, nicuro, guambina, nayo, sabaleta, sáballo, sardina de río, pez aguja, anguila, barbudo, biringo, bocón, capitán, corroncho, cubo, chicharo, dorado, alguacil (bagre), pargo rojo, jurel, ñato, corvina, pelada, gualajo, sierra, machetajo, merluza, cherna, albacora, atún, peecuera, lisa, mero, chaupiza, congrio, entre otros.
Mariscos (crustáceos y moluscos)	Camarón de río (munchillá), camarón chambero, langosta, langostinos, jaiba, cangrejo, cangrejo azul (en las bocanas), cangrejo de barro, almejas (en las playas), chorga (en las bocanas), calamar, reculambay, piangua (en el manglar), pateburro (caracol), zángara, piacuil (en las raíces de los manglares), guacuco, ostras, cangrejo barreño, entre otros.
Platos típicos y pasabocas	Patacón; tapao de pescado; sancocho de pescao; sudao de tolo ahumado; atollao de piangua; arroz clavado (Chocó); sopa de queso; pargo frito sudado; sancocho de ñato; encocao de cangrejo, camarón y jaiba; sudao de piangua; yuyo; pusandao (litoral Pacífico); cazuela de mariscos en salsa de chontaduro; empanadas de piangua, camarón, jaiba, etc.; sopa de guagua; ceviche; entre otros.

Alimentos o bebidas	NOMBRE COMÚN
Carne de monte y finca	Armadillo, tortuga, venado, tatabra, conejo, pava, guatín, zaino, iguana, perdiz, loro, paletón, pajuil, gallinas, cerdos, patos, entre otros.
Especias, hierbas medicinales (azoteas)	Cilantro cimarrón (chillangua), cilantro común, chirarán, limoncillo, ruda, albahaca, ajo, cebolla larga, poleo, malva, anamú, árnica, tomate, jengibre, orégano, sábila, yerbabuena, altamisa, orosul, espíritu santo, gallinazo, etc.
Frutas	Aguacate, caimito, pepa de pan o pepepán, naidí (azaí), palmitos de naidí, borojó, cacao, banano verde, chivo, camote, milpesos, hoja blanca, corozo, pomarroso, zapote, ciruelo, pacó, arrayán, coronillo, badea, naranja, guaba, mamey, entre otras.
Monte y cultivos	Papa china, yuca, caña, plátano, maíz, chontaduro, coco, arroz, cacao, etc.
Aceites	Aceite de coco y de otros frutos y aceites de la cocina africana.
Postres	Todas las variedades de cocadas y dulces, dulce de pepa de pan, dulce de naidí, arroz con leche, birimbí (como la canción del grupo Bahía), chancacas (dulce diario), dulce de queso, bolis de pipa (helado en bolsita hecho con la pulpa del coco tierno o pipa), entre otros.
Bebidas	Salpicón, limonada de hierbabuena, limonada de coco, leche de coco (utilizada en la sazón), cerezada, maracumango, jugo de chontaduro, sorbete de borojó, jugo de papa china con leche, entre otros.
Bebidas alcohólicas	Viche, crema de viche, arrechón, tumba catre, guarapo, curao, toma seca, pipilongo, vinete, vino de naidí, chicha (indígena), entre otros.
Bebidas balsámicas	Se conservan en viche y son medicinales. Dependiendo lo que se quiera fortalecer así mismo son las hierbas utilizadas, por ejemplo, para la impotencia, pueden tener genitales de animales pequeños, como tortugas y otros; para dolores de espalda y otros dolores; para la fertilidad; entre otras. Son saberes y secretos de la selva. Son de uso personal.

Fuente: experiencia propia, consultando a Cifuentes (2022), El Tiempo (2008), Sánchez (2021) y Mincultura (2017)

Como mencioné, la historia en esta región ha sido la fusión de culturas, en este caso, alimentarias y, en ese sentido, la cultura alimentaria indígena tiene un peso importante. Además, negros e indígenas han ido tejiendo conjuntamente y aprendiendo el uno del otro. Por ejemplo, los negros aprendieron y adaptaron el chamanismo indígena, en algunos casos recurriendo al jaibaná (médico tradicional), y los Embera introdujeron el viche, de origen negro, en sus fiestas ceremonias y celebraciones (Sánchez, 2021). En la tabla 1, hay una muestra de los alimentos y bebidas más destacados de esta ciudad portuaria, por ejemplo, en Juanchaco está el restaurante de la señora Yenny, donde hacen un sudado de piangüa con patacones: la cosa más deliciosa (ver figura 3); también preparan encocao de jaiba y encocao de cangrejo, preparaciones bastante elaboradas que demandan tiempo, dedicación y conocimiento.

**Figura 3.** Sudado de piangüa y arroz con coco de doña Yenny



Fuente: elaboración propia.

Cabe mencionar que no es solo tiempo y dedicación, también debemos valorar el riesgo que están expuestas las personas a las condiciones de la pesca y en la recogida de la piangua, porque, para tener ese sudado de piangua en la mesa con jugo de chontaduro, pasó por un proceso bien interesante y es la economía de los manglares. La economía de muchas familias bonaverenses dependen de la pesca y de la recogida de



piangua y otros moluscos como base de la alimentación de esta cultura del Pacífico, en gran parte en los manglares, donde se encuentra el agua salada con el agua dulce: esas aguas color esmeralda, y ya más cerca de las raíces: ese lodo oscuro, de donde sacan no solamente la piangua (*Anadara tuberculosa*), sino también el piacuil (*Bígaro littorina*), el pateburro (*Melongenina patula*), la zángara (*Cardiidae acanthocardia tuberculata*) y otras especies (Burbano *et al.*, 2014).

Por ejemplo, para la pesca, de acuerdo con Cifuentes (2022), las mujeres y los niños suelen atrapar peces pequeños en unas canastas cónicas, denominadas tasas o pandos, que vadean lentamente río abajo en el agua de poca profundidad. Para coger camarones de agua dulce y pequeños bagres, se utiliza una trampa llamada catanga, hecha de palma, se asegura con lianas en las riberas lodosas y se echan frutos de chontaduro o maíz como carnada. Una trampa de mayor tamaño, denominada tortuguera, se utiliza para coger tortugas.

Mientras tanto en los manglares o árboles que caminan, que son agroecosistemas productivos del bosque tropical, en donde numerosas familias y poblados afro viven o permanecen en sus alrededores, la recogida de piangua no es tan sencilla, por el contrario, conlleva una serie de riesgos:

Allí se aplican repelente o ACPM para que no las pique el jején, y oliendo a combustible comienzan a trabajar... Utilizan pantalón largo, botas para caminar sobre el lodo y guantes para proteger sus manos de animales como la pudridora, o culebra ciega, que mide hasta 1,30 m y habita en el fondo del manglar. Su veneno es tan fuerte que la mordedura genera infección hasta la pudrición, ocasionando que la mano se tenga que cortar para que el veneno no se expanda y genere la muerte de la persona. (Martínez, 2023).

Un riesgo bastante alto por supuesto al que se someten especialmente las mujeres piangueras cuando van a pianguar, pero que con entereza lo

realizan y con alegría también lo cantan, como indica el Grupo musical Naidy en su canción “La zángara y la piangua”:

La zángara y la piangua se pusieron en porfía,  
la zángara que de noche y la piangua que de día...  
sentada estaba la piangua (y la piangua que de día)  
tranquila allá en su raicero (y la piangua que de día)  
y Guillo metió la mano (y la piangua que de día)...

Cuando comía con ganas esas empanadas de piangua con ají, no sabía del valeroso esfuerzo de mis queridas piangueras, quienes con su labor diaria mantienen esta ancestral fuente de alimento y nutrición que, después del deleite de la cocina bonaverense, tumaqueña, chocoana, guapireña, yurumaguireña, timbiquireña y demás, finaliza en la exquisitez del plato final y la chupada de los dedos. Ellas se merecen un reconocimiento por ser las garantes de la seguridad alimentaria y nutricional de cientos de familias a punta de resistencia y resiliencia, por lo que, además del reconocimiento, sería interesante un apoyo económico desde los gobiernos para cubrir con herramientas y materiales de cuidado en sus lugares de trabajo, botiquín adecuado, antídotos para venenos de serpientes, especialmente las más letales, etc.

Las bondades nutricionales de las especies animales de río y de mar son evidentes por ser una excelente fuente de proteína, pero también la riqueza de minerales y vitaminas en la variedad exótica de tanta fruta, de las hierbas de azotea y otras, como el caso que me contaron mis amigas, oriundas de San Antonio de Yurumanguí, acerca de uno de los platos típicos de por allá en lo recóndito de la selva a orillas del río Yurumanguí. Se trata del “Yuyo” una preparación, a partir de la ortiga o pringamosa (*Urtica dioica*), la cual es pasada por molienda hasta obtener una masa que al mezclarla con diferentes ingredientes culinarios en forma de guiso, resulta en un delicioso plato y una rica fuente

nutricional, puesto que en la composición química de las hojas de ortiga se encuentra una cantidad importante de proteína, fibra, calcio, hierro, taninos, polifenoles y carotenoides (Kregiel *et al.*, 2018).

Otro de los alimentos identitarios en Tura es la papa china (*Colocasia esculenta*), un tubérculo de la familia de las aráceas, utilizada como base de alimento para innumerables familias en la costa pacífica y para la producción de harinas y almidones. Deliciosa en los desayunos, cocida da un color entre blanco y morado y acompañado de pescado frito, a veces hacían sopas, masitas o arepas. Una hectárea de papa china puede reproducir hasta 30 toneladas de raíces frescas, por lo que es de alto rendimiento (Cifuentes, 2022). Los autores Ararat y otros (2014) refuerzan la tesis del rendimiento reportado por Cifuentes (2022), puesto que en fincas productoras de papa china evaluadas en la zona rural de Buenaventura se calculó un rendimiento de 4,52 kg/m<sup>2</sup>, un resultado mayor a otros lugares en el mundo donde también la cultivan como Hawái y Fiji. Sin embargo, Ararat y otros (2014) mencionan que la papa china en Buenaventura, y otras zonas de la costa pacífica, se caracteriza por tener un sistema de cultivo que muestra baja productividad y recibe poco interés en la comercialización de los subproductos. ¿Será que tienen razón los artistas de Herencia de Timbiquí cuando cantan que “se olvidaron de plantar papa china, chontaduro, yuca y la pepa ‘e pan...”? ¿Será que al Estado colombiano se le está olvidando fortalecer los diferentes cultivos alimentarios en las regiones del país, sobre todo el apoyo a los pequeños y medianos agricultores, y por supuesto, a la reforma rural integral, el catastro multipropósito, la infraestructura del campo, las vías terciarias, los distritos de riego, la protección de las semillas nativas, la promoción de la agroecología como principio de una agricultura sostenible a través de políticas públicas concertadas con los actores del agro y de la mano de la soberanía alimentaria de los pueblos?

Podríamos hablar bastante de los alimentos de esta región, las historias imbricadas a su obtención, elaboración y sazón, y no terminaríamos.

Por ahora doy paso a las bebidas alcohólicas, y para ello, me refiero a las bebidas obtenidas de la caña, ya sea azucarera o panelera: la chicha y el guarapo, las cuales tienen un lugar importante para los pueblos que habitan la cuenca del Pacífico porque son símbolo del dar y recibir. Además, del viche o “charuco”, como le denominan en el departamento de Nariño, esto es, el Pacífico nariñense. El nombre viche proviene de las lenguas Bantúes del oriente-centro africano, donde se elabora esta bebida, y, al igual que en el Litoral Pacífico, significa “verde” o “crudo” (Comunidad afro, 2021).

El paso a paso para el viche muy resumido sería así: primero la caña de azúcar nativa y sus diferentes ecotipos (campesinos, siembra, cultivo, corte, arrume y mucho esfuerzo). Luego, la molienda en el famoso trapiche que puede ser de tracción animal, humana o mecánica (más esfuerzo, tradición familiar y cultura alimentaria). De ello, se obtiene el mosto, el cual se fermenta por algunos días para conseguir el guarapo (creatividad alimentaria, microorganismos y fiestas). Después se procede a la destilación de ese guarapo a través de unos mecanismos e instrumentos conocidos como alambiques tradicionales; de allí se obtienen tres tipos de viche, como se muestra en la figura 4 (más fiestas, originalidad alcohólica, embotellado, saberes ancestrales y espiritualidad). Finalmente, a partir del viche destilado, se preparan cremas y bebidas curadas o balsámicas, reconocidas incluso en la medicina tradicional del Pacífico en el tratamiento de dolencias y enfermedades. Las comunidades vicheras utilizan su bebida para curar heridas; sanar mordeduras de serpientes; para el “mal de ojo” y de “espanto”; para los cólicos, junto con el ajo para los parásitos, y con la tomaseca para facilitar la concepción de los hijos. Además, está presente en velorios y funerales, en los convites, las fiestas patronales y fiestas (Comunidad afro, 2021).

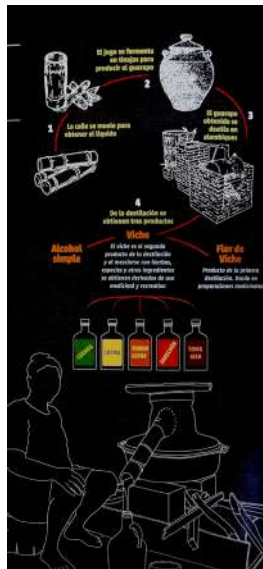
Cabe anotar que el trapiche no solo es famoso por ser la base de la economía de múltiples familias, en el Pacífico y en otras partes de Colombia, como Cali, Bogotá, Santanderes, etc., también por ser la

inspiración para artistas del currulao, como el grupo Buscajá quienes nos cantan así de contentos:

El trapiche muele caña (trapicheee), ollita consume miel (trapicheee), nosotros con el trapiche (trapicheee), estamos moliendo miel (trapicheee), ¡qué viva el guarapo! (trapicheee), ¡qué viva la miel! (trapicheee), ¡qué viva el trapiche! (trapicheee), ¡porque muele bien! (trapicheee).

Yo siempre bebo mi viche (trapicheee), pero no bebo en la calle (trapicheee), pa’ no hacerle contrapeso (trapicheee), al aguardiente del Valle (trapicheee), ¡qué viva el guarapo! (trapicheee), ¡qué viva la miel! (trapicheee), ¡qué viva el trapiche! (trapicheee), ¡porque muele bien! (trapicheee). (El trapiche, Buscajá)

**Figura 4.** Proceso de obtención del viche y sus derivados



Fuente: Sánchez (2021, p. 40).

La tradición vichera tiene fuerza en toda la región del litoral Pacífico desde Tumaco hasta el Chocó. Después de haber sido proscrito por el monopolio del mercado de bebidas alcohólicas, el viche es hoy en día un símbolo de la identidad y la memoria afro del país (Salge, 2024). Por ello, el Estado colombiano, con el impulso político de los grupos afro, ha desarrollado herramientas normativas para regular las actividades de estos vicheros y vicheras en sus entornos de producción y comercialización. Actualmente existe la Ley 2158 de 2021 que tiene por objeto reconocer, impulsar, promover y proteger el viche/biche y sus derivados como bebidas ancestrales, artesanales, tradicionales y como patrimonio colectivo de las comunidades negras, afrocolombianas de la costa del Pacífico colombiano. Además, a principios de este año se emitió la resolución que ejecuta esta Ley: la Resolución 113 de 2024, la cual establece todos los requisitos higiénicos y sanitarios que deben cumplir las unidades productoras del viche. De la misma manera, se crea la categoría de registro sanitario AE (Artesanal Étnica), en donde deben figurar como productores únicamente los municipios con vocación vichera establecido en el PES (Plan de Salvaguardia Especial) y su producción debe estar a cargo, en su mayoría, de miembros de comunidades afrocolombianas.

Para saber mucho más acerca del viche hay que remitirse al Plan Especial de Salvaguardia del 2021 que construyeron las comunidades con participación de grupos como Destila Patrimonio, Escuela taller de Buenaventura y el Ministerio de Cultura. Es un documento muy completo y valioso: narra la historia de las actividades vicheras, el proceso del viche y la infraestructura ancestral y tradicional que ha desarrollado esta cultura cosmogónica y resiliente. Asimismo, ubica geográficamente los territorios vicheros, detallando la cantidad de ríos del litoral Pacífico en los que se circunscribe esta actividad económica de las comunidades negras.

El documento PES establece líneas estratégicas de acción para el fortalecimiento organizativo de sus comunidades, una gestión institucional

planificadora de programas y proyectos articulados con entidades gubernamentales y no gubernamentales a través de recursos financieros para su implementación. Es un plan que busca actualizar protocolos de manejo y protección ambiental establecidos en los planes de etnodesarrollo y buen vivir de los consejos comunitarios; restringir la siembra de monocultivos, como la introducción de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) o la adopción de cualquier práctica ambientalmente insostenible; elaborar un plan de adecuación de la infraestructura vichera, un plan de reforestación integral del territorio con plantas nativas de acuerdo a la estructura ecológica del litoral Pacífico, entre otras (Comunidad afro, 2021).

Para llevar a cabo la realización del PES se debe emprender un proceso de transición fuerte que, como sabemos, pasa por diferentes problemáticas de la región como la minería, los grupos armados, la lucha por territorio, desalojos, narcotráfico, entre otras. Dicho esto, considero que lo primero que se debe hacer es apostarle a gobiernos que quieran continuar con los procesos de paz; es una prioridad, nada de objeciones a la paz, nada de “hacer trizas la paz” en esta zona del Pacífico que ha permanecido en conflicto durante años. Por tales motivos, se deben generar no solo uno, sino múltiples acuerdos de paz; para ello, requerimos de la voluntad política y un diálogo incansable con los grupos armados para que cambien las balas por la oportunidad de ser parte de este gran proyecto vichero (y otros proyectos) y, paralelamente, ir desarrollando estas líneas estratégicas propuestas en el PES de la mano de todos los aliados que puedan aportar, acompañar y/o asesorar como escuelas, universidades, entidades públicas y privadas, federaciones, secretarías, ministerios, entre otros. No es fácil, la construcción de tejido social a través del diálogo y las voluntades políticas tanto nacionales como internacionales requiere tiempo. Seguiremos soñando una Colombia en paz, un Pacífico colombiano en paz, una Buenaventura en paz bailando el currulao, comiendo el pescao y tomándose un viche curao.

## Experiencia portuaria e industrial: navieras, trigo y cambio climático

*Así como el ruiseñor, se levanta bien temprano,  
sale así el trabajador, derecho pal trabajo...  
Como el ruiseñor madrugador, se levanta cantando.*

Sonora ponceña

Por supuesto que no todo es comida, bebida y viajes turísticos, toca trabajar. Buenaventura, como toda ciudad, tiene múltiples fuentes de trabajo, pero destacan los tres puertos marítimos: la Sociedad Portuaria Regional, la Terminal de Contenedores de Buenaventura (TCBUEN) y la Sociedad Puerto Industrial Aguadulce (ver figura 5). Es destacable el trabajo en los puertos porque un importante número de familias dependen económicamente de su labor. Por ejemplo, en Sociedad Portuaria entran alrededor de 5 000 personas al día y se generan 800 empleos directos: un porcentaje alto, entre el 5 % y 7 % de la población bonavense, trabaja en este puerto; en Cartagena, el 2 %, y en Santa Marta, el 1 % (Valora Analitik, 2022). Sin embargo, no se debe olvidar la liquidación de Colpuertos en el año 1993 y el traslado de sus funciones a la Sociedad Portuaria, una empresa mixta constituida, en el 80 %, por capital privado, que redujo el personal de unos 12 000 empleados a 3 500 familias. De igual forma, la privatización de la empresa implicó una baja sustancial de los salarios y las contrataciones no fueron directas sino a través del sistema de Cooperativas de Trabajo Asociado, una trampa que han encontrado los patrones para birlar los salarios mínimos y las prestaciones sociales (Molano, 2017).

Estos son escenarios de maquinaria y equipos portuarios: contenedores, navieras, buques, buques graneleros y petroleros, portacontenedores, motonaves; cargamento de mercancías: graneles de maíz, maíz modificado genéticamente, trigo canadiense, estadounidense, argentino,



francés y soya; escenario de toma de muestras, de certificados sanitarios, documentos de transporte, autoridades portuarias; escenario de atardeceres espectaculares al finalizar la ardua jornada, y detrás de los arrumes de contenedores, unos atardeceres violetas, la brisa del mar y muchísimas palomas.

En cuanto a máquinas, se encuentran las grúas pórticos de última generación (ver figura 5), las cuales transportan los contenedores desde el buque hacia el puerto; las grúas RTG (Rubber Tyred Gantry o pórtico con neumáticos de caucho), equipos de elevación que movilizan y apilan los contenedores en los patios del muelle, son manejadas desde lo alto por operarios, quienes las organizan en columnas de no más de seis contenedores; las grúas Reach Stacker (en español “apiladora de alcance”), más pequeñas que las dos anteriores. El resto son camiones para transporte de contenedores, máquinas de carga menores, montacargas para transportar sacos de café, grandes bolsas de aditivos alimentarios, azúcar, entre otros.

**Figura 5.** Puerto de Aguadulce



Fuente: Sociedad Puerto Industrial Aguadulce<sup>3</sup>.

3 Para más información, consultar: <https://www.puertoaguadulce.com/>

**Figura 6.** En el frente, se encuentra la máquina Reach Stacker y en el fondo, las grúas RTG



Fuente: elaboración propia.

Los contenedores que cargan y movilizan son de dos tipos: grande y mediano (al fondo de la figura 6, se logra apreciar ambos tipos). Los grandes son denominados FEU = Forty Equivalent Units y los medianos TEU = Twenty Equivalent Units (UNODC, 2021). Aquí, las unidades se refieren a pies, es decir, que los FEU son 12 metros aproximadamente de largo, 2,4 m de ancho y 2,6 m de alto. Los TEU son 6 metros de largo, y de ancho y alto lo mismo que los FEU. Existen otros contenedores un poco más grandes, conocidos como los contenedores High Cube Dry. Es común escuchar a la gente que trabaja allá, e incluso en los documentos, llamar a todos los contenedores, indistintamente, como TEU. Cada contenedor viene identificado con un código alfanumérico y, en uno de sus costados laterales, se distingue el logo o nombre de la naviera.

**Tabla 2.** Navieras más importantes que visitan el puerto de Buenaventura

#	Sigla	Nombre	País	Número de buques	TEU totales
1	MAERSK	A.P. Moller-Maersk Group	Dinamarca	700	3 879 439
2	MSC	Mediterranean Shipping Company	Suiza	473	3 118 108
3	CMA CGM	CMA CGM Group	Francia	476	2 554 264
4	COSCO	China Ocean Shipping Corporation	China	330	1 972 491
5	HAPAG LLOYD	Hapag-Lloyd	Alemania (Chile) <sup>4</sup>	217	1 550 874
8	ONE	Ocean Network Express  (fusión de NYK, MOL y K-Line)	Japón	228	1 536 312
6	EVERGREEN	Evergreen Marine Corporation	Taiwán	200	1 110 708
10	PIL	Pacific International Lines	Singapur	132	413 334
7	HMM	Hyundai Merchant Marine	Corea del Sur	65	382 144
9	WAN HAI	Wan Hai Lines	Taiwán	100	255 082
11	ZIM	Zim Integrated Shipping Services	Israel (EE. UU.) <sup>5</sup>	83	398 926

4 Hapag Lloyd es alemana, pero Chile hace algunos años formó parte de la empresa con una participación a través de la Compañía Sudamericana de Vapores (CSAV).

5 La naviera ZIM es una empresa israelí fundada en 1945, pero tiene una presencia significativa en Estados Unidos y cotiza en la bolsa de valores de Nueva York.

#	Sigla	Nombre	País	Número de buques	TEU totales
12	UASC	United Arab Shipping Company	Kuwait	54	24 522

Fuente: elaboración propia, basados en los datos de UNCTAD (2018, p. 35).

Las navieras son empresas multinacionales del transporte marítimo mundial de todo tipo de mercancías que surcan los vastos océanos, entre mares, estrechos y canales haciendo que funcione la globalización, el neoliberalismo y la apertura económica de ciertos países. En la tabla 2, aparece un listado de las navieras más importantes del mundo, con sus buques y contenedores, que atracan en los puertos de Tura. El 31 de agosto de 2023 observamos el arribo del buque portacontenedores, Alexander von Humboldt, en la Sociedad Portuaria de Aguadulce, el más grande en llegar a Colombia y Suramérica, el cual pertenece a la naviera francesa CMA CGM con una capacidad de carga de 16 000 TEU. Ya en 2016 había arribado el megabuque, Algeciras, de la Mediterranean Shipping Company, descargando 4 700 contenedores y cargando productos colombianos de exportación.

Cabe resaltar que existen empresas que se dedican al alquiler de contenedores o lo que se conoce con el término de “leasing”, como es el caso de los contenedores Tex o Triton. Por ejemplo, la empresa Tex containers, más conocida como Textainer, es de las Islas Bermudas, pero tiene oficinas regionales en Nueva Jersey, Londres, Yokohama y Singapur. Es la empresa que alquila más contenedores intermodales en el mundo con aproximadamente 2,4 millones de TEU.

Entonces tenemos este panorama de los puertos y del transporte marítimo mundial. Una gran industria, la cual es fuente importante de contaminación, puesto que, cada año, se mueven 10 000 millones de ton de carga por vía marítima, provocando el 2.9 % de las emisiones

globales de GEI (Gases de efecto Invernadero), entre ellos dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) (Solórzano, 2024). Lo anterior porque los barcos, buques, portacontenedores y demás utilizan enormes cantidades de petróleo para desplazarse, emitiendo en conjunto cerca de 1 000 millones de toneladas de GEI. Además, los combustibles más utilizados en el tráfico marítimo son el gasóleo y fuelolio pesado (*heavy fuel oil*).

Para que disminuya la huella medioambiental de estos buques, se debe lograr una navegación climáticamente neutra, por lo que el sector necesita nuevos combustibles que sean ecológicos. Actualmente, se están desarrollando diferentes alternativas como el hidrógeno verde, amoniaco y metanol. De acuerdo con DW (2024), el hidrógeno verde es una opción para distancias cortas, pero para cruzar el Atlántico se requieren otros combustibles, por lo que los investigadores ven con escepticismo que el hidrógeno verde reemplace los actuales combustibles de diésel que se utilizan hace más de 100 años. De acuerdo con la misma fuente, aún no hay motores que puedan lanzarse al mercado con amoniaco, están trabajando en motores para buques, pero implica un gran cuidado en el manejo, dado que es un gas tóxico. Un buque con amoniaco emitiría a la atmósfera nitrógeno, el cual ya está presente en el aire, y vapor de agua; sin embargo, pueden generarse óxidos de nitrógeno nocivos, incluido el óxido nitroso, un gas GEI que no debe liberarse al medio ambiente. Por último, está el metanol, el cual produce a la atmósfera vapores de agua como gases de escape; no obstante, el CO<sub>2</sub> utilizado para producir el metanol se libera durante la combustión, entonces, para que siga siendo climáticamente neutro, este CO<sub>2</sub> no debe proceder de fuentes fósiles y el combustible solo es ecológico si procede directamente del aire o de una planta de biogás (DW, 2024).

Ha habido avances en la investigación de estos combustibles ecológicos y en la unión de diferentes industrias, tanto de motores como de combustibles, así como de las navieras que están interesadas en reducir considerablemente sus emisiones de GEI al ambiente. Las preguntas realmente son:

¿qué tan rápido avanzan?, ¿qué tanto están comprometidas?, ¿será que realmente están interesadas en mitigar el impacto de la crisis climática o será que quieren seguir exprimiéndole petróleo a la tierra de donde ya no hay? Ojalá avancen, ojalá en Colombia se invierta más en ciencia y tecnología, y desde acá podamos contribuir con ideas a futuro, porque este tema nos compete a todos. Excelente por los chilenos asociados con la gran naviera Hapag Lloyd, estos alemanes nos siguen sorprendiendo con sus desarrollos de investigación en este campo de la transición a los combustibles ecológicos (aunque no son los únicos). No obstante, la puesta en marcha de desarrollos investigativos en esta materia depende de la situación geopolítica actual, de la OTAN, de la amenaza de guerra nuclear constante, de Putin, de Netanyahu, del genocidio, de Maduro, de Xi Jinping, la disputa por Taiwán entre chinos y estadounidenses, en fin, de este mundo agitado y ralentizado por la guerra.

No basta con los acuerdos medioambientales pactados, por ejemplo el acuerdo de París o el protocolo de Kioto, porque muchos países los han pasado por alto. Tampoco con los Objetivos de Desarrollo Sostenible en especial el ODS 7 y el ODS 13, porque 2030 está aquí cerca, ni es suficiente el Convenio Internacional para Prevenir la Contaminación por los Buques (MARPOL), adoptado en 1973 por la Organización Marítima Internacional (OMI), el cual tiene gran relevancia en materia de derecho ambiental internacional y está encaminado a prevenir y reducir al mínimo la contaminación ocasionada por los buques. El MARPOL estableció normas y regulaciones para el control y la gestión de desechos líquidos y sólidos, así como para la emisión de sustancias nocivas a la atmósfera (OMI, 2024a), pero ha sufrido diferentes enmiendas, retrasos y demoras. Se espera que este año entren en vigor algunas de esas reformas, como la del pasado 1 de julio de 2024, en donde se prohibió la utilización y el transporte del fuelolio pesado como combustible por los buques en aguas del Ártico (OMI, 2024b).

Los mencionados son algunos de los actores del comercio mundial, tanto privados como institucionales, vinculados entre sí, al igual que la política,

la economía, el capital y los intereses políticos. Las políticas públicas, presionadas por el *lobby* transnacional del tráfico de mercancías, tienen un impacto diario en nuestras vidas y en el planeta. El calentamiento global es una realidad y una consecuencia directa de la actividad humana, por lo que debemos actuar pronto. Si las tendencias actuales persisten, el resultado será desastroso en poco tiempo: el aumento del nivel del mar, la destrucción de las fuentes de agua, el deshielo de los glaciares convertirán amplias partes del mundo en zonas casi inhabitables, y eso afectará a cientos de millones de personas, generando otros desastres que hoy apenas podemos percibir (Chomsky, 2017).

Nos enfrentamos hoy a un reto enorme: un transporte marítimo mundial ecológico y climáticamente neutro que garantice no solo la sostenibilidad medioambiental, sino la sostenibilidad alimentaria, es decir, la capacidad del conjunto de ecosistemas terrestres y acuáticos de soportar los procesos vinculados a la alimentación humana sin sobrepasar su propia capacidad de recuperación o resiliencia. De esta manera, se garantiza una alimentación adecuada para las generaciones presentes y futuras de seres humanos. Recordemos que la seguridad alimentaria y nutricional de muchas personas, países e islas de los mares, dependen de un mar limpio, no contaminado. Asimismo, la seguridad alimentaria del futuro está en los océanos, por ende las ciento de rutas del transporte marítimo deben estar concientizadas y reguladas para garantizar una atmósfera libre de GEI y mares libres de los desechos del gasolio. No solo pensando en el ser humano, sino, como finaliza la definición del concepto de sostenibilidad alimentaria, contemplando el derecho a la alimentación y subsistencia de todos los seres vivos que habitan el planeta sin sobrepasar los límites de los ecosistemas (Parrado-Barbosa *et al.*, 2022).

Por eso es importante la agroecología, el encuentro del ser humano con los ecosistemas para generar *agroecosistemas* donde se produzcan alimentos de manera sostenible. Los clásicos agroecosistemas son los terrestres, sin embargo, en lugares como el Pacífico colombiano se pueden encontrar los agroecosistemas de manglar, que tendrían su actividad

costera con bastante influencia del mar. En otros lugares costeros y mar adentro, son importantes los agroecosistemas de las algas marinas, las cuales secuestran carbono de forma natural y podrían ayudar a mitigar los efectos de la acidificación de los océanos (Giercksky y Doumeizel, 2023); también encontramos la acuicultura integrada con la agricultura terrestre, piscinas de camarones, entre otras. En ese sentido, se reafirma la agroecología como un enfoque integrador con una visión sistémica y un paradigma holístico, es decir, la agroecología no ofrece prescripciones fijas, sino que las prácticas agroecológicas se adaptan al contexto ambiental, social, económico, cultural y político (FAO, 2019). De allí, la importancia de hacer una regulación al transporte marítimo mundial y sus navieras porque, con un océano ácido y contaminado, están en peligro una serie de agroecosistemas que alimentan, y alimentarán, a los seres vivos, especialmente al *Homo sapiens*.

Además, es un desafío que demanda tener en cuenta una complejidad de circunstancias que entran en juego, como la disrupción tecnológica y la inteligencia artificial. Debemos actuar como hombres y mujeres sabios y sabias, como dice el siguiente autor, sin más licencias para errores, sin más licencias para hacer las barbaridades que se han hecho y se siguen haciendo:

dato el inmenso poder destructor de nuestra civilización, no podemos permitirnos más modelos fallidos, guerras mundiales ni revoluciones sangrientas. Esta vez, los modelos fallidos podrían acabar en guerras nucleares, monstruosidades diseñadas genéticamente y un colapso completo de la biosfera. En consecuencia, tenemos que hacerlo mejor de lo que lo hicimos cuando nos enfrentamos a la revolución industrial. (Harari, 2018, p. 54)

Bueno, con este anterior fragmento dejo de lado la inminente crisis ecológica relacionado con la dimensión portuaria, alimentaria y ambiental y continúo con mi caso particular. Debo comentar que, en el puerto de Buenaventura, conocí de cerca algunas mercancías alimentarias; ese



tráfico marítimo mundial donde se moviliza materias primas y productos terminados. Vale la pena mencionar que en Colombia son más los alimentos que se importan que los que se exportan. En el período de enero a junio 2024, se exportaron en Colombia 1 025 080 ton de aceites y grasas de origen vegetal, banano, café excelso, azúcar, preparados de azúcar y miel y productos alimenticios en general, mientras que, en el mismo período, se importaron 5 821 769 ton entre maíz, cereales, granos y sus preparados, productos alimenticios, trigo y soya (SuperTransporte, 2024). Aunque hay que destacar que cada vez más se observan exportadores colombianos, grandes, medianos y pequeños —de mercancías varias como el aguacate, la zanahoria deshidratada, el atún, la carne de res, algunos aditivos alimentarios, aromatizantes, entre otros—, que asumen el reto de exportar y competir en esta lógica de comercio internacional.

Cada puerto del país tiene su participación, dependiendo la materia prima o *commodity* movilizado, por ejemplo, por los puertos de Santa Marta y Barranquilla se exporta carbón a granel; el puerto de Ciénaga, banano; el golfo de Morrosquillo y la Guajira, carbón, petróleo crudo y gas natural. Buenaventura sigue siendo el puerto por donde se movilizan más materias primas y productos terminados alimentarios en términos de masa. Para el periodo enero a junio de 2024, Buenaventura exportó 301 900 ton (azúcar, preparados de azúcar y miel, café excelso, café soluble, dulces, golosinas, melasa, frutas, legumbres y otros productos alimenticios,) e importó 1 321 131 ton (cereales, granos y sus preparados, aceites y grasas de origen vegetal y otros productos alimenticios). Mientras que, para el mismo período, Cartagena exportó 51 914 ton (café excelso, frutas y legumbres y otros productos alimenticios) e importó 174 498 ton (carnes y sus preparados, azúcar, preparados de azúcar y miel, productos lácteos, huevos de aves, cereales, granos y sus preparados y otros productos alimenticios) (SuperTransporte, 2024).

Estando en el puerto, percibí la realidad de estos datos: ver llegar los buques graneleros llenos de toneladas de maíz, soya, trigo canadiense y

estadounidense a diario; leche en polvo de Polonia, Francia y EE. UU.; salmón atlántico de Chile y Noruega; cerdo y todos sus cortes: patas, manos, barriga, lomo, cabeza, orejas, hígado, papada y vísceras en general de Chile y EE. UU.; los diferentes tipos de aditivos alimentarios, espesantes, gelificantes, conservantes, acidulantes, edulcorantes, secuestrantes, emulsionantes, el glutamato monosódico, etc., especialmente de China; canela de Sri Lanka; fécula de mandioca de Paraguay; especias de Egipto y la India. Otras más inusuales como café importado de Brasil, azúcar refinada importada de Guatemala por toneladas, y, algo que me dio mucha tristeza, chontaduro importado desde el Ecuador. ¡Cómo es posible!, si tenemos la gran zona del Pacífico colombiano, la mata del chontaduro, despensa de chontaduro... en fin.

El puerto bonaverense también es escenario de agencias de aduanas, funcionarios públicos, laboratorios, plagas en los alimentos, toda la logística del puerto y lo más importante, la gente. Los madrugadores; los trabajadores y trabajadoras con horario siete por veinticuatro (algunos); los funcionarios y operarios de las sociedades portuarias; la gente que hace posible el impresionante funcionamiento del lugar día y noche; las personas que guían la entrada de grandes buques por la bahía con una serie de barcos pequeños, luces y señales específicas porque no son suficientes las boyas<sup>6</sup> que orientan las embarcaciones; los señores cargando y descargando café a diario con ese calor sofocante, los conductores teniendo paciencia porque a veces se forman trancones eternos; los operarios de máquina pesada que tienen que estar muy alertas porque un mínimo detalle que no se contemple significa la pérdida de toneladas de mercancías y de vidas humanas; los vigilantes; los administrativos; los trabajadores en las bodegas que tienen que “jugar vivo” (como dicen allá en Tura), es decir, mantener alerta, porque están en un lugar de alto riesgo laboral, uno de esos días se supo de la muerte de un trabajador

---

6 Objetos flotantes situados en el mar para servir como señales de navegación, marcadores de obstáculos o indicadores de condiciones meteorológicas.

de bodega que le cayó encima un Big bag de azúcar de 1000 Kg y lo mató. En fin, todos los actores del panorama portuario, los compañeros que le ponen el corazón al trabajo diario.

De todos ellos aprendí enormemente y les agradezco. Algunos no los conocí, pero los escuchaba, cruzaba palabra o me alimentaban. Le agradezco al señor “motorratón” (transporte en moto) que a veces me llevaba de mi casa al lugar de trabajo en 2 000 pesos colombianos, a la señora de la papa china con pescado frito, al venezolano vendiendo su papa rellena con jugo, a la señora de los chontaduros en bolsita con miel, a la señora del sorbete de borojó, a la muchacha de los bolis de pipa y al conductor del bus interno del muelle conduciendo y cantando “la boda de ella tiene que ser la mejor ... de colores la vida está llena no es posible nada sin color” de Bobby Valentín.

El recuerdo de la gente rumbera que va caminando y bailando, que va caminando y cantando, el sabor increíble en el baile desde el pequeño hasta el grande, el recuerdo de la gente alegre, el recuerdo del bonaverense trabajador y su gran amabilidad, “gracias manito ... de nada manito”, la solidaridad, la mancomunidad de las bonaverenses. Debo ser sincero, me sorprendió, pienso que debemos aprender de ellas, qué tenacidad de estas mujeres negras, mulatas, mestizas, cómo salen adelante, cómo se ayudan de corazón, si no hay para la comida, la prima te invita al sancocho, o si no la tía, la amiga te presta para la colectiva o bus. Es una red solidaria activa de la mujer, las mujeres, el recuerdo de sus cuerpos esbeltos, por favor, el recuerdo de los amantes de la salsa, de los muchachos inteligentes sentados en su biblioteca leyendo (la biblioteca del Banco de la República), de los y las poetas, de los inteligentes espiritualmente, de los santuarios turísticos, de las preparaciones exquisitas, de los carapachos de jaiba, de la pasión por el fútbol, de una tomada de viche, las ferias, las canciones, los arrullos, los alabaos. Estos son los recuerdos que me llevo y lo que quise dejar aquí escrito. Claro, no todo es alegría, la otra cara de la moneda es desalentadora,

hay un camino largo por recorrer, entre todos debemos ayudar a cerrar esa brecha enorme de la desigualdad en Tura, y bueno en muchas ciudades y municipios del país que tienen situaciones similares, que pase el huracán y salga el sol para todos. Lo que es inconcebible hoy en día, es permitir que la pesadilla del comienzo de este texto se vuelva a repetir: esas historias tan crudas, crueles, de terror deben quedar superadas en las páginas prohibidas de la historia.

### Para finalizar

*Somos Pacífico y estamos unidos, nos une la región,  
la pinta, la raza y el don del sabor.*

Choquibtown

Mientras rodaba la pelota entre habilidades genuinas por parte de los muchachos bonaverenses, negros, blancos, mestizos, indígenas (cholos), venezolanos (venecos), el bogotano (rolo o *white*) y después del consecuente gol y la celebración, aparecía en el horizonte el más divino atardecer con 25 grados de inclinación, con aves colgadas del cielo, el color bermejo encendido, torbellinos de nubes, “torbellino de amor” como la canción. A veces aparecía la luna, a veces el arcoíris, a veces Saturno, a veces supernova de imaginación, hasta que el tiempo iba consumiendo el color encendido y engavetaba su obra artística por allá en los escondites crepusculares del cosmos siniestro para después volver a liberar esa coruscante pintura. Cuando uno pensaba que ya había visto el atardecer más precioso, emergía otro y otro y así.

**Figura 7.** Un domingo a las 6:18 p. m. en Turín Turán



Fuente: elaboración propia.

En un partido de fútbol, la característica de lo pluriétnico y multicultural en un atardecer, la esperanza de reconciliación del pueblo bonaverense en un equipo, valientes jugadores enfrentan la problemática estructural en el otro, guerreros de la vida sobre la muerte impulsan a que la gente piense.

-----

Describir Buenaventura en 30 páginas: misión imposible  
tanta alegría y tristeza es inefable.

La madre y cuatro menores mendigando en la esquina de un mundo  
inaccesible.

La ballena y sus ballenatos danzando ante nosotros en un momento  
memorable.

La locura del señor y su pitillo en la boca parecía invisible,  
mientras la gente pasaba cantando una canción de salsa inolvidable.  
Una mujer se baja de una moto y apuñala a un señor en el día visible,

cosas que pasan a diario en nuestra Colombia inmarcesible.  
 En ese momento, algunos comían langostino gratinado formidable,  
 en el observatorio de crepúsculos del puerto esbelto inexorable.  
 Pasan los días y las palomas prosperan de manera inconcebible,  
 pasan las noches y los ratones hacen fiesta entre la basura incalculable.  
 La melomanía del mulato y su buena energía impregnable  
 me dice que los bonaverenses son gente amable y rumbera indiscutible.  
 La pasión en el canto, los arrullos y el currulao interminable  
 me dice que ¡las bonaverenses son hermosas reinas admirables!

-----

Indiscutible la sabrosura, no solo en el baile, en el habla y en la comida  
 como leímos.

Es identidad, es cultura, eso lo llevan en las venas.  
 Rumba significa mucho, significa disco, corrinche y verbenas  
 significa pareja, primo, sobrino, caballo, familia y amigos, entre todos  
 convivimos  
 significa cantarle a la vida una bonita canción como dijo la ponceña,  
 para olvidar las penas y el dolor, una excusa para la felicidad.  
 Si no sabes bailar, el ambiente te enseña  
 cantar a todo pulmón, no importa la letra después de que tenga sabor,  
 después de todo, como dijo el gran cantador:  
 ¡la rumba de la existencia la baila la humanidad!

## Referencias

- ADR-FAO. (2019). *Plan integral de desarrollo agropecuario y rural con enfoque territorial*. <https://www.adr.gov.co/wp-content/uploads/2021/07/BUENAVENTURA-TOMO-1.pdf>
- Alcaldía Distrital de Buenaventura. (2015). *Análisis de Situación de Salud Modelo de los Determinantes Sociales de Salud Distrito de Buenaventura*.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/PSP/asis-distrital-2015-buenaventura.pdf>

- Ararat, Milton; Sinisterra, Carmen y Hernández, Carolina. (2014). Valoraciones agronómicas y de rendimiento en la cosecha de Papa China (*Colocasia esculenta* L.) en el trópico húmedo colombiano. *Revista de investigación Agraria y Ambiental*, 5(2), 169-180.
- Burbano, María; Chavez, Mari; Preciado, Nivia y Quiñones, Ilsy. (2014). *Los moluscos, recurso marino, una propuesta didáctica para el fortalecimiento y enseñanza de las ciencias naturales y educación ambiental en los estudiantes de 5° grado de la institución educativa liceo nacional Max Seidel del municipio de San Andrés de Tumaco-Nariño* [Tesis de doctorado, Universidad de Nariño].
- Celi, Kristley. D. (2022). Categorización de las propiedades fitoquímicas de 4 especies medicinales en el cantón Quinindé. *Revista de Investigación Científica*, 5(1), 15.
- Cenci, Elisa. (2015). *Guía de los peces de la Laguna de Venecia — Alto Adriático*. EUT Edizioni Università di Trieste. <https://www.openstarts.units.it/entities/publication/20495b47-ffa4-4674-923e-b9b652c2e1ab/details>
- Chomsky, Noam. (2017). *Optimismo contra el desaliento: Sobre el capitalismo, el imperio y el cambio social*. Penguin Random House.
- Cifuentes, Jaime. (2022). *Buenaventura tiene historia*. Banco de la República.
- Comunidad afro. (2021). *Plan Especial de Salvaguardia (PES) Saberes y tradiciones asociados a la Manifestación del Viche/Biche del Pacífico colombiano*. <https://www.mincultura.gov.co/direcciones/patrimonio-y-memoria/Documents/Documento-PES-Saberes-tradiciones-viche.pdf>
- de la Cruz, Leidy. (2024). *Agua de coco y microorganismos eficientes en la germinación de durazno blanquillo (*Prunus persica* L.), bajo condiciones de refrigeración y medio ambiente, Ayacucho—2792 msnm* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga].
- DW Español. (2024). *Comercio mundial y el clima ¿cómo puede el transporte marítimo volverse ecológico?* [Broadcast]. Documental DW. <https://www.youtube.com/watch?v=3Y6J2apC2S4>

- El Tiempo. (2008). *Así sabe Colombia: Una obra para degustar*.
- FAO. (2019). *Los 10 elementos de la agroecología*. <https://www.fao.org/agroecology/overview/10-elements/es/>
- Giercksky, Erik y Doumeizel, Vincent. (2023). *Seaweed revolution: A manifesto for a sustainable future*. Lloyd's Register Foundation. <https://www.unep.org/es/resources/report/seaweed-farming-assessment-sustainable-upscaling>
- Harari, Yuval. (2018). *21 lecciones para el siglo XXI*. Penguin Random House.
- Kregiel, Dorota; Pawlikowska, Ewelina y Antolak, Hubert. (2018). *Urtica spp.: Ordinary Plants with Extraordinary Properties*. *Molecules*, 23(7). <https://doi.org/10.3390/molecules23071664>
- Martínez, Vanessa. (2 de junio de 2023). Pianguar, un trabajo que resignifica la vida. *Periódico UNAL*. <https://periodico.unal.edu.co/articulos/pianguar-un-trabajo-que-resignifica-la-vida>
- Mejía, Sharon. (28 de agosto de 2020). López de Micay, el lugar más lluvioso del planeta. *Periódico UNAL*. <https://periodico.unal.edu.co/articulos/lopez-de-micay-el-lugar-mas-lluvioso-del-planeta/>
- Ministerio de Cultura. (2017). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano: Buenaventura y Tumaco*.
- Molano, Alfredo. (2017). *De río en río: Vistazo a los territorios negros*. Penguin Random House.
- OMI. (2024a). *Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques (MARPOL)*. [https://www.imo.org/es/About/Conventions/Paginas/International-Convention-for-the-Prevention-of-Pollution-from-Ships-\(MARPOL\).aspx](https://www.imo.org/es/About/Conventions/Paginas/International-Convention-for-the-Prevention-of-Pollution-from-Ships-(MARPOL).aspx)
- OMI. (2024b). *Lista de enmiendas que entrarán en vigor el presente año y en los próximos años*. <https://www.imo.org/es/About/Conventions/Paginas/Action-Dates.aspx>
- Parrado-Barbosa, Álvaro; Benavides-Ocampo, Sergio; Olarte-Arias, Lina y Méndez-Badel, Erika. (2022). Sostenibilidad o sustentabilidad alimentaria: Reflexiones y aportes conceptuales. En *Sustentabilidade, circuitos curtos de abastecimiento e compras públicas de alimentos*. UFFS Editora.



- Salge, Manuel. (2024). Debates y reflexiones desde el patrimonio cultural frente al “Plan especial de salvaguardia: Saberes y tradiciones asociados a la manifestación del viche/biche del Pacífico colombiano”. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos medioambientales*, (8), 126-149. <https://doi.org/10.53010/ZBFY4689>
- Sánchez, Esther. (2021). *Cocinas del Pacífico saberes y recorridos*. Banco de la República.
- SIDAP. (2023). *RFPN de los ríos San Cipriano y Escalerete*. <https://sidap.cvc.gov.co/es/areas-protegidas/rfpn-de-los-rios-san-cipriano-y-escalerete>
- Solórzano, Jessica. (2024). Transporte marítimo: ¿Qué se está haciendo para reducir su contaminación? *AIDA*. <https://aida-americas.org/es/blog/transporte-maritimo-que-se-esta-haciendo-para-reducir-su-contaminacion>
- SuperTransporte. (2024). *Boletín estadístico: Tráfico portuario en Colombia, enero a junio de 2024*.
- UNCTAD. (2018). *Informe sobre el transporte marítimo*. Naciones Unidas.
- UNODC. (2021). *Manual de entrenamiento CCP (Programa de Control de Contenedores) Colombia*.
- ValoraAnalitik. (21 de julio de 2022). *Entrevista | Sociedad Portuaria de Buenaventura, con más carga en 2022; habla de proyectos e inversiones*. <https://www.valoraanalitik.com/entrevista-sociedad-portuaria-de-buenaventura-con-mas-carga-en-2022/>

## Normatividad

- Ley 2158 de 2021. Por medio del cual se reconoce, impulsa y protege el Viche/ Biche y sus derivados como bebidas ancestrales, artesanales, tradicionales y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas de la costa del Pacífico colombiano y se dictan otras disposiciones. 8 de noviembre de 2021. D.O. No. 51852.
- Resolución 113 de 2020 [Ministerio de Salud y Protección Social]. Por la cual se dictan disposiciones en relación con la certificación de discapacidad y el Registro de Localización y Caracterización de Personas con Discapacidad. 31 de enero de 2020.