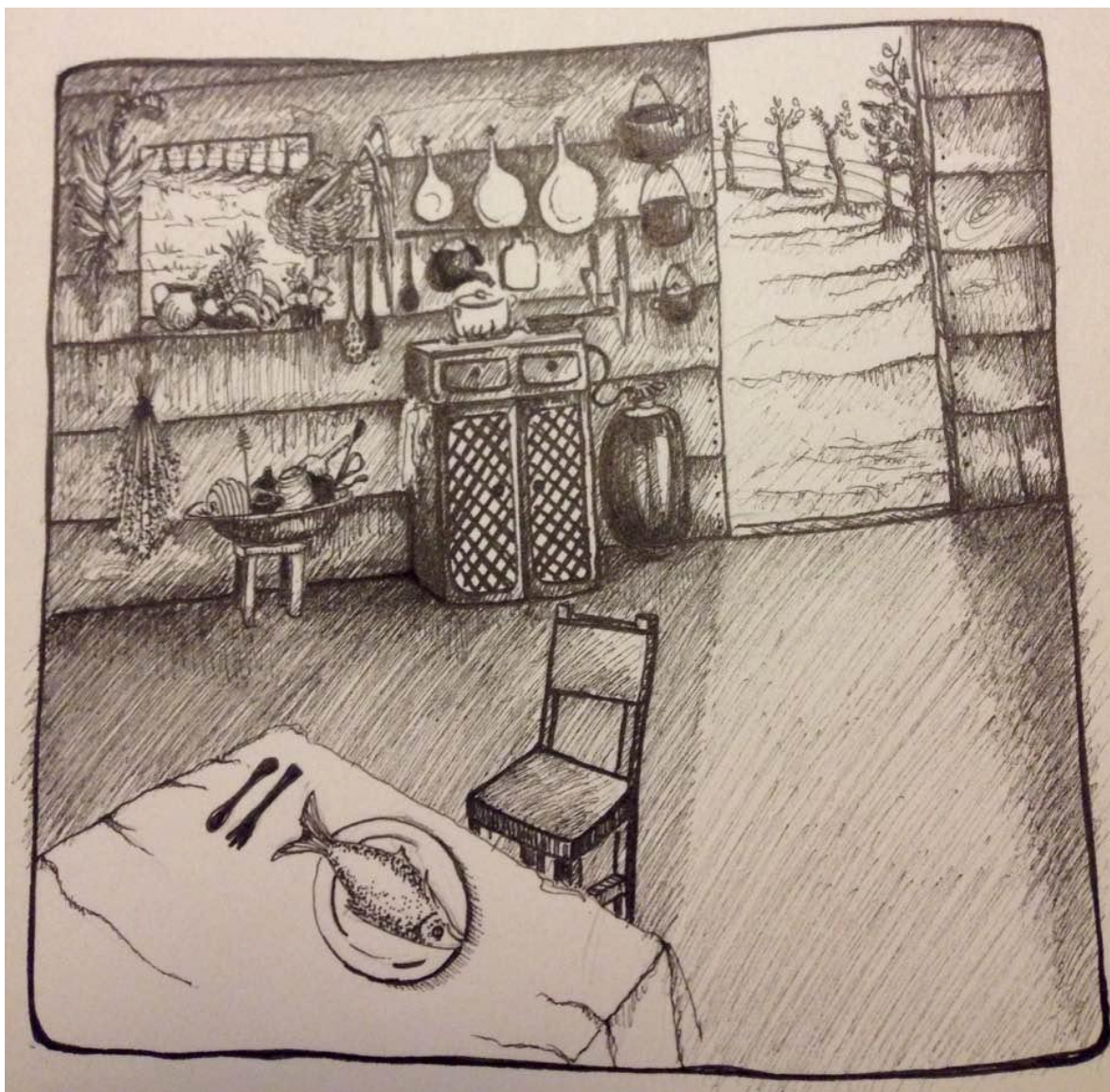


Conociendo Cocinando

Un análisis socio-ecológico de los conocimientos de la cocina y su articulación al turismo en Isla Fuerte (Bolívar)



María Soledad Gallego Pardo.

Conociendo Cocinando

Un análisis socio-ecológico de los conocimientos de la cocina y su articulación al turismo en Isla Fuerte (Bolívar)

María Soledad Gallego Pardo

Trabajo para optar por el título de antropóloga

Director del Trabajo de Grado

CARLOS LUIS DEL CAIRO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA DE ANTROPOLOGÍA

BOGOTÁ D.C.

2018

Contenido

Agradecimientos	4
Introducción	5
Capítulo Primero:	15
Hacerse al agua	23
Cuidar con el agua, cuidar el agua	26
*Preparar el agua.	27
El agua y el turista.	29
Cada Gota importa.	32
*¿Dónde está el Estado?	32
*El bidón, el tanque, la alberca:	38
Reflexiones alrededor de la escasez.	38
Capítulo Segundo:	45
Sancocho de coco para 3 personas:	46
*La consolidación del pueblo.	47
*Tratar al monte.	55
Lo que faltan son manos	60
Capítulo Tercero:	75
Cocinando para el turista:	76
Una perspectiva del acceso diferenciado al agua y la tierra	76
*El desayuno:	76
Rebatiendo los mitos alrededor del turismo:	91
Conclusiones	104
El turista no se hace a la isla.	104
Bibliografía	109

Agradecimientos

A mi madre quien desde muy pequeña me fue enseñando el poder de observar y de encontrar la belleza en los lugares menos esperados. A ella, porque me enseñó a amar y a valorar las cosas desde sus mínimas expresiones.

A mi padre, por enseñarme el poder de la perseverancia y el valor del trabajo, como también la importante lección de aprender escucharse a uno mismo y entender cuando es hora de hacer una pausa.

A mi abuela, por permitirme comprender y entender el amor desde su dimensión más pura.

A Ruby por enseñarme el valor de levantarse uno solo cuando se cae.

A Camila Camacho por enseñarme que la familia trasciende la sangre y por su presencia constante en mi vida. Por invitarme a cuestionarme y a construir desde el amor y el compañerismo. Por tantas lloradas, carcajadas que nos han fortalecido. Por co-incidir en mi vida.

A Adrián por acompañarme estos años, caminar a mi lado y enseñarme a construir en conjunto. Por permitirme replantearme las formas de amar y acompañar.

A Carlos del Cairo por creer inexplicablemente en mí y acompañarme en este proceso de altibajos. Por su continua paciencia y su dedicación puesta en cada comentario, en cada explicación, en cada tiempo dedicado en apoyarme. Infinita gratitud por invitarme a nuevos espacios para repensar la realidad, por cuestionarme continuamente y por su enorme escucha y entendimiento.

A mi familia extensa de la isla, por robarse un pedazo de mi corazón y mostrarme lo que significa el amor desinteresado. Por permitirme ser y conocerme dentro de otros contextos, por creer en mí, por la confianza depositada, por los tantos momentos, sentires y afectos que permanecerán imborrables en mi memoria.

A todas y todos quienes se han cruzado en mi vida y así mismo han dejado una huella en ella... las palabras se quedan cortas para expresar tanto agradecimiento.

Introducción

**Llegar a la isla*

La primera vez que llegué a Isla Fuerte fue en el marco de mi práctica dirigida de la Carrera de Antropología. Para ese entonces, yo realizaba doble titulación con ecología, puesto que con ambas carreras intentaba conciliar mis dos grandes intereses: el ser humano y la naturaleza. Fui a la isla como coinvestigadora de un proyecto dirigido por un profesor de biología del que yo había sido alumna. El proyecto al que me vinculé trabajaba con arrecifes de coral y en ese momento buscaba probar diferentes técnicas para la restauración de estos ecosistemas. Este era una de las primeras fases de acción, que estaba anclada a investigaciones que por varios años llevaban realizado sobre las transformaciones de los ecosistemas marinos.

Realicé mi práctica en la isla desde junio hasta septiembre de 2016. Mi trabajo consistió en hacer la “parte social del proyecto”; trabajo que debía realizarse con las personas de la isla indagando sobre sus relaciones, sus memorias y sus sentires asociados al ecosistema, buscando así entender las transformaciones del mismo desde la perspectiva de las personas, desde sus narrativas. Esto surgió bajo la premisa de que la información biológica no era suficiente para entender un panorama más amplio en donde los seres humanos estaban intrínsecamente relacionados con las transformaciones del ecosistema.

Isla Fuerte es un territorio insular en el Caribe Colombiano ubicado a once kilómetros del Departamento de Córdoba. Es una isla pequeña de 3.25 km², sostenida sobre una plataforma coralina que se extiende aproximadamente por 13km², por lo que cuenta con una alta biodiversidad marina (Bernal, 2012). Aunque geográficamente se encuentra más cerca de Córdoba, la isla está bajo la jurisdicción del Departamento de Bolívar, al ser un corregimiento del Distrito Turístico y Cultural de Cartagena de Indias [ver Figura 1].

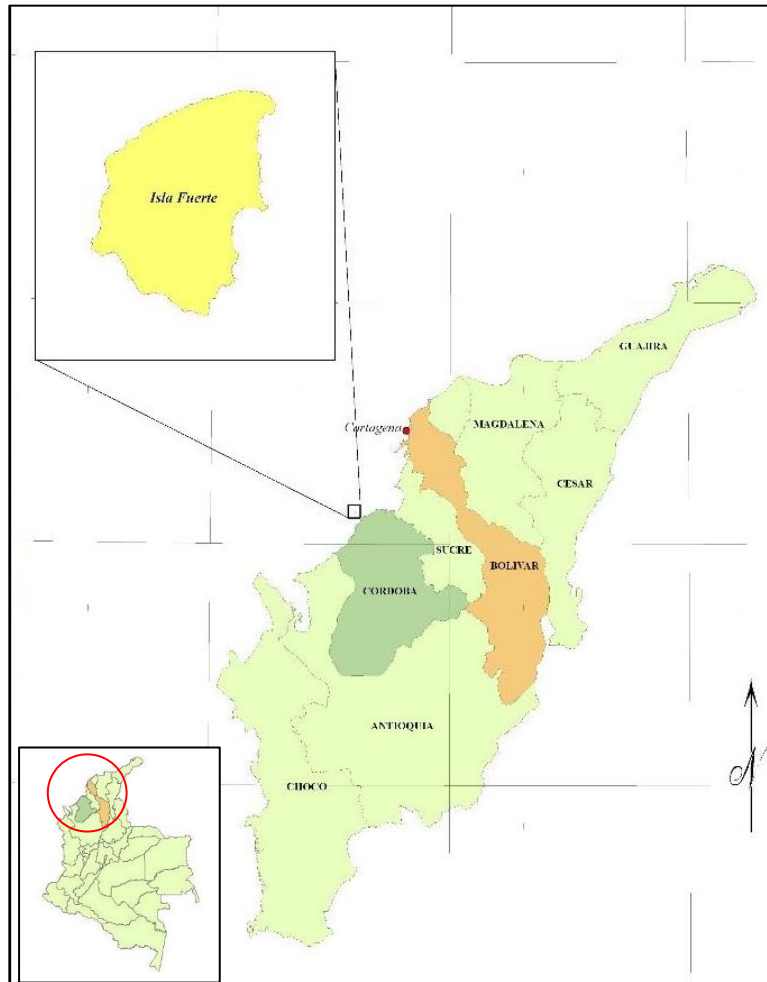


Figura 1: Mapa de ubicación geográfica Isla Fuerte.

La ruta más fácil para llegar a la isla es desde Montería. En mi caso tomé un avión en el trayecto Bogotá- Montería, y de allí cogí un bus que me llevó hasta Lórica, luego una moto hasta Paso Nuevo y por último una lancha hasta la isla. El trayecto entre Montería y la Isla toma tres o cuatro horas, en el que poco a poco los paisajes, el sol, el calor, el sudor y el vallenato de fondo, fueron adentrándome al Caribe colombiano.

Durante los cuatro meses que estuve como practicante en la isla se tejieron amistades profundas con diferentes personas, quienes me acogieron y recibieron en sus casas como si fuera parte de su familia. Estas personas me permitieron acompañarlas en sus dinámicas cotidianas, en sus espacios privados, me involucraron en sus haceres y saberes me compartieron sus conocimientos.

En muchas de las conversaciones que salían de estos espacios, estuvo presente la noción del turismo. Y en la mayoría de ellas, las narraciones establecían un antes y un después ligado a la presencia turística en la isla. Esto me generó un profundo interés, puesto que continuamente las personas ubicaban al turismo y al turista como un referente tanto en su historia como en la de la isla ligado al cambio. A su vez, durante mi estancia de práctica pude evidenciar la presencia abrumadora de turistas, sobre todo en épocas de vacaciones o festivos y cómo su estancia transformaba las dinámicas cotidianas de las personas, los espacios, las relaciones con las cosas y con la isla.

Las relaciones seres humanos y naturaleza siempre han sido un tema de mi interés. Es por esto que esta tesis se construye sobre el análisis de estas relaciones. Hablar de relaciones ser humano-naturaleza como algo general, es tan amplio, que resulta absurdo pretender hacer un análisis global de estas relaciones. Es por esto que me interesé profundamente en la relación que tienen las personas con la tierra y con el agua; siendo estas fundamentales y transversales en su diario vivir. Las relaciones con el agua permiten dar cuenta de dinámicas ecológicas, al igual que las dinámicas sociales de un territorio. Las relaciones con la tierra permiten ahondar sobre las esferas productivas, económicas, los conocimientos agrarios fundamentados en un territorio en específico e incluso sobre los usos, accesos y tenencia de los espacios. En ambos casos el análisis de estas relaciones me permitiría profundizar sobre dinámicas y aspectos más amplios que construyen el territorio de la isla.

Después de volver de mi práctica entendí que el turismo y su presencia que cada vez es mayor no podía concebirse como algo ajeno en los análisis alrededor del territorio. Por el contrario, partiendo de las mismas nociones expresadas en las conversaciones con las personas, el turismo y los turistas eran vectores de transformaciones estructurales en la isla.

Esto motivó el interés central que produjo mi segunda estadía en la isla, la cual se llevó a cabo de junio a octubre de 2017, la cual era entender las transformaciones que la introducción del turismo acarrea en el territorio, específicamente en términos del agua y la tierra.

Dentro de mi primera estancia en la isla surgió también un profundo interés y amor por los espacios y los saberes culinarios. De hecho, fue a través de ellos que relacioné

mayormente con las personas en la isla, que conocí y que aprendí. Toda mi estancia estuvo atravesada por la comida y los conocimientos culinarios.

Precisamente acercándome a estos espacios, a la cotidianidad de las mujeres, a estos haceres y saberes que emergían cada vez que se preparaba un plato, confirmé que las cocinas no solo construyen conocimiento alrededor de la preparación de un alimento. Por el contrario, lo que se cocina y cómo se cocina, me permitió acceder a información ligada a la isla y al territorio.

Fue en la isla que comprendí cómo los conocimientos alrededor de las cocinas no se tratan solamente de un conocimiento ligado específicamente a la preparación alimentos. En ellos se concretan relaciones con un pasado y un presente, con un entorno, los cuales están presentes y configuran en el diario vivir de cada una de las mujeres ¹en la isla.

A partir de lo anterior este trabajo tiene como objetivo principal analizar las transformaciones socioecológicas alrededor del agua y la tierra ligadas a la introducción del turismo en Isla Fuerte (Bolívar). El punto de entrada a la comprensión situada de esas transformaciones son los conocimientos asociados a las cocinas.

¹ Como también de los hombres, dado a que las prácticas productivas de los alimentos que son preparados por las mujeres responden a haceres y saberes ligados a los hombres y su trabajo.

**Una mirada a través de las cocinas.*

Existe un corpus literario que busca analizar la cocina, la alimentación y la comida fuera de la asociación con el fin/necesidad biológica. Bajo el análisis crítico complejizan las prácticas y los saberes, situando el análisis en los procesos, relaciones, concepciones que se enmarcan estas tres categorías. Existen análisis que proponen a la alimentación como sistema simbólico que se traduce en hechos materiales como lo es la comida. Dentro de esta perspectiva la alimentación está dotada de historias propias que varían culturalmente, las cuales permiten la adscripción social y regulan las interrelaciones al interior de una sociedad. Los alimentos no son comidos simplemente, sino su consumo está condicionado por significados (Torres *et al.*, 2004).

Así mismo existen análisis que centran su atención en tienen un carácter social e intersubjetivo que la alimentación y en específico las prácticas alimentarias tiene. Donde los saberes y las prácticas poseen un vínculo/lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, como sabiduría popular, afecto, sentido de pertenencia, vínculo a un territorio (Shultz y Luckman,1973).

La alimentación también ha sido pensada como un hecho social complejo en donde interactúan un conjunto de movimientos de consumo tanto material como simbólico (Álvarez, 2002). Se elimina el reduccionismo que supone a ésta como un acto meramente biológico y lo plantea dentro de nuevas esferas, en donde a su vez es un acto ecológico, puesto que lo que comemos, como lo comemos, donde lo comemos, o como lo producimos determina en gran medida el uso que le damos a nuestro entorno, como a su vez es un acto político y económico; puesto que determina de diversas maneras formas en que nos relacionamos (Brunori; 2007, Girard ,1999; Pollan, 2007).

Así mismo, existen posturas que le dan la relevancia del estudio de las cocinas como espacios específicos, materiales, que están dotados de significados, relaciones y prácticas. Las cocinas no solo pueden ser entendidas solo como el conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de las comidas sino también como el acervo de las representaciones, creencias, relaciones y las prácticas que a ellas están asociadas y que son

compartidas por los individuos que forman parte de una cultura, que se concretan en un espacio concreto capaz de ser analizado (Álvarez, 2002; Fischler, 1995). Las cocinas también pueden ser entendidas como un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es. (Lévi-Strauss, 2002: 268). Dentro de la literatura especializada en el campo antropológico de la cocina, existe un referente importante que relaciona las cocinas con la identidad. Varios autores como Mintz (2003), Padilla (2006), Torres et al (2004) explican los condicionamientos históricos, económicos, ecológicos de esa relación, y que son particulares de cada sociedad. Estos imponen un sello que delinea identidades las cuales se construyen en productos particulares emergentes del contexto configurado por esos condicionamientos.

Ahora bien, tanto las cocinas como los alimentos que se cocinan tienen sus rasgos característicos, peculiares y propios, que se elaboran en la estrecha vinculación de un producto o plato a un territorio concreto y a una sociedad determinada a lo largo del tiempo. La cocina, como la comida, se convierte entonces en un referente que dentro de la cultura sirve de afianzamiento y conservación de la identidad cultural de un pueblo (Torres et al, 2004: 57-59). A su vez, es a partir de estos vínculos y estas nociones identitarias que se resaltan por medio de unos platos específicos, que las cocinas tradicionales tienen un potencial latente de patrimonialización, el cual va de la mano con la modernidad alimentaria. (Expeitx, 2004:198-199).

La apuesta de esta tesis alrededor de las cocinas como punto de entrada para hacer lecturas más amplias alrededor de los territorios se nutre de varios de estos análisis en torno a la alimentación y principalmente en torno a las cocinas que parten de una mirada fuera de los reduccionismos biológicos o funcionalistas. En concreto, esta tesis se ancla dentro de los planteamientos propuestos por Cristina Padilla (2006). La autora considera a las cocinas como un hecho social contundente que configura un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades como la agricultura, la dieta, los mercados, las formas de conservar y producir los alimentos, las tradiciones, los diversos procedimientos como las viejas hasta las nuevas tecnologías e innovaciones. Al ser un elemento de sinergia, las cocinas se encuentran en el centro de procesos de intercambios culturales y diversas relaciones con diferentes aspectos económicos, políticos, naturales y sociales.

Para la autora, al ser las cocinas prácticas cotidianas de la vida de las personas, pueden analizarse como expresiones que refuerzan los lazos de cohesión social, los cuales pueden convertirse en un medio de construcción de identidad, como a su vez de generación de dinámicas de producción de ingresos.

De igual modo, autoras como Juana María Meléndez y Gloria María de La Fuente (2009) resaltan cómo el estudio de las cocinas permiten conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrollan.

Tanto para las autoras, como para Luce Girard (1999), en las cocinas tradicionales regionales se materializan los saberes y prácticas culinarias, en donde existe un vínculo o lazo orgánico sostenido en valores y costumbres comunes. Las cocinas están vinculadas con la innovación, puesto que poseen una naturaleza dinámica, se reelaboran y modifican. Igualmente, las cocinas pueden conocerse como un proceso social y cultural, puesto que pueden dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y en el presente. Es un reflejo de la historia tanto social, como familiar e individual.

Estos planteamientos, me permiten concebir y retomar las cocinas como prácticas y saberes (conocimientos) que a su vez se concretan en espacios situados de la cotidianidad de las mujeres, sobre los cuales puedo tener un acercamiento genuinamente etnográfico para entender dinámicas más amplias que la producción misma de los alimentos.

Al concebir las cocinas como elementos relacionales, un acercamiento tanto a los espacios como a los conocimientos entorno a ella me permiten evidenciar la diversidad del entorno natural y cultural, así como los modos de relacionamiento que permiten la producción del alimento. Así mismo, las cocinas no son ajenas a los cambios que ocurren en el ámbito social, político, ecológico y económico, por lo cual a través de ellas puedo acercarme y analizar diferentes procesos que ocurren en estos ámbitos.

Esta investigación busca aportar a la comprensión de los impactos sociales y ecológicos producidos a raíz de la introducción del turismo en la isla, a partir de unos conocimientos que construyen la cotidianidad de las personas. La elección de este abordaje de análisis tiene que ver, posiblemente, con un ejercicio consciente por reconocer la

complejidad del conocimiento que se requiere para la elaboración de un plato y que muchas veces es ignorado al ser una actividad transversal en nuestro diario vivir.

Para ello retomo el método etnográfico como el recurso más importante de esta investigación, puesto que las herramientas y las técnicas concebidas dentro de esta metodología investigativa promueven relaciones que implican compartir la cotidianidad de las personas, “estar ahí”, relacionarme, lo cual me permitió acercarme a los conocimientos culinarios y así mismo entender y conocer aspectos más amplios que la producción de los alimentos, que se desarrollaban en estas cotidianidades.

De esta manera, las cocinas se constituyeron como el recurso etnográfico de esta tesis, mediante la cual pude acceder a conocimientos y aspectos más amplios ligados a la introducción del turismo en la isla.

El turismo emerge en esta tesis como una categoría analítica potente, puesto que aquí se analizarán las transformaciones territoriales que han operado en la isla como resultado de la articulación del turismo; pero también busco complejizar la categoría misma de turismo y las formas en que se ha venido desempeñando en la isla.

La literatura sobre el turismo es muy variada. Existen abordajes sobre el turismo los cuales plantean una relación del turismo con la identidad, sosteniendo que muchas veces el turismo demanda la conservación de tradiciones y la preservación de (Adams 2006; Cohen, 1998; Porter & Salazar 2005). Estos abordajes evidencian cómo los pobladores locales pueden apropiarse del turismo y usarlo de manera simbólica para construir cultura, tradición e identidad. Este auto posicionamiento identitario, surge como estrategias para atraer a estructuras, marcos geográficos y fuentes de poder más distantes.

Así mismo, la autorepresentación de los pobladores locales ante los turistas puede permitir empoderamiento de los mismos entorno a las decisiones de redefinir quiénes son y afirmar su identidad al explicar sus tradiciones y valores. Las formas en que se usa y se expone el patrimonio o la cultura material, son elementos claves para la construcción, deconstrucción y reconstrucción de la identidad (Cohen, 1998; Robinson, 2001; Salazar, 2005; Streicker, 1997).

En una perspectiva diferente a la de los planteamientos anteriores, el turismo ha sido abordado desde la economía política buscando criticar la naturaleza desigual del desarrollo del turismo, sobre todo enmarcado en el turismo en países en desarrollo, desde enfoques macros de poder. Autores como Gonsalves (1993), Shivii (1973), Mowforth & Munt (1998) y Krippendorf (1987), sostienen como el turismo en estos contextos confirma la posición subordinada y dependiente de los locales al ser el turismo una práctica económica que reproduce y se basa en economías que históricamente favorecen la dominación, control y la autoridad de los “desarrollados” o “primer mundo” sobre los otros. El turismo como una extensión del colonialismo: como neocolonialismo, como una forma especial de servilismo.

Existen a su vez, análisis del turismo desde los ámbitos de lo micro como lo es la teoría del anfitrión-invitado (Dann, 1996), dicho abordaje busca suprimir la naturaleza básicamente comercial de la relación. Por el contrario sus análisis se centran en las interacciones de los locales y los turistas dentro de un ambiente cálido y de relaciones simétricas, haciendo la analogía de los anfitriones y los invitados. Esta teoría tuvo fuertes críticas dentro de los académicos evidenciando que lejos de ser una relación cálida, el turismo fomenta relaciones completamente asimétricas entre los pobladores locales y los turistas, debido a las diferencias de poder que cada uno encarnaba y que se expresaban en torno a sus relaciones.

Estos “nuevos” análisis de lo micro evidencian como existen relaciones de poder en estas interacciones y plantean la necesidad de hacer estudios en las formas en que estos se ejercen (Urry, 2002; Miller, 1995). Sus argumentos resultan interesantes puesto que, en consonancia con los planteamientos de la economía política, sostienen al turismo en enclave de poder, aunque cuestionan la asunción del turismo como un impositor en personas pasivas e impotentes.

Los análisis sobre el turismo también se encuentran bajo la crítica feminista. En estos abordajes, el turismo se aborda a partir de la consideración de las relaciones de género que están implícitas en esta actividad, puesto que las relaciones de poder que el turismo enmarca son una prolongación de las políticas de relaciones de género. Estos abordajes a su vez evidencian como a través del lenguaje promotor del turismo, se privilegia una mirada masculina y sexualizada, en el momento en que se exaltan y se refuerzan los mitos y fantasías

masculinos del lugar y el paisaje a visitar bajo la exotización del mismo (Kinnaird & Hall, 1996; Pritchard & Morgan, 2000).

Esta tesis se ancla dentro de las lecturas críticas sobre el turismo, las cuales dialogan con los abordajes críticos de la economía política (Pi-Sunyer, 2013; Robinson, 2001; Salazar, 2006; Smith, 2013). Sus planteamientos me permiten hacer análisis alrededor de las formas en que el turismo se inserta en la isla, al igual que cuestionar los discursos que sustentan su introducción; este tipo de análisis me permiten entender y analizar las transformaciones que su presencia imprime en el territorio, al igual que complejizar al turismo mismo.

Esta investigación se inscribe dentro del campo de la ecología política, puesto que sus perspectivas críticas buscan complejizar las relaciones de poder que atraviesan las articulaciones entre la naturaleza y el ser humano.

De esta manera la ecología política permite analizar los conflictos socioambientales derivados de la distribución desigual y las estrategias de apropiación de los recursos ecológicos y bienes naturales, al igual que las diversas formas de significación de la naturaleza (Leff, 2003). Sus perspectivas críticas permiten complejizar los territorios, y evidenciar las diferentes tensiones que ocurren entre diversos actores que lo habitan al igual que sus intereses. La ecología política permite hacer análisis en torno a estas tensiones desde unos abordajes multiescalares, multitemporales, multiactores y multisituados que permiten el desarrollo analítico de esta tesis.

Estos abordajes son claves para la consolidación de esta investigación puesto que me permitieron realizar un análisis desde una perspectiva de multiagencia la cual me posibilita entender las diferencias entre las lógicas, los accesos y las relaciones que tienen distintos actores en un mismo territorio; en el caso de la isla entre los turistas y los isleños.

También retomo los abordajes multitemporales, puesto que posibilitan entender las transformaciones socioecológicas desde una perspectiva temporal, la cual puede ser rastreada a partir de la memoria, de los sentires y los recuerdos de las personas en de la isla.

El abordaje de lo multisituado, me permite hacer un análisis de los diferentes espacios y las relaciones entre sí. En este orden de ideas, me permite comprender las relaciones

estrechas entre las diferentes geografías y espacios que se han consolidado a partir de la presencia del turismo.

Este abordaje me permite aproximarme a las diferentes conexiones y asociaciones que se dan entre unos espacios que se comprenden como distintos en la isla, pero hacen parte del mismo territorio físico. La diferenciación de estos espacios responde a la presencia y las relaciones de distintos actores en ellos. A sí mismo, me permite comprender las diversas maneras en que el territorio se va construyendo, la producción de espacios diferenciados a partir de la presencia del turismo, y las diversas relaciones que se establecen entre las distintas locaciones, las cuales a su vez, transforman y reconfiguran al territorio y sus geografías.

Por último, la ecología política me permite hacer un abordaje multiescalar, el cual me posibilita la lectura y la crítica de las diversas estructuras que operan en la isla, como es el caso del estado, y cómo su presencia favorece y posibilita unas relaciones diferenciados con el territorio, ligados a los intereses particulares de distintos actores.

Para hacer estos análisis, la tesis se estructura en tres capítulos: el primero gira en torno al agua, el segundo a la tierra y el tercero al turismo. En cada uno de los capítulos, las cocinas y los conocimientos asociados, son el punto de partida para hablar de dinámicas más amplias que acontecen en un territorio.

En el primer capítulo pretendo mostrar cómo las actividades cotidianas de las mujeres, dan cuenta de un complejo conocimiento alrededor del agua y a su vez del territorio. Las formas en que las mujeres preparan, usan, acceden, cuidan con el agua, con conocimientos (saberes y haceres) que construyen relaciones con las demás personas, como con el territorio; en este contexto, introduzco el concepto local de “hacerse a” como una forma local de territorialidad que adquiere sentido en las particulares dinámicas de la isla. Así mismo, estas formas responden a unas maneras de relacionarse ante un contexto de escasez.

En una segunda parte del primer capítulo problematizaré la noción de la escasez, como una categoría construida y no solo como producto de la ausencia física. Pretendo demostrar que la escasez es una producción fabricada por procesos políticos e institucionales,

sociales, económicos y ecológicos, al contrastar el acceso ilimitado al agua por parte del turismo, pese a las limitaciones en términos de presencia de agua en la isla.

En el segundo capítulo tomaré la elaboración de un plato de comida como estrategia argumentativa para rastrear sus ingredientes, su proveniencia y las cadenas de producción que permiten preparar ese plato. Con ello busco entender unas relaciones con la tierra ligadas a la producción de los alimentos y evidenciar unos conocimientos culinarios que dan cuenta de relaciones específicas y conocimientos asociados a la tierra. Con el rastreo de los ingredientes busco ilustrar los diferentes conflictos socioambientales que conduce la introducción del turismo, cuando cambia los usos y la tenencia de la tierra bajo las nociones de privatización y de generación de espacios de ocio, los cuales a su vez transforman las relaciones de las personas en la isla y con la tierra.

El último capítulo muestra cómo los saberes y haceres culinarios, se convierten en un producto para el turismo. Busco mostrar cómo las transformaciones de las cocinas evidencian accesos y relaciones diferenciadas con el agua y con la tierra por parte de los turistas. Así mismo, en este capítulo busco problematizar dos mitos sobre los cuales se sostiene el turismo como una actividad positiva e impulsada por las políticas públicas, haciendo un análisis de las formas en que éste se ha inscrito en la isla, en específico en relación con el agua y la tierra. Por último busco problematizar el tipo de turismo que se ha construido en el territorio: un turismo recreativo de masas.

**Mi apuesta narrativa.*

Esta tesis está construida a partir de la creación de relatos que permiten recrear momentos particulares de la vida de las personas en isla. Parte de la intención metodológica es partir de los conocimientos asociados a prácticas y saberes que se expresan en la cotidianidad, para hablar de temas más amplios que las mismas prácticas que pretendo describir y ejemplificar con estos relatos.

La imposibilidad narrativa de construir múltiples relatos que evidenciaran esos conocimientos de las mujeres y hombres con los que me relacione en mi estadía en campo, al igual que ponerlos a dialogar en una narración con un hilo temporal específico, cuando muchas veces esos conocimientos y esos saberes sobre un mismo acontecimiento surgieron en conversaciones y contextos momentos muy distantes entre cada uno, me condujo a crear dos personajes colectivos: doña Jacinta y don Julio entorno a los cuales giraran las narraciones de esta tesis.

La posibilidad de la re-creación narrativa, a diferencia de la repetición, me permitió crear relatos que antes que ser productos ficticios, están contruidos a partir conversaciones y relaciones existentes con las personas en campo que muchas veces expresaban unos sentires, unas vivencias, unas perspectivas similares entre ellas. Esto me permitió representar unas formas en que se puede construir una cotidianidad basada en las experiencias entre las personas y como a su vez se puede producir un relato de una cotidianidad compartida y colectiva.

Para ello utilizo unas técnicas narrativas que han sido utilizados tanto por Orlando Fals Borda (Rappaport, 2015) como por Alfredo Molano (1998) en la producción de sus textos, las cuales son referidas como técnicas de *imputación*. La narración por imputación permite la construcción de una historia, la cual condensa las relaciones alrededor de ese relato, incorporando los testimonios de varias personas. La narración por imputación permite combinar varios narradores en una sola voz, los cuales posibilitan el acceso a un conocimiento compartido.

Así mismo esta técnica permite reconstruir tanto memorias de un pasado como relatos de un presente, al sumar, combinar y componer la información para darle coherencia y eficacia comunicativa a los relatos. Y así, llenar de contenido un suceso o un acontecimiento común.

Por último, esta apuesta narrativa surge de unos acuerdos locales con las personas con quienes construí relaciones profundas en la isla, quienes no se sentían cómodas siendo representadas y sus nombres citados en este documento. Al respecto, acordé que ninguno de sus nombres iba a ser revelado a lo largo de esta tesis.

De esta manera la narración por imputación, más que permitirme realizar una generalización de la realidad inmediata, es una disección que me conduce a representar y aprender los nexos internos entre las personas y sus relatos; para así, construir una historia sobre sucesos, experiencias y relaciones comunes a partir del relato de unos espacios y conocimientos cotidianos transversales en la vida de las personas.

Capítulo Primero:

Agua

En este capítulo nos adentraremos en la vida cotidiana de doña Jacinta y a sus conocimientos alrededor de la cocina. A lo largo del capítulo se mostrará un complejo sistema de clasificación, compuesto por los usos y relaciones en torno al agua, que expresan las formas en que las personas enfrentan la escasez.

En este capítulo pretendo mostrar cómo las actividades cotidianas de las mujeres, dan cuenta de un complejo conocimiento alrededor del agua y a su vez del territorio. Busco dilucidar las formas en que las mujeres preparan, usan, acceden y cuidan con el agua, basadas en conocimientos (saberes y haceres) que construyen relaciones con las demás personas; como al territorio. Así mismo, estas formas responden a unas maneras de relacionarse ante un contexto de escasez.

En un segundo momento busco problematizar la noción de la escasez, como una categoría construida y no solo como producto de la ausencia física. Pretendo demostrar que la escasez es un producto de procesos políticos, institucionales, sociales, económicos y ecológicos. Esta discusión se da al contrastar el acceso ilimitado al agua por parte del turismo, pese a las limitaciones en términos biofísicos de presencia de agua en la isla.



Fotografía 1. “ELLA”. Isla Fuerte, Bolívar.

*Doña Jacinta, es la voz de todas aquellas mujeres de la Isla, que con su infinita
generosidad me permitieron
acompañarlas en su día a día.*

*Estos relatos pretenden ser un homenaje a la inmensa
sabiduría de todas estas mujeres.*

Un poco antes de las seis de la mañana, doña Jacinta se despertó con los primeros rayos de luz y con el canto de las aves de fondo que marcaban el inicio de un nuevo día. De la cama fue directo a su cocina y en medio de la casa aún oscura, rebuscó entre las mesas unos fósforos para prender la estufa de gas que estaba dispuesta en el rincón.

Aunque la luz del día no alcanzaba a iluminar completamente el interior de su casa, la costumbre le había trazado el camino, haciendo que su cuerpo cada día hiciera el mismo recorrido con perfecta exactitud, incluso cuando estaba un poco dormida. En cambio, yo supe que habíamos llegado a su cocina por el olor que emanaba de ella. Sólo en ese espacio de su casa el olor dulce del coco se desprendía de las paredes en donde se había impregnado y se mezclaba con el olor característico de humedad y sal de los tablones de madera que sostenían su casa.

Ya en la cocina, doña Jacinta tomó su olleta pequeña, la misma que utilizaba todas las mañanas y colgaba en las noches encima de la estufa, ocupando el primer lugar del conjunto de olletas, ollas y sartenes que estaban colgados en orden de menor a mayor tamaño en la pared trasera de la estufa. Así se dispuso a hacer el cafecito mañanero para su esposo, porque un día no empezaba sin una buena taza de café caliente. Puso a hervir el agua dulce que sacó del bidón² lleno de *agua de la buena*³ y el cual llenó la noche anterior con el aguacero que hubo. Luego volvió a su cuarto para despertar a su marido.

Su esposo se levantó para comenzar un nuevo día de faena⁴. Mientras el salió de la casa para ducharse en el baño que estaba en una esquina del patio trasero, doña Jacinta se quedó dentro desempolvando la cama y alistando la ropa que se iba a poner ese día. Cuando la cama estuvo tendida, con su ropa y la de su esposo dobladas y dispuestas encima, doña

² Nombre con el cual se denomina a un recipiente hermético de plástico, que sirve para contener o transportar líquidos y el cual tiene mayor capacidad de almacenamiento que una botella normal de plástico.

³ Término que utilizan en la Isla para referirse al agua de mejor calidad para el consumo humano. Generalmente es utilizada para hacer referencia al agua lluvia y a veces al agua tratada y embotellada.

⁴ Faena: término coloquial en la isla, utilizado como sinónimo de trabajo.

Jacinta retornó a su cocina a complementar el desayuno. La recorrió mirando lo que tenía a la mano para cocinar algo fuerte⁵ y me dijo:

- *“El mar y el monte hacen dar hambre y un hombre mal alimentado no rinde”*. Ella sabía que, aunque no saliera a pescar o a limpiar el monte, un buen día de faena estaba en sus manos. La ecuación era fácil para ella: el rendimiento de su marido en el trabajo era proporcional a la cantidad y calidad de sus comidas.

Las mañanas comienzan así para doña Jacinta desde hace un poco más de cuarenta años, por lo que, a diferencia de su sobrina recién casada, treinta y cinco años menor que ella, no necesitaba estar encima de la estufa para saber cuándo el agua había hervido y si tenía que agregar el café en polvo. A sus 65 años, la vida le había enseñado a distinguir los olores entre lo que estaba crudo y lo que estaba cocido, saber por el sonido que hacía el agua al burbujear cuánto faltaba para que el ñame ablandara, o identificar si la comida estaba escasa de sal por el color que tomaban las cosas en la olla, sin necesidad de probarlas.

A doña Jacinta le enseñaron su madre y su abuela a cocinar desde niña cuando aún vivía en Cartagena. Aprendió mucho más joven que sus tres hermanas mayores, porque *la cocina la llamaba* y desde muy temprano se paraba al lado del fogón de leña a ver cómo las mujeres de la casa cocinaban. A ella no le gustaban los libros de cocina, porque desde pequeña comprendió que uno aprende primero mirando.

“Saber una receta no es lo mismo que saber cocinar, Soledá”, me lo dijo un día en que le pregunté la cantidad de cebolla roja que habíamos picado el día anterior al almuerzo para anotarlo en mi libreta de campo. Doña Jacinta genuinamente quería enseñarme a cocinar, sobre todo porque le angustiaba que a mis veinticuatro años no pudiera conseguir marido porque no sabía enamorar, y gran parte de ese trabajo se hace a través de la comida. No le preocupaba que yo recordara un plato a través de un papel; a ella le interesaba que creara un vínculo con la comida, porque solo así sabría verdaderamente cocinar. Vínculo que solo era posible si aprendía a conocer la comida a través de mis sentidos.

⁵ “Algo fuerte” es la forma coloquial para referirse en la costa a una comida que incluya carbohidratos y proteína.

-Toda mujer debe entrenar el ojo. Usted debe conocer las cosas con las que está trabajando, saber las formas, los tamaños, los colores... todo eso es muy importante, porque si sabe bien el color sabrá si está madura, biche o podrida. Se trata de que esté bien atenta y vea bien en cada receta qué es lo que se utiliza y que es lo que uno hace en la cocina.

Entrenar el ojo es aprender a ver las formas en que se preparan todos los alimentos de un plato, detallar las maneras en que se pelan las cosas, se pican, se preparan, el orden en que se echan los ingredientes a la hora de cocinarlos, su tamaño y cantidad. Es estar muy pendiente de los cambios en la temperatura y de las formas en que se transforman los alimentos cuando se cocinan. Un ojo entrenado es capaz de reproducir recetas porque ha conocido bien la comida a través de la vista.

Saber cocinar es también despertar el olfato.

– Venga y huela esto Soledá. ¿Sí ve que ya no se siente el olor a cebolla fuerte?, hija... eso es que se está llevando bien con el coco y cocinando como debe ser. Usted sabe que va a quedar bien ese sancocho de coco cuando empieza a oler así, como dulce. Bien sabroso, ¿no? Si le empieza a oler fuerte, como amargo, es que se le cortó.

Despertar el olfato es prestar atención a cómo huelen los ingredientes, tanto crudos, como también mientras se cocinan; es notar la diferencia de olores de un mismo elemento cuando está pasando tiempo al fuego y cuando se mezcla con otros. Conocer mediante el olfato es saber qué tan cocidos o fusionados están los ingredientes, es reconocer los puntos de las comidas y distinguir las cantidades: la predominancia de un olor sobre otro permite tazar y saber si faltan o sobran ingredientes.

-Vea Soledá, yo había visto a mi tía Esneda hacer juemil veces la sopa de ñame, me la sabía de memoria de tanto verla, pero cuando trataba de repetirla en la casa siendo pelá⁶, nunca me quedaba igual. Me faltaba algo. Hace un par de años, cuando volví a mi tierra y entré a esa cocina sentí el olor a ají dulce. Pues era eso: le echaba un poco de ají cortado bien fino para que yo lo confundiera con las verduras y así no supiera su secreto... Pude saber qué era porque tantos años en este oficio hija, me han despertado, eso sí, bien la nariz.

⁶ Palabra que en la costa es utilizada como acotación de “pelada”. Hace referencia a una mujer joven o niña.

Así como se debe entrenar el ojo y el olfato, también se debe *despertar el oído*. Saber escuchar la comida, distinguir entre el ruido que hace algo cuando se está fritando a cuando se está hirviendo. Entender a través del sonido que hacen las cosas al cocinarse; los tiempos que cada alimento tiene al prepararlos. Doña Jacinta un día me dijo:

-Usted solamente escuchando ya puede saber cuánto tiempo le falta a un agua pa' hervir, o al pescado pa' freírse bien... Yo siempre en esta casa tengo mucho que hacer, pero usted no me ve siempre en la cocina cuando cocino, ¿no?, pues eso es porque la comida avisa.

Ese día comprendí la importancia de saber escuchar a la comida cuando se cocina; y es que conocer los sonidos de las cosas al cocinarlas les permite a las mujeres cumplir con otras labores de su día a día sin dejar de cocinar.

Saber cocinar es conocer la comida a través de los sentidos y desde ahí, entender los alimentos que se están preparando, asociarlos y relacionarlos. Al cocinar debe haber una concordancia entre ellos, cómo se ve, cómo huele, cómo se escucha y cómo sabe. Saber cocinar tiene que ver con la experiencia, con la práctica, con el aprender a través del cuerpo. El conocimiento sólo puede estar dado en las cosas mismas y en la relación con ellas: en el hacer.

Cuando volví a Bogotá traté de reproducir el sancocho de coco para mi mamá. Me vi frente olla haciendo movimientos que iban y venían, mientras hervía la leche de coco que ablandaba el ñame, la yuca y el plátano que previamente había agregado. Mi mano fluía mecánicamente haciendo movimientos en forma de infinito, pausadamente, con la calma necesaria para que no se regara el contenido de la olla, pero con un ritmo permanente para que no se cortara el sancocho. Recordé a doña Jacinta explicándome cómo se debía revolver en forma de espiral, porque si se hacía circularmente, como normalmente yo revolvía las cosas, no iban a quedar bien mezclados los ingredientes porque solo estaba tomando en cuenta una parte del contenido.

“Así como en la vida, todo fluye, todo va y vuelve”. Revolver haciendo movimientos en infinito es traer lo de adentro hacia afuera y así mismo devolver lo de afuera hacia adentro, en continuo retorno, pero que en esencia ya no es igual porque esta mezclado, esta fundido.

Entendí, cuando mi mano hacía los movimientos de infinito por inercia mientras revolvía el sancocho, que había conocido a la comida, porque mi cuerpo estaba reproduciendo el conocimiento. Así como en el hacer del infinito donde lo de afuera se mezcla con lo de adentro y retorna hacia afuera, yo había ido a la isla siendo un ser externo y, lentamente, me adentré en ella. La conocí a través de mi cuerpo, en la práctica, en la relación con las cosas. Luego retorné a Bogotá, pero en esencia ya no era la misma.

El conocimiento se estaba dando en mi práctica, había permeado mi cuerpo aunque estuviera en otro contexto. Como un eterno retorno, el conocimiento se expresaba a través de esos movimientos que evocaban ese adentro, esa experiencia, ese saber desde la práctica. Al igual que el ir y venir del revolver, ese movimiento, esa cocinada, esos olores, esos sabores me retornaban a la isla.

Conocer a través del cuerpo no es solo un proceso individual. Saber entrenar los sentidos también es un proceso colectivo que se enseña y se aprende de generación en generación. Saber escuchar, ver, oler lo que cocinan sus madres, abuelas, hermanas, tías, es acceder y conocer desde los sentidos un conocimiento colectivo. Cuando se conoce la comida a través del cuerpo, es porque así mismo se está reproduciendo y conociendo unos haceres y unos saberes que guardan memoria, que perduran de generación en generación.

Doña Jacinta ha gestado su conocimiento culinario desde temprana edad, pero lo ha ido perfeccionado siendo esposa. Se casó joven, pero para su época su matrimonio fue considerado como el ideal. Ella tenía veinte años y don Julio veinticinco. Él no era de Cartagena sino de una isla en el Caribe llamada Isla Fuerte.

Él era pescador y navegante. Viajaba entre las islas recolectando pescado que llevaba a Cartagena, para luego ser distribuido en el continente y regresaba a las islas con mercancías como café, tabaco, ron, algunos víveres que se encontraban sólo en el interior⁷ y productos de aseo. Fue en uno de sus tantos viajes que conoció a doña Jacinta. Ella estaba sentada en el muelle cuando él llegaba en su barco a Cartagena.

Don Julio recordaba esa imagen que permanecía imborrable en su corazón como si ese mismo día la hubiera visto por primera vez. En el horizonte doña Jacinta estaba sentada

⁷ Nombre coloquial que en la Isla se utiliza para nombrar cualquier cosa/ persona que venga del continente.

viendo los barcos pasar. Su figura de mujer corpulenta reposaba suavemente en el muelle donde el mar termina. Su vestido rojo, hacía juego con su tez negra que brillaba con el sol del mediodía. Don Julio me contó cómo recordaba esos ojos grandes que a lo lejos lo miraban, como si trataran de descifrar sus pensamientos y cómo, desde ese momento, supo que estaba destinado a pasar el resto de su vida a su lado.

Un par de meses después se casaron y decidieron irse a vivir a 150 kilómetros de Cartagena en la Isla de donde era don Julio. Heredaron como regalo de bodas de la familia de él un buen pedazo de tierra en donde más adelante construyeron su casa y formaron su familia.

Fue en la Isla que doña Jacinta tuvo que enfrentarse a la cocina como si fuera de nuevo una niña. En ella aprendió a conocer de nuevo los alimentos, porque a diferencia de Cartagena, los pescados que iba a cocinar llegaban frescos y no salados o ahumados⁸. Muchas de las verduras con las que había aprendido a cocinar no se conseguían en la Isla y había muchas más frutas en su nuevo hogar de las que conocía. Aprendió de su suegra nuevas recetas ayudándola en la cocina, cuando aún vivían en la casa de los padres de don Julio, mientras terminaban de construir su casa. En esa cocina conoció olores, formas y sabores de nuevos alimentos y aprendió a utilizar plantas y hierbas que se daban en la Isla y eran utilizadas para sazonar.

Un día, mientras hablábamos sobre su llegada a la Isla, doña Jacinta me confesó lo que para ella había sido de las cosas más difíciles que tuvo que afrontar cuando llegó a su nuevo hogar:

-Soledad, lo verraco no fue aprender a preparar esa mano de pescao nuevo, porque a mí siempre esto de la cocina me ha gustado, y uno cada día algo aprende cuando cocina... Lo duro fue el agua.

⁸ Antes de que los barcos contaran con electricidad para tener congeladores, el pescado era ahumado o salado cuando iba a ser comercializado en trayectos largos para que no se pudriera.

Hacerse al agua

Para doña Jacinta, el tema del agua en la Isla fue un asunto difícil a su llegada. Acostumbrada a tener acueducto en su casa de Cartagena, llegó a un nuevo lugar donde no solo no existía (ni existe) un acueducto, sino que durante seis meses al año no llueve, haciendo aún más difícil obtener el agua dulce.

En temporada de lluvias, la vida en la isla es mucho más fácil para doña Jacinta porque puede lavar la ropa de su familia cada vez que esté sucia, lavar los trastos después de cada comida, cocinar sin preocuparse por el agua, bañarse y refrescarse cada vez que lo necesite. Sus días son mucho más largos en la temporada seca y la falta de agua hace de sus labores un trabajo mucho más arduo.

Nunca se me va a olvidar las palabras que un día me dijo doña Jacinta mientras pelábamos una yuca para el almuerzo en el patio de su casa. Le sugerí que lavara la ropa otro día porque, aunque era temporada de lluvias, ese día parecía que no iba a llover. Ella me respondió:

- Así sea temporada seca uno no deja de ser mujer, esposa o madre, hija.

Sus palabras resonaron durante mucho tiempo en mi cabeza y entendí que el cuidado no espera. El agua es un elemento que atraviesa todas sus labores y por más de que en algunas temporadas sea más abundante que en otras, doña Jacinta, al igual que las demás mujeres en la isla, tiene que encontrar día a día la forma para hacer sus trabajos y cumplir con sus oficios, porque la escasez no es una excusa para no ser “buena” mujer, esposa, madre o abuela.

Fue a través del agua que doña Jacinta aprendió a conocer la isla. En las temporadas secas, cuando aún era joven, caminaba la isla buscando los pozos y sacaba uno a uno los bidones llenos de agua dulce. En ese entonces no contaba con mucho dinero para pagar a los arreadores que aún hoy en día se dedican por 2500 pesos a sacar cuatro bidones de agua de los pozos y llevarlos en sus burros hasta las casas de quienes los contratan.

Aunque hoy su situación económica está mejor que cuando estaba recién casada y puede pagar quien le acarree el agua a su casa, no siempre tiene suficiente dinero para conseguir el agua necesaria para todas sus labores en temporada seca. Por esto, como si

volviera a tener veinte años, doña Jacinta algunas veces vuelve a caminar los mismos caminos que ya no son iguales, sudando más que lo que recoge de agua, bajo el sol abrazante del día.

La búsqueda de agua dulce le permitió a su llegada a la isla recorrer los caminos y hacerse los suyos, conocer y reconocer los espacios que a través de los años iban cambiando por las siembras y cultivos que crecían. Poco a poco encontró las formas más sencillas de cargar el agua, de optimizar los espacios en los que la almacenaba y fortaleció sus relaciones con las vecinas que se topaba en el camino, con las cuales acordaba citas para ir juntas por el agua. Fue a través del agua que doña Jacinta gradualmente se fue *haciendo a la isla*, como ella dice.

Ante la dificultad de conseguir agua dulce en temporada seca, doña Jacinta aprendió de su suegra y sus nuevas vecinas formas de ahorrar y optimizar el agua. Aprendió a lavar los trastes una sola vez al día, a bañarse a totumasos con el agua de una sola jarra de un litro, a cocinar tazando el agua adecuadamente según la cantidad de personas, a reciclar el agua utilizando el agua jabón de sus lavadas para soltar el baño, entre muchas otras cosas. También aprendió a conocer el agua misma a través de su cuerpo.

Por el sabor doña Jacinta sabe distinguir si es agua buena, agua gorda⁹ o agua de bolsa¹⁰. La práctica le ha enseñado a diferenciar los tipos de agua que se consiguen, cómo tratarlas si es necesario, para qué destinarlas y cómo guardarlas. Sabe si es de bolsa porque le siente un ligero sabor a plástico, también si lleva mucho tiempo empacada. Sabe diferenciar entre el agua de pozo y el agua de lluvia y determinar si se necesita hervir el agua por el regusto¹¹ que tiene.

A pesar de que ya ningún agua que tome le hace daño, porque su cuerpo está acostumbrado, doña Jacinta tuvo que *hacer su cuerpo a la isla* y eso incluía *hacerse al agua*

⁹ Agua gorda, es el término con el que en la isla se refieren al agua dulce, sacada de pozo. Le dicen gorda, o pesada, porque es agua que tiene muchos residuos y muchas veces sabe un poco salada porque se alcanza a filtrar agua de mar a los pozos.

¹⁰ El agua de bolsa es la única agua tratada y 100% potable en la Isla. Esta agua se vende embotellada, aunque la que mayoría de los isleños la consumen en bolsitas de 200 ml que se expenden frías a 200 pesos en las tiendas.

¹¹ El regusto es el sabor que queda en la boca después de ingerir algún alimento o bebida y que por lo general denota sabores que no responden con el gusto que debería tener lo que fue consumido.

misma. Lo que significó adaptar y acostumbrar su cuerpo al agua y sus diversas calidades para que no le hiciera daño.

-Mija, tómese este juguito... ¿Le ha dado mal de estómago estos días?, si le da es porque se lo estoy templando. Ustedes los cachacos no están acostumbrados a tomar agua gorda. Yo en uno que otro jugo le he mezclado un poco de agua gorda con la de la buena sin que se dé cuenta, para que se vaya acostumbrando y luego pueda tomar cualquier cosa que le brinden.

Al igual que a sus nietos, doña Jacinta, en mis comidas y sobre todo en mis bebidas, mezclaba un poco de agua gorda para que mi cuerpo se fuera acostumbrando a ella. Cuando sus nietos recién nacieron, ella les hervía toda el agua que les daba, incluso el agua lluvia que es la considerada agua de la buena, porque sus estómagos aún eran muy sensibles y no la iban a tolerar sin que les hiciera daño. Poco a poco mientras crecían, les iba mezclando a sus bebidas agua sin hervir, hasta que les daba bebidas sin agua tratada.

Doña Jacinta me estaba templando el estómago al igual que a su familia, me estaba cuidando y la forma en que ella cariñosamente se refería a mi como “*mi hija del interior*”, era literalmente que me sentía y trataba como una hija suya. Doña Jacinta no me pensaba del todo como una cachaca o como una turista más. Ella me sentía y me acogió como parte de su familia, y como tal, me empezó a hacer a la isla.

Esto implicaba que, al igual que ella o sus parientes, debía *hacerme a la isla* para realmente conocer y entender su territorio como ellos. Cuidarme implicaba que conociera, así como la cocina, a la isla a través de mi cuerpo. Esto implicaba buscar que mi cuerpo no fuera totalmente ajeno a las dinámicas del espacio con el que me empezaba a relacionar. *Hacerse a la isla*, es que el cuerpo viva según las lógicas del territorio. Adaptarme a él, *hacerme al agua*, porque esta es escasa.

Considero que el concepto de “*hacerse a*” es una teoría local de relacionamiento, la cual configura y construye las formas en que las personas de la isla se relacionan con su territorio. De esta manera “*hacerse a*” es una forma de territorialidad local, entendiendo territorialidad como la interacción que un grupo establece con su entorno, estableciendo una

serie de relaciones culturales de orden simbólico y material configurando un dominio del territorio (Cárdenas, 2000; Martínez & Terra, 2012).

Cuidar con el agua, cuidar el agua

Doña Jacinta cuida a través de su cocina porque ella sabe que con cada uno de sus platos está regalando vida. Aunque sus días estén llenos de diversos trabajos u oficios, la cocina es transversal en sus días y es la única actividad a la cual ella no le da espera. Cada día encuentra la forma, con lo que tiene a la mano, para hacer de sus platos un alimento balanceado que le de fuerza y alimento adecuadamente a su familia.

Saber cuidar a través de sus comidas implica también saber cuidar el agua, es conocer cómo destinarla en temporada seca para que ésta nunca falte en lo que cocina, es saber qué tipo de agua asignar para cada quehacer, es tener siempre agua para calmar la sed e incluso saber tratar los tipos de agua si son necesarios cuando esta está muy revuelta.

Saber cuidar a través del agua es prestar fuerte atención al aseo, tanto de su casa limpia como de sus cuerpos, su salud y su enfermedad. Una casa aseada, una ropa lavada y unos trastes limpios no solo le brindan pulcritud a su hogar, también reafirman la importancia del cuidado de las cosas mismas.

Saber cuidar las cosas es saber cuidar su familia porque la limpieza y la asepsia de los espacios comunes de su hogar ayudan a mantener la salud de quienes en ella habitan y transitan. Doña Jacinta ha cuidado a sus hijos y a sus nietos a través del agua. Desde que eran pequeños los bañaba una, dos o tres veces al día, para mantenerlos frescos en los veranos y que el calor no les curtiera la piel. Los sanaba a través del agua, haciéndoles baños especiales para bajar las quemaduras del sol abrazante, o curando con agua fresca y limón las cortaduras en las manos de su esposo producidas por el nilón con el que pescaba, o las manos cortadas de sus hijas cuando eran primerizas en la cocina.

Para doña Jacinta saber cuidar a su familia implica también saber cuidar de sí misma. El agua ha sido un elemento central en el trato de su cuerpo, en su limpieza, en su aseo, en su autocuidado. Doña Jacinta ha cuidado tanto de ella como de las mujeres cercanas a su

familia a través de baños de asiento con agua de Zaragoza¹², que ayuda a que los dolores de parto no sean tan fuertes y a que los días posteriores haya menos rezagos e inflamación en sus cuerpos.

Saber cuidar de sí misma, de los otros y otras, de las cosas, de su hogar, de su comida, implican también saber cuidar el agua; es un elemento transversal para cualquier forma en que doña Jacinta cuide. No existe cuidado si no hay agua. ¿Existe el agua si no es cuidada?

**Preparar el agua.*

Era temporada seca, doña Jacinta mandó a traer cuatro bidones de agua de pozo a Don Eusebio, quien desde hace más de diez años le acarrea el agua hasta su casa. Cuando don Eusebio volvió, doña Jacinta lo estaba esperando en su cocina con tres recipientes de distintos tamaños en donde iba a guardar el agua que le trajo. Agregó el agua de dos de los bidones en una caneca de plástico con tapa. Los otros dos bidones los agregó en dos recipientes un poco más pequeños.

Tomó una tasita y se sirvió un poco de agua de uno de los recipientes más pequeños. El primer sorbo se lo tomó de un solo trago para la calmar la sed. El segundo lo mantuvo un poco más en su boca, hizo unos cuantos buches, salió al patio y lo escupió.

Volvió a su cocina y cogió una de sus ollas más grandes. Prendió el fogón, y colocó la olla encima, luego vertió toda el agua de uno de los recipientes pequeños en la olla y le agregó medio limón con todo y cáscara. Tapó la olla y fue al patio a pelar unos guineos para adelantar la cena mientras esperaba que el agua hierva.

Al cabo de un rato, la tapa de la olla comenzó a golpear el metal. Doña Jacinta dejó que el agua burbujeara por varios minutos más. Se acercó a la cocina, bajó la olla del fogón y la dejó reposar en el mesón hasta que esta se enfrió.

¹² La Zaragoza (*Aristolochia grandis*), es una planta que se da en la Isla. No es utilizada dentro de preparaciones alimenticias, pero tiene un uso medicinal tradicional. Las parteras en la isla la utilizan mucho en mujeres embarazadas para ayudar a desinflamar la cavidad pélvica, que todo el líquido amniótico salga en el parto o aliviar cólicos menstruales.

Cuando la temperatura del agua bajó traspasó el líquido de nuevo al recipiente de plástico y lo guardó en su nevera para tener agua fresca. Sus nietos, hijos de su hijo menor, venían del continente a visitarla y aun no tenían templado el estómago.

**Lavar los trastes.*

Doña Jacinta sacó de su casa dos poncheras¹³, las más grandes que tenía. Las puso en la mesa que estaba situada bajo el palo de mango en su patio para tener sombra todo el día, y así no se le evaporará el agua que iba agregar en los baldes.

Uno de los baldes permaneció vacío hasta por la noche, cuando iba a enjuagar los trastes. El otro lo llenó con agua de la gorda que tenía almacenada en la caneca grande al pie de la puerta del patio. Le agregó al recipiente la fórmula mágica que heredó de su madre para limpiar y desinfectar bien los trastes, pero sobre todo para quitar el olor a pescado que se queda impregnado en ellos. Tomó el frasquito de límpido que estaba recostado sobre una de las patas de la mesa. Lo abrió y regó un chorrito a ojo, el suficiente para que hiciera efecto diluido, pero no tanto para que impregnara toda el agua. Ella sabía que eran dos segundos más o menos desde el momento en que el líquido sale de la botella y toca el agua. Con su mano mezcló el agua y luego la olió para corroborar que la vista no le hubiera fallado y que no se hubiera equivocado en la cantidad.

Luego, fue al árbol de limones de su patio. Arrancó dos de la mata, porque los que estaban en el suelo eran los maduros que utilizaba para sus comidas. Los cortó en cuatro y los hecho en el “agua cloro” del balde.

Poco a poco, a través del día, el balde con su fórmula mágica se fue llenando de platos, cubiertos, ollas y vasos que iban a ser lavados en la noche, antes de la novela de Patricia Terán que tanto le gustaba. Para que sus lavadas fueran fáciles y el agua le rindiera, doña Jacinta le había enseñado a toda su familia que los platos se limpiaban antes de meterlos al balde. En temporada de lluvias se daba la licencia para cambiar el agua del balde, pero en temporada seca debía lavar una sola vez al día porque el agua no le sobraba.

¹³ El nombre que se le atribuye a los baldes semiplanos.

Terminadas las comidas, cada integrante de su familia sacaba su plato y su vaso y raspaba los sobrantes con los mismos cubiertos con los que habían comido, echándolos en una pequeña caneca que estaba al lado de la pata de la mesa donde se encontraban los baldes donde se lavaba. Cuando la caneca se llenó fue la hora de la comida de Nerón, el perro de la casa, y Josefa, la puerquita.

Por la noche, uno a uno de los platos que a través del día habían estado en remojo en el agua cloro los sacó del balde y los refregó con brillo¹⁴ y detergente. Luego doña Jacinta los sumergió nuevamente en el agua cloro para quitarles el exceso de jabón y uno a uno los enjuagó en el otro balde que tenía con agua limpia. Después los dejó secar, para así tenerlos listos para un nuevo día de faena.

El agua y el turista

A diferencia de doña Jacinta, los turistas en la isla acceden al agua de otra manera. Ellos no le tienen que pagar a don Eusebio para que les arre el agua en su burro o caminar hasta los pozos con bidones al hombro para sí llenarlos y tener agua dulce. Por el contrario, todos los hoteles que albergaban a los turistas al igual que sus cabañas privadas, están acondicionadas de tal manera que solo tienen que abrir una llave para que agua fluya.

La mayoría de los grandes hoteles en la isla se encuentran ubicados en la línea de costa, sobre el litoral. Todos los hoteles que se encuentran en esta zona son de personas externas a la isla, al igual que las cabañas privadas. Generalmente estos lugares tienen huéspedes en momentos específicos y no durante de todo el año, por lo cual la presencia mayoritaria de turistas es estacional, al igual que su estancia y uso de esos lugares.

Desde hace un poco más de diez años, los isleños comenzaron a hacer sus propios hoteles dentro de pueblo viendo que la cantidad de personas que se desplazaban a la isla era cada vez mayor y los complejos hoteleros de las costas no daban abasto para albergar a la cantidad de turistas que llegaban; es por esto que las personas en la isla han empezado a construir lugares en el pueblo para recibir a los turistas.

¹⁴ La esponjilla para lavar los platos.

La presencia cada vez mayor de turistas en la isla, sumado a las políticas públicas que promueven y anclan al turismo como el motor de desarrollo de la región, reafirman el por qué los isleños ven al turismo como una actividad que cada vez más se consolida como la economía emergente de la isla.¹⁵

Los nuevos hoteles de los isleños se alzan en el pueblo como construcciones de diversos tipos, no uniformes entre ellos, las cuales ofrecen albergue a los turistas. Cada uno de estos lugares posee características muy distintas, brindando un panorama amplio de escogencia para el turista. Así mismo no existe una uniformidad entre los precios, los cuales varían según los servicios extras y los valores agregados que cada hotel ofrezca como lo son la ubicación en el pueblo, el tipo de vistas que tenga el hotel, ciertas comodidades como televisores, aire acondicionado, ventilador, los tipos de cama, etc. Los cuales van agregándole valor a el precio de las habitaciones.

Aunque cada vez es mayor la presencia de hoteles en el pueblo donde los isleños son dueños, siguen siendo más concurridos a través de todo el año los hoteles del litoral de costa¹⁶ al estar situados estratégicamente al lado del mar y las playas, puesto que son factores que fundamentalmente motivan el desplazamiento de los turistas a la isla. Aun así, los hoteles de los isleños compiten a través de los precios, siendo mucho más baratos que los que quedan sobre las costas.¹⁷

Pese a que existen diferencias substanciales entre la oferta turística del pueblo y de las costas, hay un condicionante en ambas que no difiere: el acceso al agua. Todas las construcciones que albergan a los turistas tienen este tema solucionado, brindándole al turismo un acceso continuo al agua mediante infraestructuras hídricas que permiten una disponibilidad permanente, al igual que un acceso que no implica trabajo alguno para hacer uso de ella.

Durante mi estadía en la isla llamó profundamente mi atención una diferencia que existía entre los hoteles que eran de los propios isleños y sus casas. En cada uno de estos hoteles, los cuartos estaban provistos de baños, duchas y tranques de gran tamaño para captar

¹⁵ Este punto se encuentra en relación con los cambios territoriales, que así mismo conducen a que económicamente las personas en la isla necesiten del turismo. Este tema se ahondará en los siguientes capítulos.

¹⁶ Tienen como dueños a personas externas a la isla.

¹⁷ Esto permite que nuevos turistas, con diferentes capacidades económicas, puedan albergarse en la isla.

y almacenar el agua. Por el contrario, sus casas no contaban con duchas, o tanques de esas dimensiones, ni tampoco una infraestructura hídrica, que permitiera la disposición constante, sin necesidad del trabajo que cotidianamente las personas hacen para disponer y llevar al agua a estos espacios.

Me costaba entender porque los espacios que construían para el turista tenían toda una infraestructura hídrica que les permitía un acceso constante al agua y en sus casas no existía tal infraestructura, que les facilitaría su cotidianidad. Doña Jacinta me lo explicó en una frase:

-Mija si los hoteles no tienen agua para el turista, ellos no se quedan.

En este orden de ideas, el acceso al agua constante es un imperativo para el turismo y un condicionante para su estadía en la isla. Los turistas buscan tener acceso al agua de la misma manera en que muy probablemente lo hacen en sus casas de origen en contextos ciudadanos, en donde la disponibilidad de ésta suele ser ilimitada -siempre y cuando aseguren el servicio con su pago oportuno; en esos contextos, el agua se experimenta como un derecho básico que es satisfecho mediante una transacción mercantil y no como un privilegio.

De ahí, que el desarrollo de la experiencia turística en la isla supone como premisa el acceso ilimitado al agua, ya que en su cotidianidad la relación con ésta no se experimenta bajo las lógicas de escasez y por lo tanto no representa esfuerzo o trabajo para su acceso.

Cuando el turista se desplaza a un lugar ajeno de su contexto buscando salirse de su cotidianidad para descansar y tener actividades de ocio, necesita tener acceso constante al agua, porque en su cotidianidad se relaciona con esta bajo esta lógica.

En el contexto de la isla el acceso al agua no puede representarle un esfuerzo, un trabajo extra o encontrarse en una situación apremiante por su falta, puesto que el turista paga para tener una experiencia ligada al ocio, lo cual implica que todas sus necesidades sean satisfechas y bajo el mínimo esfuerzo de su parte.

**¿Dónde está el estado?*

Cuando estuve buscando un lugar donde quedarme en la isla, don Julio se ofreció como mi guía para ayudarme a encontrar un sitio adecuado ya que por el tiempo en que iba a permanecer allí, era necesario que no me cobraran a precio de turista. Mientras caminábamos por las calles que se entrecruzaban, observé una gran estructura de cemento llegando al centro del pueblo, en donde quedaba la única plaza de la isla acompañada de un gran árbol de mango en el medio.

La estructura me causó sorpresa porque, a diferencia de las construcciones en la isla, era una edificación de más o menos diez metros de altura, sostenida por cuatro columnas que soportaban un recipiente grande de cemento. La estructura no estaba acabada, se encontraba en un evidente desuso y permanecía en la mitad del pueblo alzándose abandonada por encima de todos los techos de las casas.

Mientras buscábamos vecinos que arrendaran algún cuarto de sus casas, o alguna casa en desuso de algún hijo que se encontraba en el interior y regresara a la isla solo en diciembre para las fiestas, le pregunté a Don Julio qué era eso. Él me respondió:

- *Soledá, eso es el recuerdo de que no somos comunidad.*

En ese momento no comprendí su comentario, pero tampoco quise ahondar al respecto. La expresión en su cara me hizo entender que era un tema sensible para él. Tiempo después comprendí su comentario cuando él y doña Jacinta discutían sobre la luz que no tenían hace dos días porque el subsidio de gasolina para prender la planta no había sido aprobado aún.

Doña Jacinta le argumentaba a don Julio que en la Isla todo el mundo prometía, pero nadie hacía nada. La postura de don Julio era completamente opuesta: para él la problemática en la isla era porque la misma gente no se preocupaba por las cosas que acontecían en ella. La discusión en términos generales se resumía en que doña Jacinta les atribuía la culpa a entes externos¹⁸ sobre los males y el entorpecimiento del desarrollo de proyectos en la Isla, mientras que don Julio sostenía que la culpa venía desde adentro.

¹⁸ Entes externos como el Gobierno, la Alcaldía de Cartagena, los proyectos financiados por empresas o el turismo.

- *Acá el Estado no viene, solo cuando hay campaña, ahí si prometen cuanta cosa... siempre es la misma vaina, prometen y prometen y nunca cumplen. Cuánta plata no hay detrás y acá no dejan nada.*

- *Jacinta, eso no es así, ¿acá cuanta cosa se ha perdido porque la gente no le interesa? Eso como estaríamos de bien si aprovecháramos y le trabajáramos a lo que nos dan. Pero acá no hay comunidad, nadie hace nada que sea para el bien de todos.*

Para el momento en que esa discusión ocurrió yo ya sabía que aquella estructura erguida en la mitad del pueblo era el tanque comunitario elevado, que desde hace diez años debía almacenar y distribuir por gravedad el agua dulce a todas las casas del pueblo. De ese proyecto, que las personas dicen estuvo avaluado en mil doscientos millones de pesos, solo quedaban las estructuras de un tanque que ni se inauguró.

Entender este acontecimiento me reclama hacer una breve introducción contextual sobre la isla y los procesos e intentos que en se han desarrollado para que sus habitantes dispongan en todo momento agua dulce en sus casas.

A mediados de mayo, en el cielo azul característico del Caribe colombiano, se comienzan a asomar las primeras nubes del año y con ello la certeza de que el verano ya va a terminar. En la Isla no llueve de diciembre a mayo; incluso a veces tampoco llueve a mediados de abril. La gente llama “temporada seca” a ese tiempo, que coincide con las fiestas decembrinas y así mismo con la presencia del mayor número de turistas durante todo el año. Aunque las precipitaciones tienen una tenencia unimodal (Bernal, 2012), en la “temporada de lluvias”, de mayo a noviembre, existe un pequeño “veranillo”¹⁹ de junio a julio, que cesa las tormentas y las fuertes lluvias en la isla, y que coincide con una gran presencia de turistas que aprovechan las vacaciones de mitad de año para visitarla.

A partir de mayo, distintos tipos de verdes comienzan a pintar cada uno de los rincones de la Isla. Los espejos de agua que nutren los manglares se hacen más prominentes, los árboles se llenan de abundantes hojas, la maleza comienza a crecer desmedidamente sobre los caminos, las cercas y los troncos de los árboles, las flores florecen, el pasto crece con

¹⁹ Forma en que en la Isla se refieren a esos dos meses en que no llovía tanto, a pesar de que estén en temporada de lluvias.

mayor rapidez en el monte²⁰, se comienzan a hacer pequeños charcos en donde los cerdos se refrescan al medio día y al transcurrir los meses comienzan abundar en el paisaje diversos frutos de colores, tamaños y formas diferentes, listos para ser recogidos por quienes los cosechan.

En la temporada de lluvias el agua no parece ser un apremiante en la vida cotidiana de las personas en la isla, puesto que las fuertes lluvias brindan a todas y todos una disponibilidad y accesibilidad constante de agua dulce, permitiendo que sus labores cotidianas sean tareas mucho más sencillas. Por el contrario, los otros seis meses del año (temporada seca), el acceso al agua dulce es limitado, no existe una constante que las personas puedan usar sin restricciones y su disponibilidad no es igualitaria entre los mismos habitantes de la isla, puesto que algunos tienen mejores condiciones materiales para captar, almacenar y retener del agua.

Este condicionamiento al acceso del agua que difiere dependiendo de la temporada del año, no lo experimentan los turistas. No importa si es temporada de lluvias o temporada seca, ellos siempre tienen acceso al agua de manera ilimitada y por lo tanto no se ven ante situaciones apremiantes en su relación con el agua. Tampoco tienen que generar estrategias en su cotidianidad para acceder a ella, porque dentro de los servicios que se le son brindados, el acceso y la relación con el agua son temas resueltos.

Aunque la lluvia sea la mayor fuente de agua dulce entre los habitantes, existen varios pozos en la isla, la mayoría ubicados en el monte, fuera del pueblo. En las temporadas de sequía se convierten en los sustentos principales de agua dulce de las personas. Sin embargo, no se sabe a ciencia cierta por qué estos pozos, aunque no son nacederos, contienen agua todo el año y cómo, aunque en temporada seca son utilizados masivamente, su nivel del agua no baja.

Muchas teorías existen al respecto. Una de ellas, la más acogida por muchos años entre los habitantes, la misma que doña Jacinta escuchó a su llegada, es que estos pozos están alimentados de un brazo del río Sinú que atraviesa subterráneamente el mar desde la

²⁰ El Monte: es el nombre coloquial con el que los isleños llaman al espacio que no hace parte del pueblo, en el cual predomina la naturaleza, en donde se realizan actividades agropecuarias y no comprende las playas o los litorales.

desembocadura cerca de San Bernardo del Viento y dota constantemente a estos pozos de agua dulce. Otra de las hipótesis, que hoy en día es una de las más aceptadas entre los habitantes e incluso académicos que trabajan en la isla es que, al ser los suelos muy arcillosos, existen subterráneamente estratos²¹ impermeables capaces de retener el agua que se filtra en las temporadas de lluvia. En todo caso, aunque no ha existido un estudio formal de suelos en la isla, la constante de agua dulce provista por los pozos fue la premisa para los dos intentos de construcción del acueducto local.

El primer proyecto se realizó en 1997. Los esfuerzos en el momento se concentraron en adecuar a la laguna como el punto principal de bombeo de agua a las casas. Doña Jacinta recuerda que la laguna se secó después del segundo bombeo. A diferencia de los pozos, la laguna retenía superficialmente el agua de las lluvias y no tenía una constante de agua. Después del fracaso, doña Jacinta no tenía muy claro por qué el proyecto no continuó; solo recordaba que poco a poco se fue desvaneciendo la presencia de los trabajadores, ingenieros y jefes del proyecto.

El segundo proyecto se comenzó en el 2007 bajo un convenio interadministrativo entre el Distrito de Cartagena y Edurbe²², el cual se consolidó como uno de los megaproyectos del corregimiento de Isla fuerte. La construcción del acueducto tenía varias facetas y planes a desarrollar. En un primer momento se buscaba realizar una infraestructura hídrica que permitiera que todas las casas hicieran parte de una red de ductos por donde el agua iba a circular desde un tanque que distribuiría el agua por gravedad. Para conseguir este objetivo, varios de las habitantes de la isla abrieron canales por donde los tubos iban a pasar; sin embargo, muchos de ellos reclaman que su trabajo nunca fue remunerado. Otro punto del proyecto consistía en la adecuación de los pozos de tal manera que se extrajera el agua de los distintos pozos con bombas especializadas para luego almacenarla en un mismo tanque aéreo, de uso comunitario, que iba a almacenar y administrar el agua a todas las casas. Por supuesto la construcción del tanque era otro de los objetivos a realizar del proyecto.

Del acueducto hoy en día solo queda en la mitad del pueblo una estructura inacabada. Ni siquiera se encuentran los tubos por donde iba a transitar el agua. Las personas en la isla

²¹ Capas de tierra subterránea.

²² Empresa de Desarrollo Urbano de Bolívar.

no tienen una razón tangible de qué pasó con el proyecto. Al igual que ocurrió con el primer intento de acueducto, diez años antes, la presencia de los responsables del proyecto fue cada vez menor hasta que desaparecieron.

El silencio de los organismos encargados reafirmó el fracaso del proyecto y diversas versiones aparecieron dando explicaciones que los habitantes han ido aceptando poco a poco. La falta de presupuesto fue una de ellas. Otra correspondía a que el proyecto se había frenado puesto que el agua de los pozos, al ser agua gorda, no era agua apta por el consumo al estar en posible contacto con lixiviados y materiales que podían afectar la salud de quienes la tomaran, y por ende no podían realizar un acueducto que surtiera “agua mala” a la gente. Aunque es verdad que el aprovisionamiento de agua para los isleños por parte del estado debería ser de agua potable, aun sin acueducto las personas consumen agua gorda diariamente, haciendo sus cuerpos al agua para cuidarse, porque ante la escasez, peor es nada. Otras razones tienen que ver con que los pozos no iban a soportar las descargas del agua porque efectivamente no estaban conectados a un brazo del río Sinú. Doña Jacinta sostenía que ese proyecto era la forma fácil de robarse la plata y que es la muestra viva de la corrupción del estado. Don Julio afirmaba que si existiera realmente una comunidad hubieran vigilado la consecución el proyecto y este habría sido exitoso, puesto que no se permitiría que el proyecto no se terminara y sus responsables se desaparecieran.

Sin embargo, aunque el proyecto nunca fue finalizado, existe un acta de liquidación avalado por el distrito de Cartagena en la que el proyecto se da por terminado y cumplido. En los diez años en que el acueducto debía estar en funcionamiento, ni doña Jacinta ni don Julio han visto una entidad del estado que haya ido a la isla a verificar directamente el proyecto. La junta de acción comunal ha interpuesto denuncias ante diferentes instancias, entre esas a la Contraloría. Les han respondido que, según las pruebas entregadas por el Edurbe, las obras del acueducto fueron realizadas de acuerdo a lo pactado en el convenio, es decir toda la infraestructura y conectividad del acueducto fue realizada según lo pactado. Aunque cabe mencionar que en dicha respuesta se establece que el acueducto no está en

funcionamiento debido a problemas con el sistema eléctrico de la Isla, y no por la inexistente infraestructura hídrica.²³

En Colombia el 85% del agua del país se concentra en zonas geográficas donde se ubica solo el 38% de la población total (Defensoría del Pueblo, 2009). Isla Fuerte hace parte de ese 62% de la población que se ubica en zonas de escasez. En el 2003 las Naciones Unidas declararon el agua como un derecho humano básico y son los estados quienes están obligados a asegurar el derecho al agua potable, así mismo como de la prestación de los servicios públicos. Sin embargo, al no haber acceso a agua dulce y potable en la isla, no solo se está vulnerando un derecho fundamental, sino que también se está conduciendo a un problema de salud pública: existe una correlación entre la escasez de agua potable, las enfermedades y la mortalidad ya que la disponibilidad de agua para los roles cotidianos de las personas, entre esas para la higiene básica, juega un rol importante en términos de calidad de vida.

En este orden de ideas, el estado, quien es el encargado de la protección de los derechos de las personas, es quien debe velar por proteger el derecho al acceso al agua potable. Debe definir la distribución equitativa entre todos los ciudadanos, generando condiciones de aprovisionamiento eficaces, en términos de disponibilidad, calidad, accesibilidad (Torralba, 2005).

En la Isla continuamente se está vulnerando el derecho básico al agua, al no garantizar el acceso continuo al agua dulce ni potable en el territorio. Aun así, este derecho básico no es vulnerado en todas las personas de la isla. Los turistas, por el contrario, tienen acceso al agua dulce y potable en su estancia en el territorio. Lo cual demuestra que, a pesar de las limitaciones ecológicas de la isla, las cuales condicionan la disponibilidad física del agua, solo la escasez la experimenta el isleño. Es por esto que, en relación con el agua se establecen accesos, relaciones y dinámicas diferenciadas entre los isleños y los turistas.

²³ Para más información consultar el Documento de acceso Público de respuesta de la Contraloría Distrital de Cartagena de Indias a la denuncia D.-022-2015 Interpuesta por La Junta De Acción Comunal de Isla Fuerte. <http://contraloriadecartagena.gov.co/wp-content/uploads/2016/04/20-D022-2015-respuesta-10-junio-2016.pdf>

**El bidón, el tanque, la alberca:
Reflexiones alrededor de la escasez.*

Escasez:

*f. Poquedad o mengua de algo.
Escasez de agua.*

*f. Pobreza o falta de lo necesario para subsistir.
ir. Vivir con escasez.²⁴*

Una vez a la semana doña Jacinta guardaba dinero en una caja, que iba cambiando de lugar en su cuarto para desorientar a los posibles ladrones. Desde hace varios meses ella y don Julio decidieron ahorrar para construirse una alberca²⁵ en el patio de su casa y hacer que en la temporada seca sea más fácil la obtención de agua y, con ello, también se faciliten sus labores cotidianas.

En la isla existen algunas casas que tienen albercas construidas para guardar grandes cantidades de agua durante el verano. Esta alternativa está empezando a implementarse en otras casas del pueblo, aunque esta es la solución de unas pocas familias que económicamente pueden costear su construcción.

Por el contrario, es más común dentro de las familias en la isla, la tenencia de tanques con capacidades para almacenar entre 100 y 250 litros de agua, y que los llenan con agua lluvia durante la temporada de invierno y muchas veces es el agua que se ahorra para que dure hasta la temporada seca. Aunque estos tanques plásticos no son económicos e implican un gasto en su compra y en su traslado desde el continente hasta la isla, son mucho más asequibles para las familias que las albercas, y su tenencia es más generalizada entre los habitantes de la isla. Baldes y bidones de diferentes tamaños son también utilizados entre las familias para recoger y almacenar agua en sus casas.

Ante la escasez las familias están desarrollando estrategias para obtener agua dulce. Una de ellas que en la mayoría de las casas existe para captar mejor el agua lluvia, ha sido la construcción de canales alternos en los tejados. Justo donde estos finalizan, muchas de las familias han colocado una especie de canaleta que recoge el agua que rueda de las tejas. Esa canaleta a su vez está conectada a un tubo o una teja que cuelga desde los techos y deposita

²⁴ Definición tomada de la RAE.

²⁵ Alberca es el nombre cotidiano que con que en la Isla denominan a una poza construida, en donde se almacena agua.

el agua en las albercas, los tanques o los bidones que están dispuestos al final. Está claro que entre más grande sea el tamaño del recipiente, mayor es la posibilidad de las familias de disponer agua en sus casas. En este caso la relación es clara: las familias que tienen mayor poder adquisitivo tienen mejores posibilidades para almacenar y recolectar el agua; por lo tanto, un mayor acceso al recurso.

Por el contrario, los hoteles y las casas donde los turistas se albergan están acondicionados con tanques de captación de agua lluvia de grandes capacidades. De hecho, ninguna casa de las personas en la isla cuenta con esos tipos de tanques y los únicos que se ven dentro del pueblo son en algunos de los hoteles de los isleños.

Los albergues para el turismo cuentan con una infraestructura hídrica capaz de captar, almacenar y distribuir el agua de tal manera que las personas accedan a ella sin dificultad alguna. Estos lugares no solo están provistos para retener y captar el agua de una manera efectiva, sino también cuentan con toda una red de ductos, que les soluciona el problema del traslado del agua; por lo cual pueden acceder a ésta sin dificultad alguna, nada más abriendo una llave.

Este acondicionamiento que permite una distribución del agua efectiva, ninguna de las casas de los isleños lo tiene, justamente porque para realizar esta infraestructura hídrica se requiere de un alto capital económico con que generalmente el isleño no cuenta.

El disfrute diferenciado del agua, en este caso relacionado a las posibilidades económicas de las personas, reafirma las desigualdades sociales, que a su vez limitan el acceso al agua y el ejercicio pleno del derecho a este recurso (García, a & Vásquez, V, 2017; Merlinsky, 2017). El poder adquisitivo, en este caso ayuda a mitigar la falta del agua en la isla, aunque a las personas de la isla no les resuelva el problema de escasez, puesto que diariamente necesitan de agua para vivir. Aunque en muchos casos estas herramientas faciliten para algunas familias en algún momento el acceso a agua dulce, la demanda diaria para las labores cotidianas de las familias sobrepasa la capacidad de abastecimiento de una alberca, un tanque o un bidón. Por el contrario, como el turismo es estacional, este requerimiento puede ser más fácilmente resuelto, porque su demanda de agua no es constante a través del año al igual, sumado a que cuentan con herramientas e infraestructuras para captar retener y distribuir el agua que son mucho mejores que las que tiene el resto de los isleños.

Los habitantes de la isla afrontan de muchas maneras la escasez. Una de ellas como anteriormente me referí es la que implica la tenencia de recipientes que permitan almacenar y conservar mayores cantidades de agua. Pero muchas veces, estas herramientas no son solo utilizadas entre quienes viven y son dueños de ellos. Por el contrario, es muy común ver que, entre los habitantes de la isla, quienes tienen tanques de mayor capacidad o albercas, regalen de su agua, a familiares que se encuentren en situaciones apremiantes. Como también es muy frecuente la ayuda entre vecinas, cuando las mujeres tienen que cumplir sus labores cotidianas de cuidado y no cuentan con agua o con la capacidad económica o física para trasladarla desde los pozos. Ante la escasez continuamente las personas en la isla se apoyan mutuamente, para enfrentar la necesidad del agua creando redes informales de apoyo (Salazar, et al. 2012), las cuales les ayudan a mitigar el trabajo que implica el acceso al agua.

La recolección y traslado de agua gorda de los pozos sigue siendo una de las mejores alternativas para el abastecimiento de agua entre los habitantes. Existen varios pozos de los cuales las personas se surten de agua en temporada de lluvia y los cuales frecuentan o varían dependiendo de su cercanía, su capacidad económica (puesto que algunos son privados y cobran la sacada de agua) o si hay mucha demanda, por lo cual prefieren ir a otro para no demorarse mucho.

Doña Jacinta recuerda que cuando llegó a la isla, las mujeres eran quienes más frecuentaban los pozos y arriaban el agua, puesto que eran ellas quienes en sus labores cotidianas necesitaban del agua constantemente y muchos de sus maridos se encontraban en su faena de pesca, y no las podían ayudar con el traslado del agua.

Hoy en día existen hombres que como oficio tienen el acarreo del agua de los pozos hasta las casas con sus burros, cosa que doña Jacinta agradece, puesto que le permite continuar con sus labores y le quita un trabajo fuerte de encima a las mujeres de la isla. Aun así, esta facilidad está condicionada por un ingreso económico que muchas veces muchas mujeres no tienen, sus esposos no están para ayudarlas y les toca a ellas hacer el traslado del agua. Esta labor tradicionalmente femenina, actúa como un subsidio de género, en donde las mujeres substituyen al estado en su deber de garantizar el acceso al agua, siendo ellas las encargadas de suplir la demanda de agua en sus casas (Salazar, 2012; Ruiz, 2009).

Así como lo económico dificulta o condiciona un disfrute y acceso al agua, la clase, la etnia y los sistemas de género, también afectan el uso y el acceso del agua. Aunque tanto las mujeres como los hombres necesitan agua cotidianamente para su vida, la escasez del agua afecta de manera diferente a las mujeres que a los hombres, gracias a que según los roles de género tienen accesos y usos diferenciados (Carmona, et al.1998; Bonfil y del Pont, 1999).

Tanto las mujeres como los hombres utilizan agua, para su consumo y el autocuidado como lo es limpieza e higiene. Aun así, diariamente las mujeres en sus roles cotidianos, en el cuidado de su familia, de su casa, en la preparación de sus alimentos utilizan constantemente el agua. Son ellas las principales usuarias del agua, y son quienes la mayoría de veces intentan resolver los problemas de distribución, acceso y calidad (Salazar & Paz, 2010).

Cuando las mujeres en la isla hacen a sus hijos al agua, están cuidando de ellos a través del agua, pero también cuidan del agua misma. Así mismo como en la cocina entrenan sus sentidos, y el conocimiento atraviesa el cuerpo. Hacerse al agua, en este caso es conocer un territorio, entender las dificultades de este como lo es la escasez y adaptarse a ella; para así cuidarse. El cuidado en la isla se da a través del agua, como también está condicionado por el acceso y la distribución del recurso. La escasez del agua no solo condiciona prácticas de cuidado específicas con ella y de ella, sino que también aumentan la carga de trabajo de las mujeres, haciendo más arduas sus labores y deteriorando su calidad de vida (García & Vázquez, 2017).

En este orden de ideas la escasez se experimenta diferenciadamente entre hombres y mujeres de la isla, puesto que cada uno tiene diferentes formas de relacionarse con ella y así mismo experimentan diferentes presiones. Por el contrario, el acceso ilimitado al agua que se ha asegurado el turismo en la isla no genera presiones que favorezcan relaciones diferentes con el agua en términos de género, ni tampoco condiciona mayor trabajo para las mujeres. No obstante, sí genera presiones sobre los isleños quienes tienen que buscar las formas para asegurarles el acceso continuo de agua a los hoteles que ellos manejan, o para la preparar los platos gastronómicos que se les ofertan a los turistas.

En este punto quisiera explicar porque al principio de este apartado retomo la definición de la RAE sobre la escasez. En mi caso fue revelador su definición puesto que expresa el contenido con el que comúnmente dotamos a esta palabra y sobre la cual estamos indirectamente dando una solución obvia a un problema que merece una mirada más profunda.

La palabra escasez la utilizamos como una forma de atribuirle una característica a las cosas, pero también obtiene significado en la relación con ellas. Algo es escaso cuando es poco, insuficiente, limitado. Pero a su vez esta atribución de poquedad adquiere sentido en el cómo se experimenta esta relación: algo es escaso en cuanto quien se relacione con ello sienta que sea insuficiente, experimente carencia, necesidad, privación, etc.

En todo caso, la escasez permite hablar de las cosas mismas como de la relación con ellas. “La falta de algo”, nos plantea en el plano de una ausencia material; que así mismo explica dicha poquedad. El peligro de esta afirmación es que nos ubica en un plano donde limita la ausencia a lo meramente material, reduciendo el análisis a la disponibilidad física. En este orden de ideas, la escasez en la isla es producto de la ausencia física del agua, que se explica, por la falta de nacedores y seis meses de sequía al año.

Considero que dentro del contexto de la isla no se puede reducir la escasez a entenderla como un fenómeno el cual responde a una ausencia limitada física, condicionada por los ciclos de lluvias que permiten la presencia de agua dulce en ella. Por el contrario, como lo he ejemplificado anteriormente, ante unas mismas condiciones ecológicas, diferentes actores tienen unas relaciones diferenciadas con el agua. Busco entonces cuestionar este esencialismo alrededor de la escasez, evidenciando cómo, por el contrario, es producto de una complejidad de relaciones que condicionan el acceso y la disponibilidad del agua, los cuales favorecen distintos usos entre diferentes actores.

En este orden de ideas, la escasez es un producto de la interrelación entre la disponibilidad física del recurso y los usos del agua en determinados lugares (Damonte & Lynch, 2016; Acosta, E & Acosta, R, 2011). Estos, a su vez, están condicionados por las relaciones de poder que existen en dicho lugar. Es así como en la isla quienes tienen mayor poder económico pueden acceder de mejor manera al agua, inclusive si existe falta del recurso físico constante como lo son los periodos de sequía.

Esto se evidencia a través del turismo en la isla, puesto que su capacidad económica les permite acceder a una infraestructura hídrica capaz de satisfacer el acceso continuo de agua dulce a diferencia de los isleños, lo cual conduce a una apropiación desigual del agua, que así mismo manifiesta unas evidentes tensiones entorno a los accesos diferenciados que fundamentan desigualdades sociales, al fomentar las brechas sociales entre estos. La escasez en la isla no se trata solamente de la inexistencia de una fuente hídrica constante, consiste también en un estado que no vela por un derecho básico e imposibilita diversas formas en que la población podría contar con agua sí que hicieran proyectos fructíferos al respecto.

Ante la escasez continuamente la población en la isla está realizando diversas estrategias para acceder al agua, las cuales implican relaciones específicas con ella, el territorio y con demás personas. La escasez como producción evidencia, a la vez que refuerza las desigualdades sociales entre los turistas y los isleños, debido a que existe un acceso y disfrute diferenciado del agua, enraizado en el poder.

Por otro lado, cuando el estado desde diferentes políticas públicas promueve la introducción del turismo como el motor del desarrollo de la isla, generando estrategias y planes de desarrollo para que los contextos locales sean capaces de recibir al turismo, indirectamente está reforzando la escasez como un fenómeno que experimentan solo algunos.

Para esto me baso en la idea de que el estado se manifiesta en los contextos locales de dos maneras: un estado visible, y uno invisible. El estado visible son todas las instituciones, normas y reglamentos a la vista de todos y todas, el estado invisible representa toda la vasta red de relaciones de poder, dominio y fuerza que ejerce para concretar sus proyectos (Osorio, 2004). En este orden de ideas, el estado en su forma visible se expresa en la isla en torno al agua como un estado neutro que vela por los intereses de toda la población, como lo ha sido bajo los proyectos e intentos de acueductos, los cuales buscaban velar por el agua como derecho. Por otro lado, el estado en su forma invisible continuamente también se evidencia en la isla contribuyendo a afianzar los intereses de las elites y grupos dominantes, en este caso a los grandes proyectos empresariales en torno al negocio del turismo.

Lo anterior se evidencia, bajo las diferentes políticas públicas que el estado promueve a favor del turismo y las formas en las que continuamente está haciendo presencia desde talleres, capacitaciones, normativas para que la isla como los isleños puedan brindar unos

servicios turísticos adecuados. Estos servicios están anclados bajo la idea de suplirles las necesidades al turismo, lo cual incluye el acceso al agua dulce como potable.

De esta manera, el estado mismo refuerza la idea del agua y su acceso como un imperativo para el turismo, no solo en cantidad sino en calidad. Esto ocurre porque suplir la demanda de agua al turismo permite el desarrollo y continuidad de la actividad turística en la isla y el desenvolvimiento óptimo de esta actividad está anclada a un proyecto de desarrollo económico promovido por el estado. Es así que el estado, bajo esta forma invisible, hace una mayor presencia en la isla, alrededor del agua y el turismo.

La escasez en la isla se produce en los diferentes usos y relaciones con el agua que a su vez influyen en la preservación, distribución, control y apropiación de esta. Las lógicas económicas imperantes favorecen un acceso desigual al agua, ya que a diferencia de los pobladores locales, el turismo posee la capacidad económica para realizar infraestructuras hídricas que les brindan acceso ilimitado durante todo el año.²⁶

²⁶ Este tema será tratado a mayor profundidad en el tercer capítulo.

Capítulo Segundo: Tierra

El sancocho de coco es el plato favorito de doña Jacinta. Al igual que ella, de todos los platos que probé en la isla es mi plato favorito y no solo por su sabor, sino porque a través de este plato pude conocer a la isla. El sancocho de coco concreta prácticas y saberes culinarios que han sido transmitidos a las mujeres de generación en generación.

El valor de acercarnos a un plato culinario como el sancocho es reconocer que su elaboración nos permite leer dinámicas más amplias que la simple preparación de los alimentos que lo conforman. Las cocinas constituyen elementos de relación y sinergia de diversas dinámicas y aspectos de la vida de las personas, al igual que está en el centro de procesos de intercambios culturales y regionales (Álvarez, 2002; Padilla, 2006).

En este orden de ideas tanto las cocinas como la comida misma no puede ser entendida fuera de su contexto. Es por esto que una lectura más profunda de estas prácticas y saberes, como de los ingredientes que lo integran, nos permite entender diferentes dimensiones contextuales como lo es la ecológica, la social, la cultural, económica o institucional (Brunori, 2004). Las transformaciones alimentarias nos permiten entender las modificaciones que se han generado frente a la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura (Torres & De La Fuente 2010).

En este capítulo, a través de la preparación de un sancocho, rastreamos sus ingredientes, su proveniencia, uso y las cadenas de producción que permiten que doña Jacinta pueda acceder a los ingredientes con los que va a preparar este platillo. Al rastrear el origen de varios de los ingredientes del sancocho, el monte aparece como un elemento clave porque es allí en donde se producen parte de ellos. Por esa razón, el monte y los conocimientos de la tierra y la agricultura entran en juego en este capítulo, como también las contradicciones y conflictos que hoy en día construyen estos espacios.

Trataremos los usos, relaciones y conocimientos en torno al monte y los cambios que la parcelación, privatización, las nuevas tecnologías y el surgimiento de tiendas tienen en torno a la construcción y entendimiento de la tierra de la isla. El despojo configura una categoría analítica valiosa para entender esta producción de territorio, porque ayuda a problematizar formas en que legalmente las personas han perdido parte de su territorio y como esta “legalidad” puede ser igualmente violenta porque influencia, transforma y construye la cotidianidad de los habitantes de la isla.

Sancocho de coco para 3 personas:

Para hacer el sancocho de coco usted necesita:

- *Pescado: Como vamos a ser tres, usted le agrega cuatro roncocs medianos al sancocho, uno para cada uno y otro por si viene alguien a visitarnos. Si no tiene ronco le puede echar Carachana o Coginua²⁷; si son muy grandes solo utilice dos. Pero tampoco se preocupe si no tiene ninguno de esos, al final, la sazón está más en la mano que en el pescao, así que agregue el que tenga o consiga.*

- *Coco: Usted utiliza uno grande, lo tiene que rallar, pero luego yo le muestro cómo se hace pa no hacerse daño en los dedos. Busque el coco seco, no el de agua.²⁸*

- *Pimienta de olor: No mucha mija porque luego eso queda muy fuerte. Esa es la que le da el olor al sancocho. Más o menos utilice un puñadito, como siete u ocho pepitas. Si la compra, lo que le den con 100 pesos.*

- *Ají dulce: Esa es la única verdura que se le echa al sancocho,*

le da sazón y olor, pero tampoco le puede poner mucha. Lo echa picado finito, más o menos cuatro o cinco ajís, eso le vale como 200 o 300 pesos.

- *Yuca o ñame: Hay quienes solo le echan una, a mí a veces me gusta agregarle al sancocho ambas porque así queda más sabroso. Usted le agrega una libra de yuca o de ñame o media de cada una si le va a echar ambas.*

- *Plátano verde: Echa dos si son grandes, troceados. Aunque a mí me gusta más como queda con el popocho²⁹ ... como son pequeñitos le echo cuatro o cinco de esos. Aunque hay veces que también los mezclo para que quede bien bueno.*

- *Ajo: Más o menos dos cascocs de la cabeza, mija.*

- *Cebolla roja: Una sola, de tamaño mediano tirando a grande. La tiene que picar finito al principio.*

²⁷ Ronco, carachana o coginua son diferentes tipos de peces (especies) que se consumen en la isla.

²⁸ En la Isla se distinguen dos tipos de coco, el seco y el de agua. El de agua es el que aun esta viche, su carne es blanda y en su interior tiene agua de coco. Por otro lado, el seco es el que generalmente ya ha madurado se ha desprendido de la palma y es el que las mujeres utilizan para rallar y cocinar.

²⁹ El popocho es un tipo de plátano verde, mucho más pequeño y gordo que el plátano verde que se comercializa y se consigue en el interior. Tiene un sabor diferente y un color más claro.

**La consolidación del pueblo.*

Doña Jacinta ese día iba a preparar sancocho de coco y me había mandado a hacer el recado, así ella podía adelantar el trabajo alistando el pescado y no dejar la casa sola porque don Julio estaba arreglando el monte.

-Mija, vaya a la tienda de Yeimi y me hace el favor y me compra 200 de ají dulce, 100 de pimienta de olor y una cebolla roja mediana, fíjese bien que no esté estropeada, que a veces con la humedad se pudre rápido. ¡Ah! y pida también media libra de yuca, que aún no ha dado la cosecha en el monte y solo tengo ñame ahora. Dígale que me anote, que yo le pago en esta semana.

Don Julio hace muchos años dejó de pescar y de navegar: “*eso el mar necesita sangre caliente*” y la pesca ya no es un trabajo adecuado para un hombre de su edad, porque con el pasar de los años su sangre se le ha ido enfriando.³⁰ Es por esto que desde hace un poco más de veinte años don Julio dedica su tiempo a cuidar su monte.

El terreno que don Julio y doña Jacinta tienen en el monte fue la parte que a él le toco de las tierras que pertenecieron a su familia por varias generaciones y las cuales se repartieron entre él y sus hermanos cuando sus padres fallecieron. De todos los hermanos, don Julio es el que tiene mayor extensión de terreno en el monte, puesto que años atrás le compró a su hermana menor la parte que le correspondía a ella.

Con el dinero de la compra, su hermana invirtió en su casa en el pueblo, adecuándola para tener su propia planta eléctrica. Don Julio y doña Jacinta utilizan esta planta cuando hay daños en la electricidad del pueblo y no hay luz en las noches. Muchos vecinos también acceden a su planta cuando la del pueblo no está funcionando. Pagándole cinco mil pesos y con extensiones salientes de su casa, la hermana de don Julio les desvía la corriente eléctrica.

Así como ella, existen algunos isleños, aunque no muchos, que tienen planta propia. Cuando la planta del pueblo no está funcionando, es común ver familias que resuelven el problema de la corriente eléctrica en las noches a través de un motor que les genera la energía suficiente para tener un foco³¹, el abanico o la nevera prendida. Aun así, la mayoría de las

³⁰ En la isla quienes tienen sangre caliente son los jóvenes. Existe una relación entre la vida y la temperatura, juventud y calor, vejez y frialdad: “esta tan frío como un muerto”.

³¹ Foco es el término local con el que las personas en la isla se refieren a los bombillos.

casas no cuentan con ninguna de estas alternativas por lo que una noche sin electricidad en el pueblo se convierte en la situación perfecta de reunión entre vecinos en la casa del que tiene luz propia.

Generalmente las reuniones en la casa de doña Jacinta se dan alrededor del televisor para no perderse el capítulo de la novela, aunque es más común verla a ella en su porche³² haciendo visita con sus vecinas mientras se acaba la novela que don Julio ve con sus amigos.

Algunas veces, cuando doña Jacinta no tienen dinero, la hermana de don Julio no les cobra la luz a ellos porque son familia. Estos lazos de solidaridad son muy comunes entre la familia de don Julio, aunque también doña Jacinta tiene relaciones muy cercanas que se han labrado por años con otras familias vecinas, con la cuales se ayudan como si fueran incluso de la misma familia. Una noche, después de que un vecino le pidió a don Julio si le regalaba un coco para hacerse un buen arroz porque no tenía dinero y no le habían fiado en la tienda de la esquina, me dijo:

-Soledá aquí cada vez la gente ayuda menos, eso de comunidá poco... y es que ¿cómo?, si uno ya ni sabe a quién tiene de vecino. Doña Jacinta fruncía el ceño y asentía sin siquiera mirar a don Julio.

Aunque aún son evidentes estas relaciones solidarias en el día a día de la isla, don Julio y doña Jacinta concuerdan en la forma en que la recuerdan como un lugar más fraternal y familiar en donde existían comúnmente relaciones de apoyo y ayuda entre todos sus habitantes. El comentario de don Julio “*uno ya ni sabe quién tiene de vecino*”, en pocas palabras resumió un sentir común sobre el crecimiento del pueblo, la presencia de nuevas familias y personas como es el caso del turismo; sucesos que cambian el tipo de relaciones entre quienes habitan la isla. Hoy en día esos lazos profundos que la vida, la cotidianidad y la historia de las familias habían construido, se ven cada vez entre menos familias. En este caso, no solo las relaciones entre las personas se han ido transformando, sino también las relaciones con el territorio y las territorialidades locales.

³² El porche es el lugar que comúnmente tienen las casas a sus entradas, es una especie de balcón o saliente que funciona como espacio de transición entre lo público y lo privado.

Don Julio calcula que en la isla hoy en día habitan aproximadamente dos mil personas³³. Él cree que a diferencia de cuando era joven aún siguen siendo muchos los nacimientos³⁴ si bien cada vez más jóvenes se van de la isla a estudiar un profesional o trabajar en el interior; además cada vez se incrementa la presencia de nuevos habitantes que llegan para establecerse y vivir en la isla.

La migración a la isla no es un suceso nuevo. Por el contrario, doña Jacinta reconoce que la población es resultado de diversos desplazamientos de familias y personas de las costas del continente o islas aledañas, que han ocurrido a lo largo de la historia. Aunque los procesos de colonización de la isla son inciertos, puesto que no existen documentos oficiales o científicos que daten o describan este acontecimiento, doña Jacinta se refiere a dos momentos iniciales de poblamiento en la isla. El primero tiene que ver con la presencia indígena y el segundo con los primeros afrodescendientes colonos que en ella se establecieron.

Para doña Jacinta la presencia indígena fue el primer momento en que en la isla hubo asentamientos humanos. Aunque esto tuvo lugar antes de la llegada de los colonos afrodescendientes, no se sabe a ciencia cierta si ambos coincidieron o si por el contrario la comunidad indígena migró antes de la llegada de estos primeros colonos. Don Julio cree que el desplazamiento de la comunidad respondió justamente a la llegada y presencia de los colonos en la isla. En realidad, poco se sabe y en general ha sido escaso el interés porque al igual que a don Julio, para muchas de las personas de la isla *“ese tema de indios no interesa”*.

Doña Jacinta me contó que en las décadas de 1970 y 1980 existió un fuerte entusiasmo entre los isleños por las cosas que tenían que ver con los “indios” y muchos comenzaron a dedicar su tiempo a buscar los entierros indígenas. El interés se debió a que un vecino

³³En la isla no existe un censo oficial. Sin embargo, en 2004 se censó a la población por iniciativa del colegio de la isla (Instituto Educativo de Isla Fuerte INSTEDIF) y la corregidora del momento. En él se estimó la población total de la isla entre 1200 y 1600 personas (Correa, 2007). Aun así, las personas mismas aseguran que la población en los últimos diez años ha crecido y estiman que aproximadamente pueden vivir unas dos mil personas en la isla.

³⁴ Cuando don Julio era joven, las niñas en la isla eran madres mucho más temprano que hoy en día. Pese a que cada vez más hay menos niñas embarazadas, en parte por la presencia del colegio en donde se les promueve que sean madres después de terminar su educación básica, o por la presencia de campañas de cuidado sexual por parte del gobierno, y la existencia nuevos ideales de la mujer que emergen en estos contextos fuera de la relación directa de mujer= madre (por eso muchas jóvenes quieren hoy en día estudiar una carrera, antes que tener hijos). El embarazo infantil y juvenil aún sigue teniendo cifras muy altas.

encontró una guaca en su patio y en ella había piezas en oro que luego vendió en el interior y con las cuales se “llenó de plata”.

-Mija todo el mundo en esa época se la pasaba abriendo hueco en sus patios a ver si encontraba oro, este pueblo parecía un campo minado, me lo decía entre risas.

Muchos encontraron distintos tipos de piezas enterradas, aunque muy pocas de oro, lo cual condujo a que rápidamente se perdiera interés hacia lo indígena y hacia cualquier cosa que pudiera encontrarse en los entierros que no fuera oro.

Un día, mientras caminaba por las calles dentro el pueblo yendo hacia el Atal³⁵ con el sobrino de don Julio, le pregunté qué habían hecho las personas en la isla con todas las piezas indígenas que habían encontrado que no eran de oro. Él me respondió que dependía de la familia. Algunas familias habían guardado varias de las piezas de barro como las vasijas o collares porque personalmente les habían gustado, pero en general las personas no les prestaban mucha atención y las dejaban en el mismo lugar donde las encontraban.

- Venga Soledá y le muestro, me dijo mientras nos desviábamos de nuestro rumbo y nos metíamos por un callejón diagonal que terminaba en el patio de una vecina.

-¿Si ve acá en el suelo toda esta piedra y ladrillo que se ve? Mire fijamente. Mientras yo veía el suelo, él se agachó y recogió un pedazo de algo que a simple vista se podía asemejar a un trozo de ladrillo.

- Vea, ¡esto es de los indios!

Me lo puso entre mis manos y pude ver un pedazo de lo que en algún momento debió ser el borde de una vasija de barro, de donde aún se alcanzaban a ver algunas marcas e inscripciones. Pensé en la cantidad de historia enterrada en esos suelos, olvidada, rota y no valorada que se encontraba debajo de mis pies. Comprendí cómo ese desinterés, apatía e incluso desprecio por lo indígena se evidenciaba en esa relación con estas piezas que, aunque hacían parte de la historia de la isla, no eran consideradas como propias. Ese “otro”, ese “indio” no era pensado o sentido como parte de su historia y ante mis ojos se evidenciaba

³⁵ El Atal es el nombre de una playa en el occidente de la isla, en donde salen y llegan muchos de los pescadores cuando se van de faena.

diariamente esa apatía o rechazo en distinciones que comúnmente son utilizadas para categorizar a las personas que hacen parte de la isla.³⁶

La mayoría de los habitantes de la isla se reconoce como afrodescendiente, *negro* en sus palabras, lo cual se reafirma en la presencia de un consejo comunitario afro. Aun así, existen distinciones entre los mismos isleños, en donde algunos son llamados “cholos”, los cuáles entre las mismas personas, no son considerados como “negros”. Aunque su piel es mucho más oscura que la mía, sigue siendo más clara que la mayoría de los habitantes, su pelo es lizo y entre otras cualidades físicas se evidencian rasgos indígenas en sus facciones; el cholo no es considerado ni indio, ni negro. La atribución de esos rasgos fomenta distinciones entre los isleños y sobre esos criterios se establecen relaciones de jerarquía en la isla.

En la isla confluye la presencia de distintos actores provenientes de diversas regiones. Doña Jacinta los agrupa en tres grandes categorías: los isleños, los cholos y los turistas. Así mismo, entre los turistas existen tres tipos: los cachacos³⁷, los paisas y los extranjeros. Por mucho tiempo, estas categorías que surgían en conversaciones, en formas de nombrar y referirse a los otros, resonaron en mi cabeza, lo que condujo a que llegara a cuatro conclusiones generales:

1. Por mucho tiempo no comprendí porque los “cholos” o “indios” no entraban dentro de la categoría de isleños. Cuando le preguntaba a doña Jacinta si algunos de los “cholos” que han vivido toda la vida en la isla eran “isleños”, su respuesta era afirmativa. Sin embargo, la categoría de “indio” o “cholo” era adjudicada antes que la de “isleño”, donde esta última emergía como un tipo de apellido en esa forma de nombramiento. Se establecía una clara diferenciación entre los tipos de “isleños”, siendo más isleño el “afro” que el “indio”, aunque hayan habitado en el mismo territorio por el mismo tiempo³⁸. La respuesta fue clara: lo racial

³⁶ Tanto en las personas que habitan como las que transitan en la isla.

³⁷ Término local que se utiliza para nombrar a cualquier turista que venga del interior (no importa la región) y que o sean de la costa o de Antioquia.

³⁸ Incluso en algunos casos, personas migrantes de la zona, afros que llevaban muchos años viviendo dentro de la isla, eran incluidas dentro de la noción de isleños, por su permanencia. Y los cholos, aunque algunos hayan vivido más tiempo que ellos en la isla, eran considerados como isleños, pero otro tipo de isleños: como una subcategoría.

sí juega un papel importante en los habitantes de la isla para considerar como iguales o pares a los demás habitantes.

Es así como la isla se construye bajo la idea de un territorio negro. Por este motivo, a pesar de que existan personas que incluso hayan nacido en la isla, si no son negras no son considerados como iguales. Durante mi estadía en campo hubo un suceso concreto que me permitió evidenciar esto: un día mientras compraba un agua en una tienda, una mujer que tenía rasgos indígenas y su piel morena (*chola*) fue a pedir fiado una libra de azúcar; para lo cual la vendedora (*negra*) le contestó que no estaba fiando. Cuando esta se fue, me dijo que no le fiaba porque ella no confiaba en que los cholos pagaran.

2. Existen diferentes tipos de turistas y por ende hay distintos tipos de tratos hacia ellos. Las distinciones tienen que ver según la región de donde vengan y su poder adquisitivo. En la isla los paisas son muy bien recibidos y existe un trato incluso más “fraterno”, porque los paisas son vistos entre los habitantes de la isla como más parecidos o “*más costeños*” por el tipo de trato interpersonal que tienen: más abiertos y entradores. Por el contrario, “*los cachacos son más fríos y tacaños*”.

En segundo lugar, las distinciones entre los turistas se establecen según su posibilidad económica. Un extranjero es visto como mejor turista porque al tener dólares o euros “*eso tienen más plata*”, y el paisa es visto como mejor turista que el cachaco, porque a ellos “*no les da miedo gastar*”.

3. Al igual que los cholos, los turistas no son vistos como pares dentro de la isla. Sin embargo, existe una clara diferencia entre el trato de “los isleños” con los “cholos” a “los isleños” con los turistas. El turista no es visto como inferior, el “indio” muchas veces sí.

Ese colonialismo heredado, donde el “blanco” tiene tintes de superioridad, hoy en día aparece en una representación del turista ligado con el avance y el desarrollo³⁹. En

³⁹ En este capítulo trataremos más adelante con mayor profundidad este tema, y como desde las políticas estatales en la región se favorece a la idea del turismo como el motor económico y de desarrollo.

resumidas cuentas, el turista es quien tiene y trae la plata al territorio. Plata que le permite a los habitantes a acceder a diferentes tipos de cosas que ya no dependen de la isla.

4. Por último, ¿cómo a pesar de que yo fuera cachaca, no era considerada como turista?. La respuesta está, creo yo, en la intencionalidad de mi estadía en la isla. El hecho de que yo fuera estudiante, de que permaneciera en la isla por varios meses, de que como mujer me encontrara sola en la isla y me interesara conocer las prácticas, los saberes y los conocimientos culinarios y del territorio, condujeron a que don Julio y doña Jacinta no me entendieran como un turista más, puesto que el tipo de relación que estaba proponiendo se salía de la experiencia turística que comúnmente se desarrolla en la isla bajo la idea de recreación y ocio.

El hecho de que doña Jacinta me percibiera fuera de los estereotipos turísticos permitió que ella, de alguna manera, me adoptara y me ayudara a conocer a la isla, lo cual solo era posible si la conocía a través de mi cuerpo y bajo las lógicas mismas de la isla; es decir, que tratara de conocerla como un isleño más. Es por esto que me fue haciendo al agua y a la isla.

El segundo proceso de poblamiento de la isla doña Jacinta lo define como la llegada de los primeros colonos afrodescendientes. Por la ascendencia de las personas nacidas en la isla, se conoce que los primeros pobladores⁴⁰ afros llegaron por lo menos hace doscientos años provenientes de Barú, al ser desplazados por una compañía extranjera y se asentaron haciéndose a la tarea de “*domar a la isla*”. Don Julio es descendiente de una de esas primeras familias: *isleño-ISLEÑO*, como él dice.⁴¹ Aunque no existen documentos oficiales que daten la historia del poblamiento en la isla, estudios historiográficos sobre el poblamiento de la Costa Caribe Colombiana, no son muy distantes a la versión de doña Jacinta. Estos estudios sostienen como existe un patrón de poblamiento en la Costa Caribeña la cual tiene que ver con la abolición de la esclavitud, en donde los negros una vez libres, deciden extenderse por

⁴⁰Son estos personajes que las personas reconocen como las primeras pobladoras de la isla, no los indígenas.

⁴¹ Distinción que don Julio hace entre los isleños. Existen isleños más isleños que otros: isleño es tanto el que vive o ha vivido toda la vida en la isla, como el que nace en ella. Isleño-isleño, es quien tiene ambas características y que además varias de sus generaciones pasadas nacieron en ella.

las costas, al igual que las orillas de los ríos, alejándose de las urbes españolas, asentándose y colonizando nuevos territorios (Zambrano,2000).

Fueron cinco familias las que llegaron y colonizaron la isla. Un día don Julio me explicó que entre las cinco familias se repartieron el territorio, dividiendo la isla en cinco grandes espacios, uno para cada familia. Poco a poco éstas fueron creciendo y con ello se consolidaron las primeras generaciones de personas nacidas en la isla. Como es tradición, tal y como fue el regalo de bodas de don Julio y doña Jacinta, cada una de las familias fue repartiendo entre sus integrantes parte de sus tierras para que sus hijos tuvieran lugar para formar su hogar. Generación tras generación, incluso hoy en día, la herencia y parcelación de las tierras se sigue haciendo entre las familias que aún tienen tierras en la isla.

Así como doña Jacinta, quien por amor terminó en la isla formando familia con don Julio, el crecimiento y poblamiento de la isla ha sido reforzado por la migración constante de familias y personas que a través de la historia han llegado de islas aledañas o de la costa del continente. A su vez, estas familias que se desplazaron en su mayoría de lugares como Monitos, Barú, El Islote, San Bernardo y Cartagena entre otros, fueron comprando terrenos o fracciones de sus terrenos a las familias “originarias” para hacer sus hogares. Todos estos procesos de traslado hacia la isla han consolidado históricamente su poblamiento, fomentado la parcelación y propiedad del territorio, a la vez que han consolidado al pueblo dentro de un espacio concreto.

Cuando doña Jacinta llegó por primera vez a la isla, existían pocas casas y estaban distanciadas significativamente una de otra por extensiones de terreno que hacían la función de patio. Aun así, estas casas se encontraban relativamente cercanas entre ellas porque las familias preferían la cercanía con los demás habitantes de la isla por las ventajas que esto implicaba en caso de cualquier inconveniente. Sin embargo, el tamaño de los patios fue disminuyendo cuando los hijos fueron heredando tierra generalmente en espacios aledaños a las casas de los padres.

Del mismo modo, las personas que poco a poco fueron comprando terrenos en la isla preferían zonas no tan apartadas de los demás habitantes, puesto que la vecindad establece relaciones más cercanas entre las personas, configurando diversas dinámicas redes de ayuda. Es así como poco a poco se fue consolidando un pueblo conglomerado en donde hoy en día

habitan casi el 95% de las familias de la isla (Bernal, 2012). A la vez, que se fue creando una distinción cada vez más marcada entre el monte y el pueblo. Estas diferencias hoy en día están fuertemente establecidas a partir de las formas en que los habitantes se relacionan, permanecen y usan los espacios de la isla, haciendo del monte un lugar cada vez más ajeno para las nuevas generaciones, dado el desinterés y el no relacionamiento con estos espacios, producto también de la introducción del turismo.

Las relaciones que hoy en día más se dan entre los habitantes y el monte tienen que ver sobre todo con la agricultura, aunque es una práctica y saber que cada vez se va perdiendo entre las nuevas generaciones, debido al constante desplazamiento de la agricultura como el medio principal de generación de alimentos. Al igual que la introducción de tiendas y nuevas tecnologías las cuales generan que cada vez más las personas no necesiten del monte para comer.

**Tratar al monte*

Cuando volví de hacer el recado, doña Jacinta estaba terminando de alistar el pescado. Previamente había sacado una ponchera y la había puesto en la mesita de su patio, en donde descansaban los otros dos baldes que ella utiliza para lavar sus trastes. A la ponchera le había agregado un poco de agua de la buena y en ella introdujo los cuatro roncós que iba a cocinar esa tarde. Uno a uno, doña Jacinta tomó cada pescado y para desprender sus escamas raspó la piel del pescado con la parte afilada de su cuchillo en el sentido contrario de donde las escamas se unían con el cuerpo. Con sus pescados sin escamas doña Jacinta ya había terminado de arreglarlos y estuvieron listos para ser agregados a la olla.

Otras veces, a doña Jacinta le tomaba más tiempo arreglar los pescados porque debía abrirlos, sacarles las vísceras y limpiarlos por dentro. Ese día no lo tuvo que hacer porque muy temprano en la mañana don Julio había ido a la casa de su sobrino para recibir cuatro roncós⁴² a cambio de diez cocos grandes que había traído de su monte el día anterior y los pescados que ya estaban sin las vísceras.

⁴² *Haemulon sciurus* es un tipo de pez que se da en la isla, y que es el que comúnmente se cocina, por su sabor a mariscos. (el pescado tradicional en las preparaciones)

El sobrino de don Julio hace varios oficios en la isla, pero su corazón se lo debe al mar y por esto se reconoce ante todo como pescador. Desde hace ya varios años, con su mujer ahorraron y se compraron un congelador pequeño en donde guardan los pescados de su faena o los que le han sobrado cuando les venden a los mayoristas⁴³. Entre los pescadores que venden sus pescados⁴⁴ es costumbre que arreglen lo que han cogido antes de venderlos porque como las vísceras no se comen, los mayoristas compran solo la carne útil⁴⁵. Uno a uno, cada pez es cortado y abierto antes de arribar a la playa y sus tripas son tiradas al mar, haciendo un festín para las gaviotas y los pelícanos que acompañan a los pescadores al final de la tarde en su retorno a la isla.

Don Julio ese día fue por pescado a donde su sobrino y no a donde otro pescador o a una compraventa de los mayoristas, no solo porque son familia y existe un lazo de solidaridad entre ellos, sino también porque con él puede intercambiar los productos que cosecha de su monte y en la isla son pocos quienes aún intercambian.

Después de que arregló los pescados, doña Jacinta entró a su casa y sacó al patio una silla plástica y una butaca⁴⁶. Puso la silla debajo del palo de mango y me hizo una seña con la cabeza para que me sentara. Ella cogió la butaca y lo puso al pie donde yo ya me encontraba sentada, luego volvió a su casa en busca del rallador, un cuenco y uno de los cocos que don Julio le había traído de su monte. Cuando retornó al patio con todos los elementos, se sentó a mi lado, colocó el cuenco encima de sus muslos, tomó el coco, lo partió en varios pedazos grandes y comenzó a rallarlo haciendo movimientos firmes y fuertes, siempre en la misma dirección. Cuando terminó la canción que estaba oyendo en su radio, el cuenco estaba casi todo lleno con el coco rallado.

Doña Jacinta me pidió que fuera a su cocina y le trajera el bidón con el agua de la buena, un colador que tiene colgado al pie de las ollas y una taza de plástico que siempre tiene en el mesón de su cocina con la cual porcionaba sus ingredientes. Cuando volví al patio

⁴³ Personas que compran el pescado en grandes cantidades en la isla a los pequeños pescadores y lo venden en el continente. Generalmente los mayoristas tienen varias lanchas y algunos pescadores les trabajan directamente a ellos.

⁴⁴ Existen aún pescadores que pescan para su autoconsumo.

⁴⁵ Liga es el término que se utiliza para hacer referencia a la proteína en el plato de comida. Sobre todo, para el pescado.

⁴⁶ Asiento individual, sin respaldar ni brazos.

con las cosas que me pidió, doña Jacinta me dijo que abriera el bidón, llenara la taza con el agua de la buena y se la echara al coco que había traspasado y puesto encima del colador. Poco a poco fui rociando con el agua al coco y doña Jacinta con sus manos lo fue tomando y exprimiendo para sacarle toda la leche, la cual se iba colando y aposándose en el interior del cuenco. Realizamos el mismo procedimiento varias veces: yo agregaba el agua y ella lo exprimía para sacarle la leche al coco. En un momento el color del agua que se colaba cambió y dejó de tener el color blanco que escurría del coco. En ese momento doña Jacinta hizo su último apretón, tomó el colador con el afrecho⁴⁷, se fue al otro lado del patio en donde estaban sus gallinas y les tiro el contenido.

Cuando volvió a mi lado, doña Jacinta tomó el cuenco con la leche de coco, fue a su cocina y lo agregó a una de las ollas grandes que había preparado anteriormente para hacer el sancocho. Luego tomó las dos cabezas de ajo que le traje del recado. Con su cuchara de palo las espichó y las echó enteras en la olla donde agregó la leche de coco. Cogió los 100 pesos de pimienta de olor y la agregó a la olla.

Por último, sacó de la bolsa la cebolla que le compré y le hizo un pequeño corte superficial, colocando su dedo gordo en la rajadura haciendo fuerza para afuera para desprender la capa externa de la cebolla; esa es su forma de limpiarla sin tenerla que lavar. Luego la partió en dos y dibujó una cuadrícula haciendo cortes con su cuchillo en cada una de las mitades cortadas de la cebolla. Cuando terminó, se colocó encima de la olla e hizo de nuevo cortes, esta vez transversales de un lado al otro de la cebolla; mientras iba cortando, los pequeños pedacitos cortados en forma de cuadrícula iban cayendo y mezclándose con el caldo.

Después de agregar la cebolla doña Jacinta cogió la olla y la colocó en el fogón a fuego medio para que los ingredientes se fueran conociendo. Tomó uno de los ñames que don Julio la semana pasada le había traído de la cosecha de su monte y que tenía arrumados en el piso al lado de su fogón y me dijo: *-Mija, vea este ñame lo bueno que está... eso se nota*

⁴⁷ Afrecho: es el nombre común con el que le llaman al sobrante del coco que ha sido rayado y exprimido.

que se dio en mi monte. Es que Julio sabe cómo tratarlo, vea como está de grande, seguro tiene poco hueso⁴⁸.

Mientras me lo decía, doña Jacinta partía a ojo un trozo que para ella equivalía a media libra de ñame. Aunque doña Jacinta no tenía una pesa en su casa, yo tomé en mis manos el trozo que había partido y su peso me resultó muy similar a la media libra de yuca que yo había comprado y la cual si la habían pesado en el lugar donde la compré.

Doña Jacinta le quitó la piel al ñame, la yuca y al plátano haciendo un corte a lo largo de la piel e introduciendo la uña de su dedo gordo para ir la despegando. Una vez su uña estuvo entre la cascara y el fruto, doña Jacinta movió su dedo de arriba hacia abajo desprendiendo la piel de todas las zonas; poco a poco fue girando el fruto y adentrando su uña. Cuando estuvieron sin cáscaras, tomó cada uno de los alimentos y los troceó con su cuchillo más o menos en cuatro pedazos. Los trozos eran lo suficientemente pequeños para que se cocinaran en su totalidad sin que esto tomara mucho tiempo porque de lo contrario la leche de coco se hubiera evaporado; pero también eran lo suficientemente grandes para que no se deshicieran en su totalidad.

Cuando el caldo hirvió, el olor de la pimienta ya había impregnado su cocina y se mezclaba con el olor dulce del coco que burbujeaba en la olla. Doña Jacinta tomó su cuchara de palo y la sumergió en el caldo, revolviéndolo para apaciguar el burbujeo. Cuando las burbujas cesaron, tomó la yuca, el ñame y el plátano y los agregó a la olla. Por unos veinte minutos doña Jacinta y yo nos sentamos en su patio a hablar debajo del palo de mango, yo le pregunté cómo era eso de que don Julio sabía tratar el monte. Ella me contestó: *-El monte pide tiempo y es celoso, Soledá. El monte se da cuenta si usted no lo atiende y no le da fruto. Pero si usted le es fiel y lo atiende como él necesita... porque hija él mismo le avisa cuando usted lo debe limpiar, cuándo arreglar, dónde sembrar qué, él avisa. [Así] solo le dará cosechas buenas. Acá el monte da de todo hija y además de lo bueno, no como lo que se compra en el interior... pero no todo el mundo quiere que se le note el trabajo del campo en las manos.*

⁴⁸ Hueso, es la parte dura de adentro de los tubérculos. Cuando tienen mucho hueso es porque no esta buena la cosecha.

Con su comentario comprendí porque don Julio iba todos los días al monte así no fuera temporada de cosecha y es que don Julio no desatendía a su monte porque sabía que él se daría cuenta y la cosecha no sería tan buena. Saber la mano con la que se trabaja el monte es así mismo conocer la calidad del producto, por eso doña Jacinta tenía la seguridad de que el ñame iba a estar bueno, aun cuando no había visto su interior.

Pasados los veinte minutos volvimos a su cocina y agregamos los roncós a la olla. Doña Jacinta en esos veinte minutos en que yo estuve sentada debajo del palo de mango había ido dos veces a su cocina a revolver el caldo. Cuando agregamos los roncós, la yuca tenía una textura diferente y aunque se veía compacta, se podía a simple vista prever cómo se desharía en la boca, los plátanos tomaban un color amarillento fuerte y el ñame se difuminaba con el color del caldo. Cuando doña Jacinta vio el color de los plátanos me dijo:

-Soledá esto si es un plátano de verdad, no como esos que venden en el interior que son solo químico... mire ese color. Ojalá mis nietos entendieran eso, que en el monte es donde se da la verdadera comida, no esa porquería de cosas que ahora compran y comen.

Un comentario que había hecho anteriormente me seguía resonando en la cabeza por lo que le pregunté *-Doña Jacinta, ¿Por qué a la gente no les gusta que se les note el trabajo del campo en las manos?* Doña Jacinta me miró de reojo, exhaló profundamente y me contestó:

-Porque ahora la gente no necesita del monte para comer hija.

Esperamos quince minutos más en su cocina, hasta que el color de los roncós se tornó a tonos más pasteles. Doña Jacinta apagó su fogón, respiró muy cerca a la olla y me indicó que fuera a oler el sancocho de coco que ya estaba listo. Mientras yo olía, me dijo:

-Así es que le debe oler el sancocho hija, el día en que usted haga ese sancocho y le huelga así, usted ya sabe que está recordando su familia isleña, porque conoció realmente el sancocho y los secretos de la familia. ¡esto huele a la isla!



Fotografía 2. “la privatización”. Isla fuerte Bolívar, 2017.

Lo que faltan son manos

A las seis de la mañana, después de que lo despertara doña Jacinta, don Julio salió a su patio y se dirigió al baño a refrescarse para empezar un nuevo día. Con el agua lluvia que está contenida en el tanque que tenía al lado de su baño, se echó los primeros totumasos del día para alistarse para trabajar. Don Julio nunca salía de su casa sin bañarse, porque no había día que empezara sin que se sacara el sueño de encima.

Cuando terminó de arreglarse, fue a la cocina y se sentó en la mesa de al lado del fogón a esperar que el desayuno estuviera listo, mientras tanto en el fondo de la cocina se escuchaba hervir el cafecito mañanero, que iba esparciendo su aroma por toda la casa.

Después de haber desayunado, don Julio volvió al patio, tomó su azadón y alistó su machete y los costales que iba a llevar al monte. Fue a donde tenía amarrada su burra y colgó en el lomo del animal las herramientas con las que iba a trabajar. Con su equipo de trabajo listo, don Julio volvió a la cocina, sacó de su mochila que llevaba al hombro una botella

plástica vacía, abrió su nevera, tomó el bidón con agua de la buena que doña Jacinta y el tienen siempre en la nevera para tener agua fresca y llenó la botella hasta el borde para llevársela al monte y soportar el calor del día.

-Nos vemos luego, Jacinta, le dijo a su esposa mientras salía de su cocina a buscar a su burra, para ya salir al monte y me hizo una seña con su mano despidiéndose de mí. Caminó dos pasos, volteó hacia donde doña Jacinta y yo estábamos y me dijo:

- Soledá, ¿quiere conocer lo que es el trabajo del monte?, camine y me acompaña.

Esa fue la primera vez que don Julio me invitaba al monte, porque en la isla no es muy común que el trabajo del campo lo hagan las mujeres. A diferencia de otros lugares donde los saberes y los haceres ligados a la agricultura son femeninos, en la isla las prácticas agrícolas son un oficio masculino, porque en palabras de don Julio:

-Si hay un hombre en la casa las mujeres no se estropean y ellas no están para que el monte les curta las manos.

Ese día había sido distinto, ya habían transcurrido varios meses en que yo me encontraba en la isla y don Julio nunca, hasta ese momento, me había convidado a que lo acompañara al monte. Después de varios meses con mi preguntadera recurrente sobre la agricultura, el monte y las dinámicas que le competen, don Julio supo que al igual que en la cocina yo solo iba a entender y conocer realmente todo lo que él me había explicado por meses, si iba y relacionaba con el monte.

-Póngase algo distinto que esas chanclas, porque el monte se hace notar y si usted va así los pies se le estropean. Me dijo.

Me coloqué los únicos tenis que había llevado a la isla y salí al patio donde don Julio ya me estaba esperando con la burra a su costado izquierdo. Doña Jacinta me dijo gritándome desde la puerta de su cocina: *-espere hija, espere,* y vino hacia mí con otra botellita de agua buena fría para que yo también tuviera con qué refrescarme en la faena de la mañana y el sol no me hiciera daño.

-Le voy a cocinar un buen pescado mija, porque va a llegar con un hambre de ese monte. Me lo dijo desde su patio mientras don Julio y yo nos alejamos caminando por la calle en dirección norte de la isla.

Con don Julio tomamos la calle que limita con su casa y luego cruzamos a la derecha para tomar otra calle con dirección al norte. El pueblo en la isla está concentrado en la parte sur, de cara al continente y por esto nuestro recorrido debía ir en sentido contrario. Entre más nos alejábamos de las calles del pueblo, el cemento característico que las trazaba iba desapareciendo y los caminos de tierra iban surgiendo indicándonos que nos adentrábamos en el monte.

Caminamos por línea recta más o menos diez minutos en medio de un camino trazado por los pasos de los transeúntes, el cual se hacía paso entre terrenos colindantes delimitados por alambres de púas. A cada lado aparecían terrenos parcelados, algunos con árboles frutales y varios con la maleza como protagonista del paisaje.

-Esto no siempre fue así Soledad. Me lo dijo don Julio terminando el silencio entre nosotros, que en realidad no era silencio porque se mezclaban en el ambiente el ruido de los casquetes de la burra chocando con la tierra, nuestros pasos al caminar y los grillos e insectos del monte, produciendo una amplia gama de sonidos en el aire. Don Julio continuó: *-uno antes caminaba el monte según a donde uno fuera, no a través de caminos hechos por otros.*

Después de su comentario volvimos a quedarnos en silencio, solo se escuchaban nuestros pasos, pausados pero constantes. Tomamos varios desvíos y aunque en ese punto yo estaba perdida y veía todo igual que veinte minutos antes, don Julio sabía perfectamente cuando, donde, por cuál palo de mango o de coco era el desvío que tenía que tomar, sin pensarlo dos veces. La costumbre había habituado su cuerpo a ese espacio y lo caminaba casi que mecánicamente. Don Julio mismo también había trazado esos caminos que diariamente recorría y que delimitaban los terrenos.

Aunque en la isla el monte siempre ha tenido dueño y todo el mundo sabe a quién pertenece cada espacio, don Julio recordaba como antes un alambre de púas no era lo que determinaba la propiedad o delimitaba los espacios. Por el contrario, como el monte era el lugar que contenía la agricultura, las personas sabían hasta donde iba cada terreno, por el palo

de mango que estaba cerca al de plátano, por los árboles de coco que eran de la finca de tal vecino, por el cultivo de arroz que colindaba con el de yuca de otra familia; las mismas siembras delimitaban los espacios y los tránsitos. Pese a que cada terreno tuviera dueño y las personas respetaran eso, la propiedad no se establecía sobre la privación del acceso a esos espacios, como sucede hoy en día.

-Soledá, acá antes si alguien necesitaba una fruta y no tenía iba al terreno del vecino y la cogía. Uno pasaba por entre los terrenos para acortar camino y no dar vueltas tan largas, porque la gente se tenía confianza, no importaba. Ahora en general les molesta que se metan a sus predios.

Por lo que don Julio me contaba, en la isla los lazos de solidaridad trascendían de la ayuda entre individuos, también tenían que ver con la tierra misma; puesto que las lógicas del acceso y relación con ella no eran en torno a la propiedad privada. Por el contrario, muchas veces las relaciones con ella se daban como si se tratase de algo comunal, como un bien común. Cada quien podía de una manera respetuosa acceder e incluso utilizar el espacio del otro sin que eso se considerará robar, allanar o violar la propiedad privada.

Para don Julio esta idea de lo privado fue traída desde afuera y se comenzó a reafirmar con la llegada del turismo y con la compra de terrenos en la isla por parte de personas del interior.

-Al cachaco, o al turista en general no le gusta que se le metan a su finca, a lo que le pertenece... por eso es que tienen tanto alambre, y tanta reja... Eso no era costumbre acá en la isla, pero se nos ha ido pegando y ahora no hay quien que no tenga un alambre para establecer los límites de su propiedad. Ahora el isleño es el primero que pone cosas pa' que sepan que es de él.

Y como ahora hay tanto nuevo Soledá, a la gente le gusta dañarle lo que uno siembra, porque no hay amistad, ya uno no sabe quién está en esta isla... pura maldá.

La venta al turista de terrenos destinados al ocio fue uno de los acontecimientos que en mi mirada generó un cambio substancial en torno a la tenencia, la relación y los cambios territoriales en la isla. La presencia turística en el Caribe Colombiano es uno de los procesos

sociales, económicos e incluso políticos que se ha ido incrementando sobre todo desde la década de los 1980 en estos territorios del caribe (Pacheco, 2017).

Para don Julio la presencia del turismo en la isla en general ha sido bien recibida entre los isleños y lo han visto como algo positivo. En primer lugar, la compra de terrenos colindantes con el mar brindó a muchos de los habitantes que eran dueños de estos espacios, un capital económico que para muchos era impensado y el cual les permitió adquirir diferentes bienes que ayudaron en algunos casos a mejorar su calidad de vida o suplir diferentes necesidades.

-Soledá usted se acuerda de mi sobrino, el más joven: el único que es profesional de la familia. Eso fue porque el vendió su parte de terreno a un turista y con esa plata se fue a Medellín a estudiar. Acá mucha gente se ve en la necesidad y si le ofrezcan un montón de plata por un terreno, uno no lo piensa dos veces... ¿cuándo uno ve tanta plata junta, que no sea de un paso a Panamá⁴⁹?. Yo no vendo mi terreno, porque me alimento él y sé que la tierra vale y cada vez más. Pero Soledá entienda qué ante la necesidad, no todo el mundo se niega.

Para llegar al terreno que tiene en el norte don Julio, tuvimos que recorrer un buen tramo por un camino paralelo a la línea de costa. Entre nosotros y el mar, se alcanzaban a ver distintos tipos de chalés y casas privadas que incluso funcionaban como hoteles de personas que no eran de la isla. En realidad, toda la línea de costa hoy en día está ocupada por este tipo de propiedades. La pérdida de playas por procesos naturales de erosión y la extracción⁵⁰ de arena para la construcción de casas de material en el pueblo, conducen a que estas fincas privadas queden cada vez más cerca al mar, limitando así el acceso a los isleños a las playas que son espacios comunes, puesto que en muchos casos hay que violar la propiedad privada para poder acceder a ellas.

⁴⁹ Este comentario hace referencia al microtráfico hacia Panamá. La isla queda en un punto estratégico entre Cartagena y Panamá, por lo que por mucho tiempo el microtráfico fue uno de los trabajos en donde muchas familias se vieron beneficiadas. Hacer un paso exitoso, es pagado altamente. Hoy en día con la presencia de la naval en la zona, y la alta atención de la policía, es cada vez más difícil realizar estos viajes.

⁵⁰ Uno de los problemas fuertes en la isla, es la sacada de arena para construcción que cada vez es más común entre los habitantes puesto, que la mayoría quiere tener casas de cemento y no de madera y paja. Ante esta problemática la armada y la junta de acción comunal están tomando acciones fuertes para que no se siga extrayendo arena.

Ante lo anterior, algunas de estas fincas han creado pequeños caminos para permitir el acceso a las playas, pero muchas veces estas casas están tan cerca al mar que fraccionan las costas, y no existe una extensión continua real de estos espacios comunes, aunque por ley deba existir. Esta pérdida de playas y el acceso cada vez más difícil me resulta tremendamente violento, puesto que espacios de uso común, comienzan a ser espacios para unos pocos.

Don Julio me contaba como cuando era niño las playas median tres o cuatro veces más de lo que miden hoy en día y también recordaba cómo todo el mundo disfrutaba de esos espacios en su extensión sin preocuparse. Hoy en día, por el contrario, cada vez son menos los isleños que disfrutaban de esos lugares, no solo porque el tamaño de las playas es cada vez menor debido a los procesos de erosión y extracción de arena, sino que el disfrute está condicionado por las fincas privadas colindantes que establecen lugares determinados de permisividad para el disfrute y el acceso de las personas en general.

Aunque la adquisición y privatización de los terrenos por parte de foráneos en la isla ha sido mediante acuerdos consensuados en la historia entre los propietarios originales de la tierra y los compradores. Desde mi mirada, la privatización de la tierra en la isla se encuentra determinada por lógicas del despojo, ancladas a la presencia del turismo.

Los discursos alrededor del despojo en Colombia comúnmente asumen o se han construido alrededor de un desalojo generalmente forzado o violento que atenta directamente en contra de las comunidades que se relacionaban con esos espacios. Esta relación entre despojo y violencia plantea unas retóricas muy específicas sobre el tipo de violencia que específicamente conduce al desalojo y la privación por el uso de la violencia física.

Bajo la anterior premisa no me sería posible afirmar como en la Isla los procesos de apropiación y privatización del territorio responden a lógicas del despojo, puesto que el acceso a estas tierras no fue producto de acciones ilegales o por el uso de la fuerza física de un grupo sobre otro. Justamente mi intención es rebatir estas nociones de despojo, puesto que en todos los casos es un suceso violento, pero que no necesariamente implica la violencia física. Por el contrario, busco evidenciar como existen otro tipo de prácticas o sucesos que, aunque no utilicen la fuerza física son igual de violentos y conducen al despojo.

Para ello, los planteamientos alrededor del despojo introducidos por Diana Ojeda (2015; 2016), brindan un debate alrededor de esta categoría que nos resulta tremendamente esclarecedora para entender las lógicas del despojo en el contexto de la isla.

Su apuesta principal radica en entender al despojo más allá de las acciones ilegales de actores armados, sino por el contrario como producto de procesos en donde diferentes actores económicos, sociales y políticos, legales e ilegales han intervenido sobre la tierra y otros recursos. De esta manera, abre la posibilidad a entender como en intereses externos sobre un territorio se pueden inscribir formas menos visibles de violencia y de que forma el despojo puede estar inscrito en prácticas de la cotidianidad de las personas.

Ya habíamos caminado más o menos treinta y cinco minutos cuando llegamos al terreno de don Julio en el monte. A diferencia de los terrenos colindantes, su finca estaba bien arreglada, el pasto bajito, no había maleza creciendo y aunque era un terreno de extensión grande se alcanzaba a ver como estaba subdividido en diferentes zonas, en donde ordenadamente crecían las diferentes cosechas.

Don Julio en su monte tiene sembrado una extensión grande de coco porque da cosecha todo el año. El coco que en él se da lo utiliza para su autoconsumo, como también lo vende en el continente con la ayuda de la lancha de su hijo, para así tener dinero extra para los gastos de su día a día.

-Vea Soledá, la gente antes acá no necesitaba de plata para vivir. Con lo que la tierra y el mar daba, con eso vivía. Pero ahora hay muchas más cosas, y es que el monte requiere mucho tiempo y no todo el mundo quiere dedicarle sin ver el resultado de su trabajo. Por eso a la gente le gusta más la faena de pesca, porque usted sale y así este malo el mar, siempre vuelve con algo en las manos. El monte no, uno tiene que esperar y trabajar mucho para ver los resultados.

Y si ahora se consigue todo en las tiendas, ¿usted seguiría dedicando tanto tiempo, cuando puede comprar y tenerlo ahí mismo?... No hija, por eso es que a la gente cada vez menos le trabaja a la tierra, porque ya no se necesita de ella pa comer, se trae todo del continente. Pero ahí viene la otra vaina, ahora se necesita de plata pa comer. Y, ¿quién trae la plata a esta isla hija?: pues el turismo.

Mientras caminábamos por su finca don Julio me mostraba las cosechas y me contaba en qué estado se encontraban, cuando tenían que ser arregladas dependiendo la época del año o la presencia de lluvias. En un momento nos encontramos con un terreno colindante que parecía que estuviera abandonado. No era el único, varios de los terrenos aledaños se encontraban en un estado similar, la maleza cubría toda la superficie; volver a que esos espacios fueran productivos iba a ser muy difícil, me decía don Julio. Arreglar el monte requiere de manos, tiempo y disposición que entre los isleños cada vez hay menos.

Don Julio me contaba como seguramente estos terrenos los estaban dejando reposar, para luego ser vendidos a turistas. Y es que, el valor de la tierra en la isla está en constante incremento cuando es vista para ser potencialmente utilizada como espacios de ocio, es decir, vendida al turista.

En el caso de la isla, para mi es claro como la privatización, aunque fue un proceso legal y consentido resulta igualmente violento. Dividiré mi argumento en dos puntos centrales: el primero sobre las formas en que un poder económico establece ventajas diferenciadas en el acceso a un territorio y unos recursos. El segundo, sobre la privatización de los espacios por parte de actores externos y la resignificación del territorio.

Pese a que la venta de muchos terrenos en la isla se efectuó a lo largo de la historia dentro de la legalidad y sin violencia física, debemos mirar con lupa el tipo de relaciones y de lógicas que favorecen unos más que otros. En la isla muchas de las personas leen la venta de los territorios de manera positiva, puesto que permitió el acceso a un capital económico que le permitió a muchas familias adquirir diversas cosas como una nevera para que su comida no se pudriera, un abanico para ayudar con el calor, un televisor, tecnologías varias, motores más eficientes para sus lanchas, entre otros. Es decir, acceder a nuevas cosas que entre los habitantes hoy en día son más comunes dentro de las necesidades básicas de las personas y que no distan mucho de las cosas que en la ciudad comúnmente se tienen. Incluso entre muchas de las familias el dinero fue empleado para hacer reformas a sus viviendas y tener condiciones más dignas para vivir, como lo son tanques o albercas en algunas casas para el manejo del agua.

Aunque en este orden de ideas, el acceso al territorio por parte de foráneos se puede entender de alguna manera como algo “legítimo” y beneficioso para los isleños; considero

que por el contrario haciendo una mirada temporal más extensa, que este suceso resulta perjudicial. Las relaciones entre los foráneos y los isleños son asimétricas, puesto que ese turista tiene unas mejores condiciones socioeconómicas, las cuales conducen a que tengan una ventaja sobre los isleños, porque tienen el poder adquisitivo para negociar con personas que muchas veces se encuentran en situaciones de pobreza y con necesidades básicas no suplidas. Es así como el poder económico de unos actores en específico termina generando presiones y desplazamientos en un territorio, al tener el capital para comprar y además al estar negociando con potenciales vendedores que están en una desventaja socioeconómica.

Presiones puesto que las personas en la isla cada vez más se ven ante la necesidad de contar con un capital económico el cual les permita subsistir, viendo como única alternativa la venta de sus predios. Así mismo, la privatización imprime nuevos trazados, nuevas rutas, nuevas relaciones con el territorio, que imposibilitan en el caso de la isla, acceder a espacios que tradicionalmente hacían parte de sus relaciones y cotidianidad.

Esta es una clara forma de violencia que se ha ido instaurando a través de la historia de la isla y que no responde a dinámicas de la fuerza física. Harvey (2005) se refiere a este suceso como acumulación por desposesión, el cual se ha convertido en una forma dominante de acumulación del capital. Es así como quienes tienen el poder económico acceden a recursos través de la privatización como es el caso la tierra, adquiriendo cada vez más capital.

En el caso de la isla, la acumulación por desposesión se evidencia bajo la introducción de un turismo con un poder socioeconómico que imprime nuevas relaciones en la isla, e introduce la posibilidad de compra del territorio y con ello su mercantilización. Lo anterior conduce a que personas externas a la isla⁵¹, se apropien de espacios que tradicionalmente eran de uso común, para desempeñar actividades que no responden a las lógicas propias de la isla y sobre las cuales las personas se relacionaban con estos espacios.

La apuesta del turismo como el motor del desarrollo económico juega un papel crucial a la hora de promover estos procesos de acumulación del capital, puesto que fomenta la introducción del turismo y la adecuación de estos espacios para un uso determinado y

⁵¹ Como lo son empresarios, o personas adineradas.

privado, el cual permite introducir al territorio dentro de las lógicas del sistema capitalista, mercantilizando sectores que antes estaban cerrados al mercado.

Así mismo, la privatización del territorio conlleva al desplazamiento de la población de espacios geográficos específicos, como también a la pérdida de unas prácticas vinculadas a formas de economía local de autoconsumo, como lo es la agricultura; a una dependencia por parte de las personas de la isla de capital económico para poder subsistir, para poder comer.

Al igual que el capítulo primero, la introducción del turismo en la isla produce unas formas diferenciadas de relacionarse con el territorio, transformando las territorialidades locales al limitar o condicionar los usos y relaciones tradicionales que los isleños mantienen con su territorio; a la vez, que construye nuevas territorialidades que resultan de nuevos actores que introducen en la isla nuevas relaciones y significaciones sobre el territorio. A su vez, estas formas diferenciadas de acceso, uso y relacionamiento frente al agua, reafirman las desigualdades sociales entre estos dos actores, teniendo el turismo unas ventajas sobre los isleños debido a su poder económico.

En términos de la tierra, las relaciones diferenciadas que el turismo tiene con esta no solo imprimen nuevas formas de accesos, usos y relaciones en el territorio, sino también condicionan y transforman los usos y relaciones que tradicionalmente las personas en la isla tenían con ella, acarreando a una pérdida de saberes y haceres ligados al territorio.

El turismo condiciona unas nuevas formas de relacionarse con y en el territorio mediadas por relaciones mercantiles, las cuales introducen las dinámicas de la isla dentro de la economía nacional, capitalista. Para Bernardo Marçano Fernandes (2008) la acumulación por desposesión es la forma “legítima” en que el estado introduce el capitalismo dentro de los territorios, y estos se integran como espacios periféricos del capital global, lo cual conduce a múltiples conflictividades. Para el autor en el proceso de territorialización del capital se da la creación de nuevas territorialidades sobre el territorio. En el caso de la isla el turismo introduce nuevos valores, al plasmar en él nuevas imágenes, los cuales conducen a unos nuevos usos y relaciones con los espacios.

Martinez & Terra (2012), sostienen que al establecerse como una forma de relacionarse simbólica y materialmente con el entorno, la territorialidad configura un dominio y construcción del territorio. De esta manera, el turismo no sólo transforma las relaciones de los isleños con su entorno, sino que también transforma, deconstruye y reconstruye el territorio.

Con don Julio recorrimos un rato más su terreno y nos sentamos debajo de uno de los palos de coco. El tomo uno de los que encontró en el piso y con su machete lo abrió. Luego con dos golpes secos y firmes le hizo un agujero y me lo paso diciéndome: *-beba Soledá*. Mientras yo me tomaba el agua de coco, don Julio tomó otro coco e hizo el mismo procedimiento y empezó a tomar el agua aposada en el interior.

-Esto es una bendición Soledá, la tierra es agradecida y da de todo. Yo por eso no la vendo, porque miya el día que yo no tenga plata, sé que un plato de comida no me va a faltar. Pero el monte no es una cosa que la gente hoy en día quiera de a mucho. Pero mire las cosas de la vida, el isleño ya no quiere su territorio y el cachaco si busca de sobremanera tener acá un terreno. Por eso es que cada vez más gente del interior tiene acá finca, porque el monte lo están vendiendo mucho... lo que pasa es que, si seguimos así, esta isla va a ser más de turistas que de los mismos Isleños.

El comentario de don Julio me recordó una conversación que tuve a mi llegada a la isla cuando estaba buscando casa. En una conversación con el dueño de una casa que posiblemente iba a arrendar, de entrada, me dijo que me la arrendaba hasta octubre o mediados de noviembre, pero no hasta diciembre porque yo era solo una persona, y él la arrendaba a un precio mucho más alto a los turistas en las navidades con la presencia del turismo masivo que llega a la isla; además de que cobraba por persona en su casa y no por el arriendo de la casa misma, como me cobraba a mí.

Atando cabos, tiempo después comprendí otro comentario que escuché en otra ocasión en la isla, que decía: *“el que no tiene en la isla está destinado a irse de ella”*. Y es que existen en la isla muchas familias que viven en el pueblo en arriendo, sobre todo familias que recientemente han llegado a ella buscando condiciones más favorables para vivir. El comentario hacía alusión a cómo en temporada turística, sobre todo en diciembre, las personas muchas veces eran sacadas de sus viviendas, porque en estas temporadas los dueños

de las casas preferían arrendarlas a turistas que a la familia que llevaba todo el año viviendo en ella, porque en un solo mes, se podían ganar lo de cuatro o cinco meses de arriendo.

El despojo en la isla ligado a la presencia del turismo se evidencia en las dinámicas cotidianas de sus habitantes, no en sucesos que aparecen de forma inusual en el territorio. Día a día el despojo se evidencia, cuando el acceso a los espacios comunes como las playas es cada vez más restringido (Ojeda et al., 2015). Se evidencia cuando los alambres, las púas, las rejas, trazan nuevas geografías que sustentan accesos diferenciados del territorio en la isla. Se evidencia cuando cada vez más las personas son desplazadas por la privatización del territorio conduciendo a una gentrificación, como lo es un pueblo que ocupa no más del 10 % del territorio físico de toda la isla y que concentra el 95% de la población total.

Se evidencia continuamente cuando las personas cada vez más van siendo relegadas de los territorios que por años han ocupado al igual que sus familias y que así mismo, según las nuevas dinámicas y necesidades se ven en la “obligación” continuamente de vender su territorio, porque necesitan de dinero ahora para vivir y el monte ya no es un espacio productivo, porque *faltan manos que lo trabajen*.

Ante la continua privatización y despojo en la isla, los habitantes se ven enfrentados a diferentes formas de violencia a la hora de relacionarse con los territorios. El acceso al mar, que sigue siendo un tema crucial para los pescadores en la isla, ha tenido que enfrentar dinámicas de lucha entre los mismos habitantes y las propiedades privadas. Esto sucede porque el cercamiento de las cabañas que colindan con las playas restringe el acceso a los pescadores que diariamente necesitan transitar por esos lugares para poder salir de faena. Ante estas dinámicas muchas veces las personas han creado rutas de paso que violan la propiedad privada, o con sus manos han roto los cercamientos que les impiden el acceso al mar.

Don Julio me contó como muchas veces los isleños a través de la junta de acción comunal, o los líderes del pueblo han tenido que llegar a acuerdos con los dueños de las cabañas, para realizar pasos que no restrinjan el acceso a estos espacios comunes o soluciones para que se respete la propiedad privada, sin que se vulnere el acceso al mar y a las playas. Diana Ojeda (2016), se refiere a esto a través de un concepto el cual denomina geografías

morales y con el cual explica las reglas o tácticas, a través de las cuales los espacios, territorios y modos de vida se entienden, producen y negocian día a día.

Considero que el despojo en la isla no solo imprime nuevas geografías morales en donde los isleños tienen que negociar y llegar a acuerdos con los dueños de las fincas para poder acceder a los espacios comunes y relacionarse con su territorio. También quiero mostrar cómo el despojo transforma geografías morales que don Julio recuerda cuando era joven en las cuales las personas en la isla establecían relaciones con el territorio, en donde se generaban vínculos solidarios entre los habitantes de la isla que se experimentaban en formas de relacionarse con el territorio como un bien común y colectivo, a pesar de que existiera las figuras de propietarios.

En las lógicas de privatización de la isla se hace evidente la existencia de dinámicas cotidianas de despojo. Puesto que estas nuevas formas de relacionarse con el territorio producen nuevos espacios y sujetos concretos. Como es el caso de un monte no productivo y dedicado al ocio y la recreación para ciertos sujetos. Esta reconfiguración socioespacial que se evidencia en la isla mediante a la introducción del turismo y la propiedad privada, ejemplifica claramente cómo en la isla se están generando dinámicas y paisajes del despojo, al replegar, desplazar y limitar la capacidad de los isleños de decidir sobre sus medios de sustento. En palabras de don Julio:

- en la isla ahora se necesita plata para vivir y turismo para tener la plata.

Después de que nos terminamos nuestra agua de coco, don Julio se paró y me pidió que le trajera uno de los costales que estaban amarrados en el lomo de su burra. Cuando volví a donde él estaba, había apilado varios cocos y estaba partiéndolos con su machete para quitarles la capa fibrosa que los recubre o la concha como él la llama. Mi labor era traerle los cocos que estaban en el suelo, ponérselos a sus pies y mientras tanto él les quitaba la concha y los guardaba en el costal, para luego llevarlos y guardarlos en su casa del pueblo.

Estuvimos una poco más de una hora, cada uno haciendo la labor que le correspondía. Ya iba a ser casi medio día y don Julio me pidió que parara y me tomara un poco del agua que doña Jacinta me había embotellado, porque me veía muy roja y no quería que me ensolara. Pese a que mi trabajo era sencillo, me había agotado moverme bajo el sol, cargar

los cocos, y las idas y las venidas. No me podía imaginar todo el trabajo que requería cosechar todas las siembras cuando era tiempo de cosecha, o arreglar el monte cuando la maleza poco a poco iba saliendo e invadiendo los predios. El trabajo del campo te hace fuerte, te pide tiempo, te hace constante y sobre todo perseverante, es un trabajo físicamente agotador, pero ningún otro te relaciona de una manera tan cercana con la tierra.

Don Julio sabe que es hora de sembrar a mediados de mayo, justo después del cambio de luna cuando se siente una brisa fresca en la noche. Pronto va a empezar la temporada de lluvias y es el momento perfecto para que las siembras tengan agua constante. Él también sabe que las cascaras de su siembra las puede poner en las matas de plátano o de coco, para utilizar como abono. También conoce si la cosecha va a ser buena a través de las plántulas que ha sembrado. Don Julio del monte sabe mucho porque por varios años ha dedicado su tiempo a él, pero sus conocimientos de este espacio también se los debe a su padre con quien iba al monte todas las mañanas a acompañarlo y a ayudarlo cuando era niño.

Así era antes, me contaba don Julio, los niños ayudaban en el monte o en la pesca a sus padres y las niñas en la casa a sus madres. Pero hoy en día son muy pocos los niños o jóvenes que sepan algo de del monte. De hecho, ir al monte en muchos casos es utilizado como amenaza para que los niños se porten bien o vayan al colegio, porque para muchos se ha convertido en un castigo.

-Soledá, si usted viera todo lo que se cultivaba acá en la isla, lo que se da ahora es poco, somos ya los viejos los que nos gusta cuidar del monte. Aunque aún hay gente joven que le apuesta porque tiene como llevar y comercializar al continente algunas cosas como el coco o el plátano que son tan apetecidos.

A diferencia que cuando don Julio era niño, hoy en día en la isla hay un colegio distrital en donde los niños tienen que cursar hasta once. La educación de las nuevas generaciones también conduce a que los niños tengan menos tiempo disponible y no puedan acompañar a sus padres al monte. Por otro lado, entre los jóvenes comienzan a existir ideas de progreso ligadas a distintos tipos de trabajos que se salen de las labores tradicionales de la isla, como también hay quienes quieren seguir con sus estudios y realizar una carrera en el interior. Estas son algunas de las cosas que condicionan que las nuevas generaciones cada vez estén menos dispuestas a dedicarle su tiempo al monte. Por el contrario, hay quienes ven

en el ámbito del turismo una solución viable para tener una entrada económica segura, sin todo el trabajo que el monte pide.

En este orden de ideas, en la isla el despojo no solo genera una privación del territorio, sino se extiende así mismo a los bienes inmateriales que se desprenden de la relación con estos espacios (Yie, 2016). La pérdida del territorio en la isla, también es la pérdida de un conocimiento tradicional alrededor de la tierra, es la pérdida de prácticas y saberes agrícolas y ecológicos que por generaciones han condicionado los usos y las relaciones un espacio, como también la identidad de los “isleños”. Dicha identidad es la misma que el consejo comunitario busca exaltar y reafirmar con base en las tradiciones, relaciones y saberes frente a un territorio que los reafirma como afrodescendientes e isleños.

Las lógicas de la privatización de la tierra para fines turísticos, conduce a que las dinámicas de producción agrícola tiendan a desaparecer en el territorio y el abastecimiento de alimentos se sustituya por productos traídos de fuera. En este orden de ideas el despojo en la isla también conduce a que cada vez más las personas no puedan decidir sobre su propio sistema alimentario y productivo, sino por el contrario deban entrar en lógicas de mercantilización de los alimentos para poder comer.

-¿Soledá tiene hambre?, me preguntó don Julio mientras terminaba de colocar los costales llenos de coco encima de su burra, para arriarlos a su casa. -Tranquila hija que cuando lleguemos a la casa, nos está esperando un buen almuerzo como recompensa del trabajo.

Empezamos a caminar buscando la salida de la finca y en medio de nuestra caminata pasamos frente a unos bananos que colgaban de un árbol. Don Julio hizo una pausa, desfundó su machete y corto un racimo y me pasó uno de los bananos. – *Tomé para que despiste el hambre.* Me dijo. Pelé el banano y le di una buena mordida, ya estábamos fuera del terreno de don Julio cuando comí el último bocado de ese banano. Por un momento a mi cabeza se cruzaron un montón de ideas y sentimientos sobre el monte y todos los conflictos que diariamente lo construyen. Ese último bocado más que a buen banano, me supo, a cariño, a conocimiento, a tierra y a resistencia. Porque seguir cultivando no será y ahora mucho menos, una tarea fácil en la isla.

Capítulo Tercero:

Turismo

En los capítulos anteriores he tratado el tema del agua y de la tierra desde un enfoque de lo cotidiano, de lo local, especialmente enfocado en las formas en que las mujeres y los hombres ejemplificados, en doña Jacinta y don Julio, se relacionan con su territorio, con el agua y la tierra.

También a lo largo de los capítulos se han elaborado algunos argumentos sobre cómo la introducción del turismo en la isla ha comenzado a transformar las dinámicas en cuanto a cómo las personas se relacionan con el agua y con la tierra. A partir del abordaje analítico de lo que ocurre en los espacios culinarios pretendo evidenciar cómo las iniciativas de turismo, en contraste con las posibilidades de los isleños, tienen un acceso diferenciado al agua y a la tierra y de qué manera estas formas en las que el turismo se relaciona y se ancla al territorio, producen unas consecuencias en los espacios locales y cotidianos de las personas de la isla.

En la segunda parte, cuestionaré los “mitos” que se construyen alrededor del turismo especialmente desde narrativas de políticas públicas que lo promocionan, como una actividad positiva que promueve el desarrollo en los territorios. Argumentando como justamente las transformaciones que se han ido evidenciando a lo largo de esta tesis, responden a un tipo de turismo específico, el cual imprime y se consolida alrededor de unas lógicas externas que no dialogan con las del territorio.

Cocinando para el turista: Una perspectiva del acceso diferenciado al agua y la tierra

**El desayuno:*

Eran las cuatro de la mañana y el despertador que doña Jacinta puso la noche anterior sonó. Aún no había amanecido y el sereno de la madrugada se sentía en la piel. Un par de horas después el sol salió y el calor característico de la isla comenzó a sentirse en el ambiente.

Ese día doña Jacinta se levantó más temprano de lo normal porque tenía que dejarle a don Julio su desayuno preparado antes de salir de su casa e irse al hotel de su cuñada a ayudarla en la cocina. La hermana mayor de don Julio construyó con su familia una pequeña edificación que con los años fue creciendo y en donde hoy hospeda a turistas.

Ya despiertas, doña Jacinta y yo fuimos a su cocina como todas las mañanas. Ella prendió una vela para iluminar el espacio, porque la planta eléctrica del pueblo estaba apagada. La puso en el mesón al lado de su estufa y prendió el fogón para poner a hervir el cafecito mañanero de don Julio, y tenérselo listo para cuando se levantara.

Cuando el café hirvió, apagó el fogón, cogió la olleta con el tinto hervido y la bolsa de tela con la que cuele el café. Tomó otra de las olletas que tiene colgadas en su pared trasera, la colocó encima del fogón apagado y traspasó el tinto de una olleta a la otra a través del colador de tela. Luego cogió un plato pequeño y tapó la olleta que contenía al tinto colado para que no se le enfriara rápido ni se le contaminara y quedara listo, a la espera de que don Julio lo volviera a calentar cuando se despertara.

Doña Jacinta puso dos huevos a cocinarse para completar el desayuno. Diez minutos después de que el agua hirvió con los huevos adentro, los sacó y los colocó con todo y cáscara en un plato para el desayuno, el cual complementó con dos panes de bolsa que compró esa semana en la tienda de la vecina.

Cuando el desayuno de don Julio estuvo listo y reposando en la mesa para que él se lo comiera al levantarse, doña Jacinta terminó las labores en su cocina y me dijo:

- *Camine al patio hija y nos arreglamos un poco antes de salir de acá.*

Salimos a su patio, nos dirigimos al tanque que estaba al lado del baño y nos lavamos la cara a totumasos para quitarnos el sueño de encima. Volvimos a la casa, doña Jacinta fue a su cuarto y puso la alarma a las seis de la mañana para que despertara más tarde a don Julio. Se puso su ropa de trabajo, que en sus palabras era “*la más vieja y cómoda que tenga a la mano, Soledá*”. Y me sugirió hacer lo mismo, porque probablemente me iba a ensuciar.

Cuando las dos estuvimos cambiadas y listas, salimos de su casa y nos fuimos al hotel de su cuñada entre calles aun oscuras y un pueblo en silencio, como pocas veces lo había escuchado.

El hotel de la hermana de don Julio es uno de los hoteles más grandes de la isla que está en propiedad de isleños. Por el contrario, los grandes hoteles son de foráneos y la gran mayoría se encuentran sobre el litoral de costa. El hotel de la cuñada de doña Jacinta queda en todo el centro del pueblo y aunque no está junto a la playa, es una de las pocas construcciones de dos pisos en la isla, y dentro de poco será de tres. Por esta razón tiene una de las mejores vistas, desde ese segundo piso se puede ver gran parte de la isla, del pueblo y del mar.

El proyecto del hotel comenzó por iniciativa del esposo de la hermana de don Julio, quien por muchos años trabajó como cuidandero en una de las fincas de cachacos. Su labor era estar pendiente de la finca todo el año, mantener el pasto corto, controlar que los burros no se metieran al predio, cuidar de la casa y sus pertenencias, además de hacer mantenimiento a la casa, la cual debía ser más cuidada en la época de lluvias porque la humedad hacía más estragos en ella. Cuando la familia propietaria llegaba en temporada de vacaciones, su trabajo aumentaba y tenía que estar prácticamente las veinticuatro horas en la finca, realizando varios oficios; uno de ellos era de lancharo de la familia, tarea que se le daba con facilidad porque su vida como pescador lo había entrenado bien para *comprender el temperamento del mar*.

El cuñado de don Julio poco a poco fue viendo que cachacos o paisas compraban en la isla, pero no para hacer sus casas sino para construir hoteles. Con este suceso comenzó a notar el aumento de turistas en la isla. En ese momento, me relató doña Jacinta, fue cuando él supo que ese iba a ser el gran negocio de la isla en un futuro y por eso decidió invertir en

la creación de su propio hotel. Por varios años más siguió trabajando en la cabaña con la familia, e iba ahorrando y completando el dinero que lograba recaudar de las ventas a mayoristas cuando salía de faena de pesca.

Cuando tuvo el suficiente dinero para materializar su proyecto, construyó los primeros cuatro cuartos de lo que hoy en día es su hotel. Los cuartos se construyeron en material⁵², siendo unas de las primeras construcciones en el pueblo de este tipo, porque para ese entonces, hace más o menos unos veinte años, aún la arquitectura característica en el pueblo eran las casas de madera con techos de palma. Don Julio se refiere a estas como: “*La arquitectura típica de la isla*”.

La idea de hacerla de material suponía hacer un lugar más parecido al tipo de construcción que los cachacos utilizaban en la isla para hacer sus casas u hoteles, al igual que pretendía imitar el tipo de construcción que dentro del continente⁵³ comenzó a ser el más prominente: de material y teja de zinc. Son pocas las casas que hoy en día que aún mantienen la *arquitectura típica de la isla*. Por el contrario, las mayorías de las familias han invertido y empezado a reconstruir sus casas en cemento, con tejas e incluso algunas (cada vez más común) han comenzado a enchapar sus pisos y paredes con baldosas, al igual que poner ventanas corredizas con vidrios.

Aunque las casas en material son mucho más calientes que las de madera, porque retienen el calor ya que no permiten que el aire circule -lo que las hace poco prácticas para el clima prominente de la isla-, están más protegidas en temporada de lluvias e incluso la teja de zinc se convierte en un aliado para una mejor captación el agua, puesto que permite que ésta ruede por el tejado cuando llueve, a diferencia del techo de palma.

En realidad, hoy en día las casas de material son la arquitectura de moda en la isla y se establecen como la estética prominente, al representar denotar poder económico y estableciéndose como indicadores de ascenso social. Doña Jacinta entiende este cambio de gustos como una consecuencia de la presencia del turista en la isla. Un día ella me dijo:

⁵² Material, es el término con el que se refieren en la isla a las construcciones hechas en cemento.

⁵³ El tipo de casas de Lorica, Montería, Cartagena, etc.

-Mija el cachaco tiene más plata que uno, y viene acá y hace sus casas y claro, son más bonitas, todo nuevo, fino. Ver eso acá en la isla, pues hace que a la gente le dan ganas de tenerlo, porque es más cómodo... es lo nuevo, siempre lo nuevo es atractivo.

Las palabras de doña Jacinta ponen en evidencia uno de los puntos problemáticos que ha señalado las lecturas críticas sobre el turismo (Pi-Sunyer,2013; Robinson, 2001; Salazar,2006; Smith, 2013). Valene L. Smith, (2013) argumenta cómo el turismo es una actividad que puede ser disruptiva ya que introduce aspiraciones socioeconómicas externas, que muchas veces son inalcanzables para las personas locales.

Su argumento dialoga con lo que doña Jacinta me decía al respecto de los nuevos gustos de las personas ligados a la articulación del turismo en la isla. Para la autora, el turismo de masas generalmente visita destinos que suelen tener desarrollos socioeconómicos inferiores que sus lugares de procedencia. Al mismo tiempo, los turistas cargan con símbolos que se asocian a riqueza, desarrollo, progreso e incluso poder. Dentro de los espacios de lo local, la introducción de estos símbolos conduce a la creación de nuevas aspiraciones socioeconómicas que comienzan a reproducirse en los jóvenes como deseos de lograr estos símbolos externos que denotan opulencia, riqueza y que se traducen en status social.

A partir del planteamiento de Smith (2013) se puede explicar por qué, aunque quede una que otra casa de madera en la isla, estas se mantienen como el recuerdo de una época pasada y que la mayoría de los isleños asocian a pobreza. En el caso de la isla, las casas de material cada vez más arregladas y con mayor tecnología se asocian con las cabañas u hoteles de los turistas o con las del continente, las cuales imprimen status entre quienes lo poseen al estar cargadas de símbolos de riqueza, opulencia, desarrollo, etc.

La arquitectura “típica” tiende a asociarse a lo pobre, lo viejo, lo menos desarrollado. Noción que se reafirman cuando en general las familias que viven en ellas generalmente tienen una capacidad económica menor que la mayoría de las familias en la isla. Por el contrario, las casas más decoradas en la isla, con pisos enchapados, tejas de zinc, ventanas con vidrios y paredes pintadas, son consideradas como las más bonitas; denotan opulencia y riqueza. Justamente se necesita de una mayor inversión económica y poder adquisitivo para construir ese tipo de casa en la isla.

Sin embargo, en el caso de don Julio y doña Jacinta no es por falta de dinero que su casa no sea de material, sino porque siempre les ha gustado la frescura que una casa de madera provee.

Cuando llegamos al hotel de la cuñada de doña Jacinta, la única luz proveniente de la parte trasera de la edificación nos indicó el camino a la cocina. No era luz de vela, sino de foco, el cual se alimentaba de la energía que producía la planta del hotel que se mantenía prendida siempre que se iba la electricidad del pueblo, porque los huéspedes no se pueden quedar sin luz ni electricidad.

La cocina estaba perfectamente adecuada, arreglada y sobre todo limpia; en ella no se notaba rastro de polvo; era un espacio poco convencional si se le comparaba con las otras cocinas que había conocido en la isla. La mayoría de los implementos para cocinar eran de plástico o acero. Me sorprendió que no hubiera ni una cuchara de palo en este espacio, cosa que en la cocina de doña Jacinta sería impensable porque como ella dice: *toda mujer en su cocina debe tener su propia cuchara de palo, labrada con su trabajo. Hecha a su mano y a su sazón.*

Todo el piso estaba cubierto de baldosa blanca, reluciente. En la cocina había dos mesones largos hechos en cemento, pegados a las paredes y al igual que el piso estaban recubiertos de baldosa. No había lavaplatos, pero las tres poncheras para lavar los platos reposaban en una mesa de plástico larga, dispuesta en la esquina opuesta a los mesones. En ella, varios brillos y esponjas estaban puestos, al igual que un tarro de cloro, unos guantes para lavar los platos y un tarro de jabón anti-bacterial que llamó profundamente mi atención.

Había una estantería donde se encontraban varias cajas de plástico grandes en donde guardaban los platos y los cubiertos para mantenerlos limpios, previendo que algún animal pudiera tener contacto con ellos, sobre todo porque en la isla abundan los ratones. Esta es otra de las razones por la cual las familias ahora prefieren los tejados de zinc a los de palma, porque en estos suelen anidar las ratas.

Ese día íbamos a hacer el desayuno para un grupo de treinta personas que se estaban hospedando en el hotel. Tenía que estar listo para las siete y treinta de la mañana, porque la agenda del día estaba programada según el paquete turístico que compraron antes de ir a la

isla. El desayuno consistía en una arepa de huevo para cada uno de los huéspedes, acompañado de un pedazo de queso costeño, café con leche o tinto, patilla picada (porque estaba de cosecha) y chicha⁵⁴ de carambolo.

Nos dividimos las tareas para que el tiempo nos alcanzara y pudiéramos tener todo listo: la hermana de don Julio estaba encargada de la ollada de café, de picar las sandias y hacer cada una de las porciones de fruta; doña Jacinta debía hacer las arepas de huevo y yo iba a hacer la chicha.

Doña Jacinta y yo nos ubicamos cada una a un lado de uno de los mesones de la cocina. Me senté en un extremo y la hermana de don Julio me trajo un baldado lleno de carambolos, en donde también había un cuchillo de tamaño mediano. Luego acercó otro balde, la licuadora, una libra de azúcar y las puso frente a mí. Por último, al lado de mis pies me colocó una caneca vacía en donde debía botar los sobrantes del carambolo, mientras arreglaba la fruta.

- Mija, ¿sabe cómo arreglar el carambolo? Me preguntó doña Jacinta.

Antes de que pudiera contestarle, doña Jacinta estaba a mi lado con un carambolo en su mano izquierda y el cuchillo en su derecha, mostrándome como debía arreglarlo y de qué manera debía cortarlo.

-Vea mija, la idea es que usted le quite las venas al carambolo, porque eso no ayuda a la licuada... vea así, suavcito que casi que salga solo, me decía doña Jacinta mientras hacía unos cortes muy superficiales y giraba la fruta delicadamente para que su cuchillo fuera cortando toda la superficie.

Los movimientos con que ella cortaba me permitieron entender cómo doña Jacinta conocía la fruta. Casi que ni la miraba mientras la cortaba, pero ella entendía perfectamente la curvatura que tenía y como debía cortar siguiendo su forma y así quitar la fibra de cada una de las caras, cortando de tal manera que no se llevara nada de la fruta o la pulpa con su cuchillo.

⁵⁴ El nombre que le dan a los jugos en la isla.

En mi caso resultó una tarea más difícil. El carambolo tiene forma de estrella, se corta de manera horizontal de un lado a otro, no a lo largo de la fruta. La idea de quitarle las venas era separar un hilo fibroso que une cada uno de los lados que la componen. Ese día yo conocí el carambolo por primera vez; yo no sabía la dureza de su piel, ni la presión o suavidad con que debía introducir mi cuchillo en la fruta. Tampoco conocía cómo olía, ni como sabía, por lo que no distinguía si estaba biche o por el contrario estaba pasada, a no ser que fuera muy evidente el estado de descomposición.

Poco a poco, en esas peladas, comencé a conocer al carambolo y distinguir entre uno biche, uno maduro y uno al punto, a partir de su olor, color y suavidad en la piel. En ese hacer reafirmaba esa noción tan clara para doña Jacinta de que se conoce a través de la relación, en la práctica.

Cuando había terminado de quitarle las venas a los carambolos, doña Jacinta vuelve a mi lado y me dice: - *mija ahora píquelos en pequeños trocitos, para que sea más fácil la licuada*. Uno a uno, fui picando cada carambolo en pequeños pedazos que caían en el balde vacío que se encontraba enfrente mío. Cuando terminé, la hermana de don Julio saca de su alacena una paca⁵⁵ de agua⁵⁶ y la lleva hasta el mesón donde yo me encontraba. Luego saca doce bolsitas de la paca que ya estaba abierta y me las deja encima del mesón para que con su contenido licue el carambolo para hacer la chicha.

Con un cucharón llena la mitad de la jarra de la licuadora con el carambolo picado y el resto con el agua potabilizada de las bolsitas. Abrimos la bolsa de azúcar y la cuñada de doña Jacinta agregó a ojo la cantidad que consideraba adecuada. Mientras la chicha se licuaba, va a su estante y saca varias jarras en donde va a envasarla. Después de dejar un par de minutos licuando el carambolo, colamos la chicha a los jarrones y les agregamos un par

⁵⁵ Es el nombre utilizado para referirse a algo que contiene varias cosas: una paca de agua, una paca de cerveza. Hace referencia a varios artículos, generalmente del mismo tipo, que están agrupados y contenidos en algo. Tiende a hacer referencia a cantidades grandes.

⁵⁶ La paca de agua consiste en varias bolsitas, más o menos unas sesenta, de agua tratada, potabilizada y empacada en bolsas individuales de 250 mililitros. Agua potabilizada es agua que ha sido potable y que en la isla se consigue embolsada o embotellada. Para poder consumir de esta agua hay que pagar, puesto que se traen las pacas desde el continente.

de hielos para que no se calentara. El mismo procedimiento lo realizamos unas cuatro veces más hasta que todo el carambolo que había picado se terminó.

Mientras yo realizaba la chicha, doña Jacinta en el otro extremo del mesón hacia las arepas de huevo para completar el desayuno. Treinta y cinco huevos reposaban encima del mesón, al igual que varias bolsitas del agua potabilizada y tres bolsas de promasa⁵⁷ con las que iba a hacer la masa de las arepas. Para comenzar, doña Jacinta toma un pedazo de plástico grueso y lo coloca sobre el mesón, con el fin de que los ingredientes de la masa no se peguen a la superficie y le sea más fácil manipularlos. Abre una de las bolsas de promasa y la riega encima del plástico, toma dos de las bolsitas de agua, las abre y va mezclando el agua con la harina. Toma con su dedo pulgar y el índice una pizca de sal, *lo que pueda agarrar con sus dos dedos, como haciendo un pellizco* y lo hecha a la mezcla. Poco a poco doña Jacinta comienza a amasar la promasa con sus dos manos, utilizando el peso de su cuerpo para hacer presión en cada amasada hasta que esté totalmente homogénea y sin ningún grumo.

Cuando tiene toda la masa hecha con los tres paquetes, la deja sobre el mesón para que se asiente. Luego se dirige a donde está la estufa y prende uno de los fogones, toma una de las pailas que su cuñada tiene guardadas en el estante, la llena de aceite y la pone en el fogón a fuego medio. Doña Jacinta se dirige nuevamente al mesón y divide la masa que ha dejado reposar en treinta y cinco partes, treinta para los huéspedes, tres para nuestro desayuno y dos por si alguien quiere repetir o previendo que alguna no le quede como quería. Cada uno de los pedacitos de masa los toma entre sus dos manos y hace movimientos circulares para hacer pequeñas bolas. Luego haciendo fuerza con sus palmas las comienza a aplanar, con la parte interior de su mano y con su dedo pulgar les va dando forma redondeada, característica de las arepas de esta región.

Cuando doña Jacinta tuvo toda la masa lista, dividida, y el aceite ya se encontraba caliente en la paila, agrega una a una cada arepa dentro del aceite y con un cucharón de metal las va moviendo para que se soplen⁵⁸. Cuando se han inflado, las saca y las coloca sobre un

⁵⁷ Promasa es una marca de harina de maíz con la que hacen las arepas y bollos en la isla.

⁵⁸ La idea de soplar la arepa es que, al contacto con el aceite caliente, la arepa se infle creando una especie de bolsillo interno entre las capas exteriores en donde va a ir el huevo. Las mujeres suelen mover las arepas, para que entre aire en la masa y ayude a soplarlas. Es por esto que utilizan un utensilio de metal, puesto que resiste a la temperatura del aceite sin derretirse.

plato que previamente ha puesto encima del mesón. Espera cinco minutos a que se enfríen un poco, coge su cuchillo y con la punta hace un pequeño corte en el borde. Toma un huevo al que le hace un pequeño agujero y lo voltea justo en donde ha hecho el agujero en la arepa, dejando que el contenido de huevo se vierta dentro del bolsillo que se ha creado cuando la arepa se sopla. Luego con la cuchara de metal vuelve a sumergir la arepa en el aceite caliente y espera hasta que el huevo se cocine.

-¡Mija, hoy va a probar mis arepas de huevo!, no es por nada, pero son estupendas... y eso que usted no conoció las que se hacen desde cero, con el maíz que uno coge... Juuum eso sí que es bien sabroso.

...Pero en realidad hace rato que no hago de esas porque eso es mucho trabajo. La desgranada del maíz del monte, la secada al sol por varios días, luego póngase toda una tarde a separar los granos malos pa las gallinas y luego muele el maíz.

Ya no soy joven, Soledá.

Su comentario me hizo reflexionar sobre la laboriosidad de la cocina, del conocimiento sobre los tiempos que se requieren para preparar un platillo, pero también sobre cómo había obviado los tiempos mismos de los alimentos. Dentro de mi cotidianidad la forma en la que me he relacionado con los alimentos nunca me había conllevado a considerar los tiempos que se requieren para su producción, para que existan.

Para doña Jacinta el conocer los alimentos trasciende los espacios culinarios y se despliega al territorio. También tiene que ver con los procesos de cada producto antes de terminar en su cocina para ser preparado. Es así como el hacer una arepa *desde cero* implica conocer a la isla, a ese territorio, entender los tiempos de cosecha, los ciclos productivos de la tierra y así mismo cocinar de acuerdo y en relación a éstos, a las dinámicas y los productos disponibles. Conocer los alimentos, significa también conocer el trabajo de la tierra. Este conocimiento culinario que se transmite de generación tras generación entre las mujeres, también es un conocimiento profundo de un territorio y de sus dinámicas, la cual implica una relación estrecha con él.

Esta relación es cada vez menor en las nuevas generaciones y es producto de diferentes factores ligados a la tenencia de la tierra, a nuevas dinámicas laborales y a las

transformaciones en torno al acceso a los alimentos que, en parte, responde a la presencia de tiendas en la isla. Al vender los alimentos ya listos para el consumo se rompe el vínculo entre lo que se consume y lo que se produce, que en el caso de la isla estaba muy presente en las generaciones anteriores. Como en el caso de doña Jacinta, las personas conocían los procesos de los alimentos y las reconocían como un condicionante o necesidad a la hora de su preparación; lo que se consumía estaba estrechamente emparentado con lo que se producía, con los tiempos y con las dinámicas de la tierra.⁵⁹

Esta desvinculación de las nuevas generaciones atenta con autonomía alimentaria porque introduce nuevas variables que condicionan su derecho a decidir sobre su sistema alimentario y productivo, al tener que depender de otros factores (como lo es el caso del dinero) para poder acceder a los alimentos. De igual forma, conduce a una pérdida de conocimiento sobre un territorio y relaciones con el mismo. Sin embargo, no por eso puedo ignorar que la introducción de las tiendas, producto de la apertura del mercado, de nuevos actores en el territorio, de una disponibilidad económica y tecnológica nueva en la isla, pueda también leerse como algo positivo, si lo pensamos como una herramienta útil para las mujeres.

El trabajo de las mujeres, como es el caso de doña Jacinta en su día a día, es tremendamente extenuante. Las mujeres en su cotidianidad no solo deben cuidar de sí mismas y de sus hijos, sino también de su esposo, de sus casas, de las cosas que hay en ella y de los bienes que necesitan para desempeñar sus labores, como es el caso del agua. Son varios trabajos que las mujeres realizan cotidianamente y los cuales disponen de la mayoría, si no de todo su tiempo. Cocinar, preparar, adecuar los alimentos es un hacer-saber presente todos los días y durante todo el día. Muchas veces la laboriosidad de la realización de un plato ocupa la mayoría del tiempo de las mujeres, generándoles más trabajo y presión para cumplir con las demás labores de su cotidianidad.

Igualmente, la introducción de las tiendas en la isla abre espacio a nuevos productos que permiten tener una oferta más amplia de alimentos para que las mujeres realicen sus

⁵⁹ Cada vez hay mayor presencia de tiendas, que se reafirma por la pérdida paulatina del trabajo de la tierra, producto de un desplazamiento de la agricultura por otras formas de trabajos y usos del territorio ligados al turismo.

platillos. Esto permite que no estén supeditadas a la estacionalidad de los alimentos, la cual muchas veces genera mayores presiones en ellas cuando además de cocinar tienen que ser creativas para variar los platos y los tipos de preparaciones con los productos que estén de temporada.

Muchas veces los nuevos productos que se consiguen en las tiendas, como alimentos precocidos, salsas hechas, condimentos, saborizantes, alimentos para consumo inmediato, etc. acortan los tiempos dedicados a la preparación de las comidas y les permiten a las mujeres disponer un poco más de su tiempo, aún cuando generalmente la mayoría de ellas lo ocupan para adelantar demás trabajos que deben cumplir bajo la idea de “*ser buenas madres, buenas esposas y buenas mujeres*”.

Doña Jacinta le ayuda a su cuñada en la cocina del hotel desde que éste comenzó a funcionar. Y aunque empezó como un trabajo no remunerado, el cual hacía para ayudar a su familia política, hoy en día su cuñada le reconoce económicamente su trabajo por cada día que le ayude en la cocina. Pese a que no recibe mucho dinero, tanto a ella como a don Julio les viene bien ese ingreso extra, pues se han visto en una situación económica apremiante desde que don Julio dejó de pescar, porque la venta de los cocos no da tanto como la pesca y don Julio no tiene las condiciones materiales suficientes para llevar al continente todo el coco que se da en su monte y asegurarse una buena suma de dinero.

Así como doña Jacinta, muchas mujeres utilizan sus saberes y haceres en torno a la cocina como nuevas estrategias de obtención de ingresos. Desde los primeros inicios del turismo con la presencia de las familias foráneas y sus cabañas, las mujeres de la isla han trabajado como empleadas domésticas en estos espacios, encargándose del cuidado de la familia, de los alimentos, del arreglo de la casa y del aseo. Ahora también lo hacen en los hoteles de los cachacos.

Hoy en día, con el turismo recreativo en la isla, son muchas las familias que al igual que la hermana de don Julio y su familia, han comenzado a hacer en el pueblo sus propios hoteles para hospedar a los turistas, puesto que en temporada alta la demanda por lugares de estadía es desbordante conllevando incluso a que las mismas familias arrienden sus casas o las de sus familiares durante estas temporadas. Es muy común ver también a familias extendiendo sus propias casas y adecuando estos nuevos espacios para albergar a los turistas.

Hoy en día el turismo que visita a la isla es uno recreativo de masas. Esta noción del turismo la tomo desde la categorización que hace Valerie L. Smith (2013), quien plantea cinco tipos de expresiones en las que se puede clasificar el turismo: turismo étnico, turismo cultural, turismo histórico, turismo medioambiental y turismo recreativo. Yo agregaría dos subcategorías más: turismo comunitario y ecoturismo.

Aunque el ocio y la movilidad son las características principales que determina cualquier tipo de experiencia turística, cada una de estas subcategorías plantea diferentes formas en las que se experimenta el ocio, que a su vez generan y construyen diferentes tipos de relaciones entre los locales y los turistas.

El turismo recreativo que como tendencia tiende a ser la expresión más latente del turismo masivo, refleja la explosión económica experimentada posterior a la Segunda Guerra Mundial. En este tipo de experiencia turística la mayor parte de los turistas son individuos con tiempo y dinero que desean ser entretenidos, alimentados y alojados en lugares generalmente diferentes a los de su procedencia, en donde puedan disfrutar plenamente del descanso y el ocio con una mínima cantidad de esfuerzo de su parte (Smith, 2013; Pi-Sunyer, 2013).

Generalmente las locaciones para el turismo recreativo se promueven bajo la idea de espacios perfectos para el descanso y la contemplación, en comunión con la naturaleza; lugares paradisiacos como playas con palmeras, laderas donde esquiar, lagos en la mitad de las montañas, etc. Se constituyen como lugares perfectos para el ocio, pero de la mano con la participación activa en actividades recreativas como los deportes. Otra de las características del turismo recreativo tiene que ver con la estacionalidad, vinculada a los tiempos de vacaciones de los turistas, lo cual fomenta que se desenvuelva como una actividad masiva.

En la isla, el tipo de turismo que se ha anclado al territorio es de este tipo; personas que en sus temporadas de vacaciones quieren ir a la isla para tener una experiencia genuina de ocio y recreación, teniendo un involucramiento mínimo con la comunidad y sus dinámicas,

buscando una experiencia de descanso en un territorio paradisiaco en el cual esperan ser atendidos para saciar sus deseos y necesidades.⁶⁰

Esta noción de experiencia turística se reafirma particularmente en la isla al estar anclada en una imagen que históricamente se ha construido alrededor de las zonas costeras como los ejes dinamizadores del desarrollo turístico, al ser espacios dotados de atractivos que fomentan una oferta basada principalmente en productos de playa, sol y arena. Estos lugares se convierten en los emblemas turísticos por excelencia, por su alto potencial natural, combinado con un clima tropical que favorece el desarrollo de actividades de ocio y usos turísticos (Aguilar et al 2015).

En todas estas formas de albergue y atención del turismo, son las mujeres de la isla quienes trabajan alrededor del cuidado, solo que esta vez sus prácticas se extienden a los turistas. En este orden de ideas, la participación de las mujeres en la cocina se traslada de sus espacios domésticos y privados al ámbito público, convirtiéndose en las principales productoras de alimentos ahora para la venta.

En temporadas altas, muchas mujeres salen a los espacios públicos a vender sus comidas. Las calles del pueblo se transforman llenándose de colores, olores, sonidos y vida, haciendo del camino de los turistas por el pueblo un recorrido gastronómico entre una amplia gama de comida callejera que las mujeres ofrecen en sus puestos improvisados a lo largo de las calles.

Dentro de esta oferta gastronómica, los platos típicos de la isla son los productos más vendidos entre las mujeres. Empanadas de tollo⁶¹, carimañolas, arepa de huevo, mute de ñame, pescado frito, mariscadas, langostas y patacones, son los platillos que más ofertan a los turistas. Todos estos platos son comúnmente preparados dentro de sus hogares, pero ahora son ofertados a los turistas como platos típicos a la isla que se instauran como productos diferenciados y de valor agregado para la experiencia recreativa de los turistas (Expeitx, 2004).

⁶⁰ Este es un punto que más adelante se tratará a profundidad.

⁶¹ El tollo es una especie de tiburón.

La transformación de la elaboración culinaria a causa de la presencia del turismo se convierte en un evento ajeno a las dinámicas domésticas y por el contrario más acorde con las necesidades del consumo del dominio público. El alimento pasa de ser un satisfactor de los requerimientos alimentarios domésticos a ser una mercancía que, además de tener valor de cambio, también posee características definidas culturalmente las cuales se expresan como valores agregados en el consumo turístico (Torres & De la Fuente 2010).

En estos espacios las mujeres muchas veces se vuelven las principales productoras y portadoras de dinero en las familias, lo cual representa fuertes transformaciones en las formas en que se han construido los roles de género tradicionalmente en la isla. Doña Jacinta ve esto como algo positivo para las mujeres, puesto que sus saberes y haceres tienen un reconocimiento económico, hecho que les permite salir de sus espacios cotidianos y domésticos, adquiriendo así cierto tipo de autonomía, sobre todo económica, permitiéndoles costear ciertas necesidades, placeres o antojos sin que dependan de sus esposos para ello. Sin embargo, muchas veces los hombres administran el dinero que las mujeres ganan con su trabajo, o se le destina a la compra de cosas que tienen que ver con las necesidades de la familia, antes que para ellas.

Existen mujeres que han incluido dentro de la oferta alimentaria para los turistas productos nuevos que no son propios de la gastronomía típica de la isla, pero que responden a gustos alimenticios más acordes con los de los turistas, volviéndose una estrategia de venta entre las mujeres. Pizzas, hamburguesas, perros calientes y salchipapas, son algunas de las opciones que en temporada turística se ven para la venta al turista, lo que ha conllevado a que las mujeres hayan comenzado a adecuar nuevos productos en sus preparaciones debido a las facilidades que brindan las tiendas.

Sin embargo, durante mi estadía en la isla nunca vi a las mujeres en sus espacios domésticos cocinándoles a sus familias platillos como pizzas, hamburguesas o salchipapas, etc. Por el contrario, aunque exista una introducción de nuevos productos en su canasta familiar, éstos son incorporados dentro de las recetas tradicionales y típicas de la isla.

Igualmente, el turismo transforma tanto las prácticas culinarias como los espacios físicos mismos en donde se cocina. Introduciendo nuevas formas en la preparación de los alimentos que se evidencian en las cantidades, en el acceso y compra de materias primas a

tiendas o en el continente, las cuales desplazan muchas veces la producción agrícola al no condicionar el consumo a la producción. Así mismo, también conduce a adaptaciones en las herramientas y los utensilios con los que se preparan los alimentos: ollas más grandes, platos y cubiertos desechables, etc.

Sin embargo, esto no condiciona o transforma unilateralmente las cocinas y los conocimientos ligados. Por el contrario, la presencia del turismo en la isla también permite que las personas de alguna manera puedan decidir de qué forma se auto representan ante el turismo como, por ejemplo, en el momento en el que las mujeres deciden qué le ofertan gastronómicamente al turista, a pesar de que los gustos culinarios de estos no son los mismos que las de los isleños. De esta manera, las mujeres están reivindicando sus prácticas y saberes, manteniendo sus conocimientos e incluso volviendo sus conocimientos valores agregados, cuando prefieren seguir preparando sus platillos siguiendo ciertas recetas o formas de preparación, gustos y sabores antes que las comidas turísticas.

Noel Salazar (2005,2006) propone que los análisis alrededor de la relación entre turistas y locales no solo deben centrar su atención en cómo se establecen fuerzas exógenas que generan presión y conducen a relaciones de poder de los turistas sobre los locales. Lejos de pensar a éstos últimos como sujetos pasivos ante estas fuerzas exógenas, propone hacer una mirada a lo micro de esta relación. Para el autor, en las relaciones entre locales y turistas confluyen tanto fuerzas exógenas como endógenas cuando las personas locales deciden las formas en cómo se auto representan ante el turista.

Me resulta claro que las presiones que el turismo genera en la isla son avasallantes, porque fuerzan cambios substanciales y evidentes en la isla desde muchos aspectos que se pueden evidenciar en las prácticas culinarias. Aun así, pese a la fuerza de estas presiones y formas de poder, considero que cada plato de comida tradicional que es vendido al turista es una forma en que los conocimientos femeninos y prácticas sobre un territorio, resisten y sobre los cuales se reproducen las tradiciones y ciertos valores de la isla.



Fotografía 3. “espacios de ocio”. Isla Fuerte, Bolívar, 2017.

Rebatiendo los mitos alrededor del turismo:

En el año 2010 salió al público el *Documento Regional para promover el desarrollo sostenible del Golfo de Morrosquillo, Islas de San Bernardo e Isla Fuerte*. Este documento fue realizado por el Departamento Nacional de Planeación, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y el Ministerio de Transporte, en comunión con las Gobernaciones de Sucre y Córdoba y las Alcaldías de San Bernardo del Viendo, San Antero, Lórica, Coveñas, Tolú, San Onofre, Tolú Viejo, San Antonio de Palmito y la Alcaldía de Cartagena.⁶²

El documento tenía como intención precisar estrategias dirigidas a promover el desarrollo económico regional, a través del fortalecimiento del turismo como el sector

⁶² En la consolidación del documento hubo la presencia de tres departamentos:

-Córdoba que comprende: Moñitos, San Bernardo del Viento, San Antero, Lórica.

-Sucre: Coveñas, Tolú, San Onofre, Tolú Viejo, y San Antonio de Palmito.

-Bolívar: Islas de San Bernardo e Isla Fuerte.

las Islas del Rosario, San Bernardo e Isla Fuerte, hacen parte de la jurisdicción del departamento de Bolívar. En el caso de isla fuerte, la isla se comprende como un corregimiento del Distrito de Cartagena, por lo cual depende de la Alcaldía Distrital de Cartagena, pese a que geográficamente se encuentre más cercana a el departamento de Córdoba.

dinamizador y así superar la problemática relacionada con la baja capacidad de gestión de las instituciones y comunidades en torno a la provisión de bienes y servicios para el turismo.

La razón primordial para la consolidación de este documento giraba en torno a que esta región debido a su riqueza natural y paisajística, al igual que su ubicación estratégica en el Caribe Colombiano tenía un gran potencial para el desarrollo turístico. Así mismo, sustentaba que enfrentaba problemas como bajas coberturas en servicios domiciliarios, vías sin pavimentar, bajos niveles en las condiciones de la vida de la población y una baja formación profesional para la prestación de servicios relacionados con el turismo, lo cual conducía a que no se pudiera aprovechar esa “vocación turística” en su totalidad. Sostenía que, si por el contrario se administraba adecuadamente el turismo, éste aportaría al desarrollo de la región y directamente a superar las problemáticas anteriormente descritas.

El documento planteaba cuatro apuestas básicas: i) el fortalecimiento de la economía regional a partir del turismo sostenible, con el fin de mejorar los ingresos locales y la calidad de vida de la población, ii) promover el desarrollo regional a partir de la integración del propuestas orientadas al mejoramiento de las condiciones de vida de la población, la reducción de la degradación ambiental y crecimiento económico asociado al turismo, iii) identificar y crear productos turísticos con identidad regional para los mercados nacional e internacional, y iv) articular las acciones del sector público, privado y comunitario.

Para ello, se establecieron seis grandes estrategias para consolidar y fortalecer el desarrollo de la región a través del fortalecimiento del turismo: i) fortalecimiento institucional para el desarrollo de la actividad, ii) mejoramiento de seguridad para los viajeros, iii) establecimiento de una campaña agresiva y sostenida de promoción y mercadeo, iv) preparación de la oferta turística, v) formación del recurso humano y sensibilización turística y vi) consolidación de un sistema de información turística- que permita formular políticas de gobierno y el uso de tecnología de la información y comunicación.

En el documento también se hace un diagnóstico sobre cómo el turismo hasta ese momento se había venido desarrollando en la región. El resultado no fue positivo, evidenciando como problemática central las presiones inadecuadas que el turismo viene haciendo sobre los territorios. No obstante, el centro del análisis no se basa en cuestionar las formas sobre las cuales se ha construido la actividad turística, para así apostarle a otras

formas de turismo que no sea solo bajo la demanda de playa, sol y arena (que sostiene el turismo recreativo de masas). Sino por el contrario, en el documento se expresa que el problema está en los contextos locales y su incapacidad para lograr alcanzar un desarrollo turístico sostenible; puesto que al no ser capaces satisfacer efectivamente la demanda turística, se generan presiones negativas por parte de los turistas.

Entre las razones principales que argumentaban por qué existía esa presión negativa, se determinaron las siguientes causas: la carencia de modelos de desarrollo local y regional sostenible consolidado para la gestión del turismo, la baja formación del capital humano para la prestación de los servicios turísticos y la deficiente provisión de infraestructura que brinde soporte al desarrollo de la actividad turística, entre otros. En efecto, desde ésta mirada, la problemática del turismo en la región está anclada a una inadecuada planificación local, un desarrollo no organizado, la falta de infraestructura y “sensibilidad turística” por parte de los pobladores, la cual no les permite brindar adecuadamente los servicios necesarios para la satisfacción del turismo y la poca optimización de los recursos por parte de los locales; no en el tipo de turismo y en las formas en que se introduce en los territorios.

En este orden de ideas, el documento en general propone estrategias para fomentar y aumentar el número de turistas y la capacidad de los territorios para satisfacer una mayor demanda. En resumidas cuentas, la relación es clara: entre mayor sea la presencia del turismo, mayor será el desarrollo de la región y por ende hay que adecuar los contextos locales para que puedan recibir “sosteniblemente” a los turistas.

Lo anterior se sustenta bajo una imagen del turismo, como una industria que desde diversos puntos es beneficiosa para los territorios, al aportar substancialmente a las economías locales sin generar fuertes impactos negativos en los territorios⁶³. Dentro del documento el turismo es concebido como una actividad que permite la sostenibilidad ambiental, económica y sociocultural, si se capacita adecuadamente a los territorios.

⁶³ Beneficiosa, puesto que aporta a la apertura económica de los contextos locales, no es una industria extractivista por lo cual utiliza los territorios sin generar transformaciones ambientales fuertes y ayuda a las comunidades locales en términos de desarrollo, al fomentar fuentes de trabajo, promover y preservar las culturas locales como valores agregados para la experiencia turística, a igual que genera dinámicas de intercambio cultural.

Mi intención en este apartado es rebatir esta concepción alrededor del turismo como una “*Industria sin Chimeneas*”⁶⁴ (Gruter, 2013; Jurado, 2013; Nash, 2013), noción sobre la que se fundamentan estos planes de desarrollo. Por lo cual no se cuestionan sobre el turismo ni las formas en que se desarrollan, sino sobre la capacidad local de acogida.

Desde mi experiencia en la isla intentaré ejemplificar como esa apuesta impulsada desde diversas estructuras del estado, de un fortalecimiento del turismo masivo y recreativo en la región, muchas veces niega los procesos propios, sus particularidades y obvia conflictos que en los territorios se dan cuando se introduce el turismo recreativo como la base económica de estos lugares.⁶⁵ Me basaré sobre los dos supuestos o *mitos* más dominantes en los discursos que conciben al turismo como algo positivo: i) el turismo como generador de riquezas y empleos; por ende, positivo para el desarrollo económico para los contextos locales. ii) el turismo como una industria amigable con el medio ambiente, incluso con capacidad conservacionista.⁶⁶

Partamos desde la apuesta institucional alrededor del turismo como positivo al aportar al desarrollo económico de los contextos locales, fundamentado bajo el *mito* del turismo como generador de empleo y riquezas.

En la isla estas nociones se experimentan en distintos tipos de trabajos que hoy en día las personas realizan alrededor del turismo: las mujeres trabajando en las cocinas o entorno al cuidado del turista, los hombres en trabajos alrededor de la construcción de las nuevas edificaciones para el albergue y acogida de foráneos, como lancheros, o cuidanderos de las cabañas o en los hoteles, haciendo varios oficios de mantenimiento, cuidado de los predios etc. Los niños o jóvenes como guías de los sitios que se han establecido como turísticos como el Árbol que Camina, la Bonga, el Tun tun⁶⁷, la cueva de Morgan o el Faro. Los pescadores

⁶⁴ El término industria sin chimeneas, es acuñado por estos autores para ejemplificar las formas en las que se promueve el turismo generalmente desde políticas públicas, por parte de corporaciones o dentro de la mayoría de discursos oficiales, como una industria que no genera impactos negativos, que no contamina, que no afecta.

⁶⁵ Aunque el Documento Regional este desarrollado sobre una región específica que comprende unos territorios cercanos, con características similares. Cada uno de los territorios que comprende la región tiene dinámicas sociales, ecologías e incluso políticas diferentes. Crear un documento que promueva de igual manera el fortalecimiento del turismo de la región es ignorar cada una de estas peculiaridades. Se dar por sentado que el turismo es benéfico y que no debe haber una revisión y una construcción de un turismo que aporte justamente a estas particularidades y se construya desde las necesidades y los contextos de cada uno de los territorios.

⁶⁶ Al no ser una industria extractivista, o que genere contaminantes como parte de su proceso industrial.

⁶⁷ Árboles emblemáticos por su enorme tamaño que se han convertido en puntos turísticos dentro de la isla.

volviéndose guías turísticos marinos haciendo tures de snorkeling y buceo en los arrecifes, entre otras.

Bajo este panorama, la idea del turismo como generador de empleo y riqueza parece tener sentido. El problema está cuando estas nuevas formas de empleo han desplazado otras formas de economía autóctona como lo es la agricultura, conduciendo a que las personas necesiten de dinero para subsistir.

Un día Doña Jacinta me dijo:

- Mija, ahora vivir es más difícil... para todo se necesita plata. Y, ¿si no hay turismo, uno de donde la saca?. Yo ya debo un montón de plata a las tiendas, menos mal me fían porque saben que yo cumplo en los pagos. Pero la cosa es seria cuando no hay turistas y el trabajo esta escaso.

La generación de empleos por parte del turismo ha conducido a que las personas dependan de éste para tener ingresos económicos que les permitan subsistir en una isla donde cada vez hay menos autonomía alimentaria, más necesidades adquiridas y un despojo continuo de espacios que anteriormente eran dedicados a prácticas productivas y ahora son utilizadas con fines de ocio entre unos pocos, gracias a la privatización de todo el litoral de costa y los espacios aledaños por parte de turistas.

La pérdida de la tierra de las personas de la isla producto de la introducción del turismo, conduce a un proceso de marginalización de la agricultura autóctona de la isla, inhibiendo la economía rural y por ende perpetuando la relación de dependencia de los locales hacia el turismo (Jurado, 2013). Lo anterior, sumado a la estacionalidad de los turistas, acarrea que se acentúe la pobreza y el endeudamiento de las personas cuando no hay una gran presencia del turismo, porque no tienen una fuente primaria de ingresos y las personas cada vez más necesitan de dinero para vivir.

Cuando Don Julio era joven, el valor de la tierra estaba en función de su producción agraria: *Soledá la tierra valía por cuanto daba*, me dijo un día. Cuando el turista llega a la isla, el valor de la misma no está determinada por su capacidad productiva sino por la ubicación estratégica. Los turistas quienes son personas que generalmente vienen de

contextos ciudadanos, encontraron en la isla el paisaje perfecto en el que podían desempeñar sus actividades de ocio, puesto que valoraban la cercanía al mar, a la playa y al clima tropical.

Es así como los suelos comienzan a tener un valor ligado a la especulación (Jurado, 2013). Especulación, puesto que ya el valor de la tierra no es dado por lo que genera, que son productos tangibles, sino por la idea de que el suelo tiene valor en cuanto es potencialmente agradable o utilizado para la recreación de los turistas. En ese orden de ideas, cuando los primeros turistas llegaron a la isla, ofrecieron montos de dinero que para los habitantes de la isla resultaban ser muy importantes, introduciendo y resignificando el valor de la tierra.

Don Julio me contaba que las personas comenzaron a vender sus terrenos, puesto que las cantidades ofrecidas por los turistas era inimaginables para la época y como muchas de las familias tenían varias necesidades no satisfechas, ese dinero les permitía solucionarlas al igual que adquirir nuevas cosas para mejorar sus condiciones de vida.

A mi modo de ver, la compra de la tierra en la isla no conduce a la generación de riqueza para los isleños. Por el contrario, muchas veces los precios en que los terrenos fueron vendidos al turista, fueron sumas de dinero muy inferiores al valor urbano que los turistas pagarían por la misma cantidad de tierra. Muchas de las familias en la isla, recuerdan como vendieron sus tierras por unos precios por los que hoy en día no venderían; esto también se debe a que la tierra en la isla se ha valorizado debido a la alta demanda de espacios de ocio por parte del turismo.

Pese a que la venta fue un acto consensuado, considero que las formas en que se ha instalado el turismo en la isla representan una forma de despojo cotidiano (Ojeda, 2016), puesto que las personas en la isla sufrieron de una presión económica (urbana) arrolladora por parte de los turistas, poniéndolos en una situación de desventaja competitiva que no les permitía realmente poder negociar ni el valor e incluso la venta de sus tierras.

Las personas en la isla se vieron casi obligados en estas relaciones desiguales a vender sus territorios producto de las necesidades que tenían y el desconocimiento real del valor de la tierra en el mercado económico urbano. Considero que es una forma cotidiana de violencia en cuanto a que las personas pierden sus tierras y así la autonomía sobre sus territorios, como

también quedaron convertidos en vendedores exclusivos de su fuerza de trabajo, porque para subsistir no les queda otro camino que el ser asalariados del turista (Jurado, 2013).

Al perder sus espacios las personas se vieron obligados a habitar y relacionarse con unos nuevos lugares; en este caso específico las familias se ven concentradas en el pueblo cada vez más. Esta violencia cotidiana se ve día a día cuando las relaciones con la tierra son condicionadas por los límites de propiedad privada, se evidencia en cada paso de más que tienen que hacer para acceder por los caminos “establecidos” a sus destinos, se ve en cada fruta que se pierde y no puede ser tomada porque está dentro de la finca de un “cachaco”, se manifiesta cuando las playas son más utilizadas por los turistas que por las propias personas de la isla, en el desconocimiento de las nuevas generaciones en la tierra, los productos y el trabajo con ella .

A modo de conclusión en la isla el *mito* del turismo como el generador de empleo y riqueza, queda en evidencia cuando por el contrario fomenta a las personas una dependencia económica de él, para poder vivir.

Otro de los *mitos* sobre los cuales el turismo se establece como una actividad positiva, es que el turismo fomenta el desarrollo económico sin explotar negativamente los territorios: Turismo como vía de conservación.

El turismo se concibe como una industria que no genera impactos negativos en el medio ambiente, puesto que precisa de estos para poder desarrollar sus actividades de ocio. Los paisajes naturales se tornan como el insumo principal para el quehacer del disfrute turístico. Por lo cual tiene sentido que así mismo la actividad se plantee en términos ideales como conservacionista, puesto que necesita de ellos para poder desempeñarse.

Esta idea no es tan cierta dentro del contexto de la isla. La producción de los espacios de ocio en la isla para uso exclusivo del turismo tiene una relación directa con la construcción, urbanización, venta y compra de los espacios que comprenden el territorio. La adecuación de estos espacios para la producción de locaciones al servicio del turismo conduce a unas transformaciones fuertes del paisaje.

Los litorales costeros se han venido estableciendo en la demanda turística como lugares con alto valor paisajístico, por lo que se constituyen como un gran atractivo para la

actividad turística (Aguilar et al., 2015). En el caso de la isla, todo el litoral de costa es propiedad privada de fincas y hoteles de y para foráneos. Para que el turista pueda disfrutar de estos espacios, así mismo los debe modificarlos adecuándolos a sus necesidades e intereses particulares: la creación de vías de acceso, la construcción de una infraestructura que los albergue, la división y parcelación de los espacios, la privatización de los mismos, etc.

Graciela Benseny (2006) sostiene que el turismo en los espacios de litoral implica un alto consumo del suelo asociado a las practicas recreativas. Para la autora, este tipo de uso genera diversos modelos de transformación de las estructuras territoriales, sociales y económicas. En términos territoriales (espaciales) el acondicionamiento de los espacios para el uso turístico exige la puesta en valor del recurso natural, puesto que significa la construcción y el equipamiento específico para brindar servicios de alojamiento, transporte, recreación, e infraestructuras para asegurar la accesibilidad al sitio etc. Toda esta modificación que impone el turismo acelera el proceso de urbanización sobre el cual se especializa el espacio del litoral.⁶⁸

El paisaje sufrió grandes transformaciones en la isla, cuando los turistas adecuaron los espacios de litoral y construyeron sus casas o sus hoteles. Don Julio me contaba cómo en toda la zona en donde hoy están las casas de los turistas, existía una gran presencia de bosques de manglar, que en su momento fueron talados para la construcción de las cabañas y los hoteles.

Pese a que las personas en la isla también utilizaban el manglar dentro de sus prácticas cotidianas, como su madera para cocinar o en algunos casos para construir las estructuras de sus casas “tradicionales”, la pérdida de áreas de manglar se incrementó cuando empezaron a ser talados masivamente parches de manglar para construir ahí las casas u hoteles.

Hoy en día son pocos los parches de mangle que quedan en la isla y la mayoría se encuentran agrupados en el norte. Este es uno de los últimos reductos del manglar en la isla y tiene una atención fuerte por parte de organismos gubernamentales como Parques Naturales

⁶⁸ Se modifica el uso del suelo y la actividad urbano-turística.

Nacionales de Colombia y la Invemar, al ser la isla declarada de área marina protegida en el año 2013.

Ser parte de un área marina protegida imprime unas nuevas leyes en el uso y las relaciones con los espacios marítimos al igual que con sus recursos. Es por esta condición que se ha puesto mucha atención sobre los reductos del manglar al tener estos un valor ecosistémico muy alto, con consecuencias en los ecosistemas terrestres como marinos.⁶⁹

Los manglares son considerados como ecosistemas estratégicos gracias a los bienes y servicios que ofrece. Por un lado, tienen un papel importante en el ciclo del carbono al ser sumideros de CO₂ y fuentes de carbón oceánico. Biológicamente son hábitat de variedad de especies tanto de mamíferos, aves, peces, moluscos, como microorganismos. A nivel social y económico los mangles aportan productos forestales ligados a la madera, que son y han sido aprovechadas por las comunidades. Así mismo los manglares sustentan recursos pesqueros y construyen sitios de anidación, alimentación y reproducción. Otro de sus valores ecosistémicos es que sirve de barrera natural protegiendo las zonas costeras y dispersando la energía generada por las tempestades (Uribe &Urrego, 2009).

La pérdida de los manglares altera las redes alimenticias tanto terrestres como marinas, pone en peligro la fauna cuyos hábitats están relacionados con estos ecosistémicas, al igual que genera una pérdida de alimentos, fibras, productos maderables, como medicinas para las personas (Duke et al., 2007).

Las personas de la isla han ido experimentando estas problemáticas a través del tiempo. Don Julio recuerda cómo cuando era joven las playas eran tres a cuatro veces más grandes en longitud y anchura que lo que son hoy día. De hecho, las cabañas que hoy quedan colindantes con los reductos de playa se encontraban bastante lejos de la línea del mar. La pérdida de mangle tiene que ver con este proceso de erosión⁷⁰ y de disminución de las playas, pues ante el aumento del nivel del mar, no hay el suficiente mangle que pueda cumplir su función de barrera natural y así proteger las costas. Eso sumado con la extracción constante

⁶⁹ Los manglares son un espacio de transición entre los ecosistemas marinos y los terrestres.

⁷⁰ Erosión es el desgaste producido en la superficie de un cuerpo por el roce de otro. Los manglares son barreras de contención que ayudan a amortiguar la energía generada por el oleaje, las tormentas etc. Si no hay mangle, no hay disminución de esta energía y habrá mayor impacto en las playas y los litorales generando erosión y pérdida de estos espacios. “*el mar cada vez va comiéndose más a la isla*”: en palabras de don Julio.

de arena por parte de los turistas y ahora sobre todo de los isleños para construir sus casas en material y los hoteles o albergues para los turistas, incrementa la pérdida de playas en la isla.

Por otro lado, la reducción de estos ecosistemas también está emparentado con la pérdida de fauna y sobre todo de peces cerca a las costas. Al igual que las transformaciones en los tamaños de las playas, don Julio me contó en varias ocasiones, cuando él era joven, pescar era muy fácil en la isla, a diferencia de ahora que los pescadores se tienen que ir varias millas mar adentro para conseguir buenos pescados. El recuerda que a pocos metros de la orilla la cantidad de peces era descomunal y que los pescadores salían y conseguían su liga⁷¹ sin problema.

– Vea Soledá, uno salía casi que a la orilla a pescar y en media hora uno ya volvía con una buena liga para el almuerzo. Uno no se demoraba nada y fíjese que antes uno no tenía toda esa tecnología que los pescadores de hoy en día tienen.

La reducción de la disponibilidad de los peces en la isla responde a varios factores: la degradación de los arrecifes coralinos, la pesca con dinamita que en las décadas de 1980 y 1990 estuvo en auge, y por suerte ya no es una práctica que hoy en día se realice cotidianamente. La presencia de barcos pesqueros de arrastre que indiscriminadamente pescaban muy cerca a la isla y la pérdida de manglar que rompe las interrelaciones entre otros ecosistemas cómo lo son los pastos marinos y los corales, con consecuencias directas con la pérdida de hábitat, cambio en los ciclos de nutrientes, y disminución de espacios para la reproducción, apareamiento y crecimiento diferentes especies que en ellos habitan y que en su mayoría son de consumo humano.

Por otro lado, la presencia del turismo recreativo que en la isla es de masas y genera impactos negativos en el territorio. Esto se puede constatar simplemente al observar el estado de la isla después de temporada alta, cuando las playas, los manglares, el pueblo y los caminos quedan cubiertos de residuos en su mayoría de plástico, resultantes de los productos que consumen los turistas.

Durante mi estancia en la isla, me fue difícil ver como el aumento de los productos del consumo de los turistas quedaba como el remanente de su visita, en los suelos de la isla.

⁷¹“Liga” es el término que se le acuña a la proteína en el plato de comida, sobre todo hace referencia al pescado.

Acostumbrados a ser atendidos, los turistas no prestaban atención o hacían el esfuerzo por hacerse cargo de sus desechos, porque dentro de las concepciones de ocio otros se harán cargo como parte del “servicio”.

La introducción de nuevos productos que en su mayoría están empacados en empaques plásticos, ha generado problemas no solo alrededor de los turistas, sino en las personas que habitan en la isla entorno al control de sus residuos. Como antes los materiales y los productos que se consumían podían ser tirados y éstos se biodegradaban, muchas personas hoy en día no le dan importancia al control de sus desechos, tal vez porque por muchas generaciones no lo tuvieron que hacer.

Pese a que los turistas no les gusta hacerse en muchos casos cargo de sus residuos, unos espacios llenos de basura no son bien recibidos. Esto se debe a que dentro de la construcción del paisaje idílico, propicio para el ocio y la recreación, las basuras no le aportan al valor paisajístico, sino por el contrario le restan, generando conflictos entre las expectativas de los turistas y la oferta de los lugares lo cual se traduce a pérdida de “consumidores” y de plata. Un día le pregunté a don Julio por qué la isla se veía más limpia antes de un puente en que iba a llegar muchos turistas, él me contestó:

- *Mija, al turista no le gusta ver esta isla llena de basura. Lo que pasa es que mucha gente acá en la isla no le importa y la botan donde quieren. Jacinta y yo todos los días la quemamos en el patio.*

Pero vea, fue que el turista se quejara y todo el mundo a limpiar para mantenerle la isla bonita, pa que se amañen y vuelvan.....Yo veo eso como bueno Soledá porque la gente poco a poco, van tomando conciencia y se espera y ahora bota su basura en las canecas.

Sobre este punto, las personas en la isla han comenzado a generar jornadas de voluntariado para la recolección de las basuras, y así ayudar a contribuir a mantener la isla limpia, para el disfrute tanto del turismo como de la población de la isla⁷². Estas jornadas de voluntariado se han extendido no solo en las temporadas turísticas, sino que también se

⁷² Dentro de conversaciones varias veces escuche como la isla limpia, es la forma en que quieren ver a su territorio, aun si no hay presencia de turistas en esas temporadas del año.

realizan durante todo el año. A partir de esta iniciativa, se consolidó un comité de aseo⁷³ con quienes hoy en día trabajan bajo un sueldo, recolectando las basuras del pueblo y sus alrededores.

Otra de las afectaciones sobre el territorio por parte del turismo tiene que ver con los arrecifes coralinos y las prácticas recreativas que se dan en torno a ellos. Los corales son un atractivo turístico puesto que su contemplación se convierte en una de las actividades recreativas y deportivas emblemáticas en el quehacer turístico en la isla. Durante mi estadía, pude observar varias veces cómo se paraban sobre las colonias de coral grupos enteros de personas haciendo “careteo” o “snorqueling” cerca de los arrecifes. También pude constatar cómo las anclas de las lanchas rompían las colonias, o como muchas veces los turistas incluso sin saberlo, afectaban a los corales, al nadar sobre ellos con sustancias como bloqueadores, aceites bronceadores que son dañinos para estos animales.

Los corales son animales muy sensibles ante las perturbaciones, cuando los turistas se les paran encima, muere la colonia en donde fue pisada. Así mismo pasa con los diferentes productos o con el rompimiento. El careteo es una de las actividades que mejor se paga en la isla, su alta demanda unido a un mal control por parte de los guías, conduce a afectaciones directas en las colonias, que al final se ve traducido en la muerte y en la disponibilidad de peces para el consumo.

En general, el *mito* del turismo como generador de conservación también se pone en tela de juicio, puesto que el ritmo acelerado con el que esta actividad se ha venido desarrollando en la isla ha generado un crecimiento que a mi modo de ver no es controlado, para satisfacer las necesidades de infraestructura y servicios que el turismo demanda, conduciendo a diversos cambios en el suelo y fomentando a transformaciones socio-ecológicas como económicas que desde mi mirada son más negativas que positivas.

Los mitos alrededor del turismo, sobre los cuales están basadas las políticas públicas alrededor del turismo como motor del desarrollo, obvian los procesos y dinámicas propias de los contextos en los que la actividad se va a desempeñar. En el caso de la isla, el turismo

⁷³ Desde hace un año más o menos, el distrito de Cartagena estableció un grupo de trabajo, con contrato laboral, para que recolecten las basuras de la isla. Los contratos son directamente con la alcaldía.

genera transformaciones sociales y ecológicas fuertes alrededor de un acceso unos usos diferenciados con la tierra como en los capítulos anteriores he evidenciado.

Justamente la intención de este capítulo ha sido la de evidenciar que dichas transformaciones suceden gracias a la introducción y la promoción de un tipo de turismo específico; en este caso el recreativo. Esta propuesta de actividad turística fomenta unas relaciones de entrada diferenciadas con el territorio, puesto que construye unos paisajes y espacios al servicio de unos actores específicos, en aras de cumplir y satisfacer sus necesidades con tal de que puedan tener experiencias recreativas ligadas al ocio, las cuales ignoran las dinámicas de los lugares y generan unas tensiones y conflictos en torno a la tenencia, usos y relaciones con el territorio.

Conclusiones

El turista no se hace a la isla

El acercamiento a las cocinas y los conocimientos culinarios me permitió entender la cotidianidad de las personas en la isla y como ésta construye unas visiones, sentires y conocimientos sobre un territorio. Los saberes y los haceres en torno a la elaboración de los alimentos me permitieron comprender las diversas relaciones que las personas tienen tanto con la isla, como con las demás personas.

Más que concretar unos saberes específicos alrededor de la preparación de los alimentos, las cocinas me permitieron acceder a conocimientos más amplios que configuran al territorio. La elaboración de un plato me codujo a cuestionarme sobre las formas de producción de los alimentos y a su vez me permitió rastrear las cadenas productivas las cuales dan cuenta de procesos económicos y sociales alrededor de la tenencia y uso de la tierra, así como las transformaciones que han experimentado los espacios territoriales.

La producción de los alimentos es un conocimiento que las mujeres de la isla han heredado de generación en generación, el cual representa una memoria colectiva sobre alrededor de un acervo culinario, como también sobre un territorio ya que el conocimiento está estrechamente vinculado a una relación con los espacios y los contextos.

En el argumento de esta tesis, las cocinas fueron espacios y conocimientos claves para describir y analizar etnográficamente las transformaciones en el territorio a través de los cambios que éstas a su vez sufrían. Evidenciando como los conocimientos (haceres-saberes) que hacen parte de la cotidianidad de las personas en la isla, permiten hacer análisis más amplios de la realidad.

Mi argumento principal para entender las transformaciones socioecológicas ligadas al turismo ha sido exponer que *el turista no se hace a la isla*. No se hace, porque no se relaciona con ella según las lógicas del territorio y por ende su cuerpo no puede adaptarse a ella.

Para doña Jacinta el hacerse a la isla permite conocer el territorio a profundidad, porque cuerpo se relaciona según las dinámicas del espacio y así mismo se adapta a las características

propias éste. El turista *no se hace a la isla* porque justamente no le interesa conocer a profundidad al territorio y todas las dinámicas que lo competen, sino solo ciertas cosas ligadas al ocio.

El turismo se apropia selectivamente de cosas del territorio para construir espacios ideales para el descanso, la contemplación y la recreación. Pero debe adecuarlos para que le sean útiles y así poder realizar este tipo de actividades. En este orden de ideas, se relaciona con unas cosas específicas del territorio, de acuerdo a sus lógicas y necesidades.

No solo basta con la existencia del lugar natural para que la actividad turística se establezca, se deben crear unas condiciones mediante las cuales los turistas puedan relacionarse con estos espacios y disfrutarlos de tal manera que sus necesidades sean satisfechas sin el más mínimo esfuerzo. Esta producción del espacio imprime transformaciones evidentes en el territorio, enraizadas en un poder económico que posibilita el acceso y uso diferenciado tanto del agua como la tierra en la isla.

Una de las grandes transformaciones en torno a la tierra de la isla tiene que ver con su privatización ocasionada por dinámicas ligadas directamente al turismo. En efecto, la privatización imprime nuevas maneras para los isleños de relacionarse con su territorio al limitar los accesos a este, generando nuevos usos y ocupaciones.

Es así como, a través del turismo, en la isla se crean nuevos espacios destinados al ocio, en donde unos pocos (los turistas) pueden acceder y relacionarse con ellos ya que poco a poco se han ido convirtiendo en propiedad privada y por lo tanto, el acceso de los isleños queda limitado. De allí que la privatización de estos espacios restrinja las relaciones de los isleños con su territorio, al igual que modifica unas prácticas productivas que las personas desempeñaban en estos espacio.

Así mismo, el turismo imprime nuevas lógicas sobre el territorio y, al hacerlo, lo transforma. Paulatinamente las territorialidades locales se van transformando a medida que el turismo hace más presencia en la isla.

Esta constante privatización por parte del turismo en la isla es una forma de despojo cotidiano, puesto que sistemáticamente el turismo ha ido desplazando de su propio territorio a las personas, perdiendo así sus tierras y la autonomía sobre estos, al estar ahora sus

relaciones condicionadas a unas nuevas geografías trazadas por el turismo y la propiedad privada, las cuales restringen en acceso y las relaciones de las personas con su territorio. Al vender sus terrenos en el monte, las personas en la isla quedan confinadas a relacionarse solamente pueblo. Es así como la presencia del turismo transforma la vida social de los isleños, al establecer espacios exclusivos para unos nuevos actores en el territorio (los turistas) y generar en los isleños nuevas formas de relacionarse con éste.

La idea del ocio se contrapone con la del trabajo de la tierra. Es por esto que la producción de unos espacios para que el turista tenga una experiencia recreativa ha hecho que se pierdan las prácticas productivas que se realizaban en estos espacios.

Ese proceso de pérdida ha generado una desarticulación entre lo que la gente consume y lo que produce. Por mucho tiempo el consumo de alimentos en la isla estaba directamente relacionado con la producción local. La ocupación de muchos de los espacios por el turismo introdujo unas nuevas formas de acceder a los alimentos, como son las tiendas.

Lo anterior condujo a que las personas dedicaran su tiempo a otras labores donde su trabajo fuera remunerado económicamente, porque para comer ya no se necesita producir, sino dinero para comprar. Los nuevos trabajos significaron nuevas relaciones con el territorio, como con las personas y nuevas actividades de producción y consumo con base en el dinero.

El dinero no solo permitió satisfacer necesidades entre los isleños, sino también acceder a bienes como objetos y tecnologías externas a la isla que hoy en día denotan estatus y emergen como herramientas de distinción social, al ser marcadores de desarrollo y asenso económico.

Las transformaciones alrededor de las prácticas productivas en la isla, ligadas a la introducción del dinero como una herramienta para acceder a productos para la subsistencia de las personas, ha generado una dependencia de los isleños hacia el turismo. Al perder sus espacios donde realizaban unas prácticas económicas tradicionales, a los isleños no les queda más opción que vender su fuerza de trabajo al servicio del turismo, y tener dinero para cual subsistir.

Ahora bien, el turismo y las formas en éste que opera en la isla generan desigualdades sociales entre los isleños y los turistas ya que produce accesos y usos diferenciados al agua dulce, al

agua potable y a la tierra. Este proceso ensancha las brechas sociales existentes entre los isleños y los turistas.

La experiencia turística ligada a la construcción de un espacio para su disfrute no puede permitir que el turista experimente la escasez, porque justamente el ocio solo se puede desarrollar cuando se satisfacen todas las necesidades básicas.

En este orden de ideas, he querido demostrar como en esta isla la escasez del agua no es una ausencia que es el resultado exclusivo de unos procesos ecológicos. Es, más bien, el resultado de una producción social, ecológica, económica y política, que se ha acentuado con la intensificación del turismo en la isla, y que se traduce en un proceso lapidario: asegura a los turistas el acceso ilimitado al agua dulce mientras que limita el acceso a los isleños.

Las ventajas económicas de los turistas en relación con los isleños y una industria turística que asegura ese privilegio, permiten que los turistas puedan acceder a una infraestructura para la distribución hídrica capaz de captar y retener el agua en grandes cantidades, la cual asegura su acceso ilimitado a lo largo del año. También, las diferentes formas en las que el estado se manifiesta en la isla favorecen y privilegian el acceso al agua dulce y potable del turista.

El tipo de turismo recreativo y masivo que se establece en la isla conduce a unas presiones y transformaciones en el territorio que, tal como evidenció en esta tesis, son más negativas que positivas para la población local. Aun así, no es posible hoy en día concebir la isla sin el turismo. Por el contrario, este hace parte fundamental de las dinámicas del territorio y construye también la cotidianidad de las personas. En este sentido, creo que la labor está en repensar el tipo de turismo que hay en la isla y si es el adecuado para ella.

Esta tesis pretende ser un acercamiento a los conflictos socioambientales que el turismo recreativo genera cuando se introduce al territorio, promoviendo un tipo de actividad de ocio que se fundamenta bajo lógicas mercantiles, las cuales condicionan unos usos diferenciados en torno al agua y la tierra. Aun así, este análisis nos muestra una relación clara entre la presencia del turismo y unas reconfiguraciones en torno a la tenencia de la tierra.

Al respecto queda todo un panorama de análisis por hacer, alrededor de los procesos que la población local ha comenzado a ejecutar en torno a la tenencia de la tierra. La consolidación

de un consejo comunitario hace no más de dos años, da cuenta de unas relaciones que se tejen entre las personas de la isla, al igual que unos procesos organizativos que se cuestionan la presencia del turismo y de esa manera la tenencia del territorio por parte de foráneos.

En este orden de ideas, al exponer los conflictos socioambientales ligados a la introducción del turismo, esta tesis busca ejemplificar un contexto, unas tensiones y problemáticas que son obviadas en las políticas públicas que promueven este tipo de turismo en la isla. Con ello, intenta evidenciar la necesidad de repensarse la actividad turística y las formas en que esta se instaura en la isla. Tal vez, sobre este panorama sea necesario buscar alternativas alrededor de un turismo que se *haga a la isla*.

Bibliografía

- Acosta, E., & Acosta, R. (2011). Discursos y conflictos en la gestión de recursos hídricos: agricultores, ambientalismo y sostenibilidad. Una aportación desde la antropología social para la gobernanza del agua. *Antropología Social*, 2, 137-170.
- Adams, M. (2006). *Art as politics: Re-crafting identities, tourism, and power in Tana Toraja, Indonesia*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Álvarez, M. (2002). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. *Catauro Revista Cubana de Antropología*, 3, (2), 61-78. Fundación Fernando Ortiz.
- Aguilar, A., Anaya, J., & Palafox. (2015). El turismo y la transformación del paisaje. *Noesis, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 24, 20-29.
- Benseny, G. (2006) El espacio turístico litoral. *Aportes y Transferencias*, 10, (2), 102-122.
- Bernal, N. (2012). *Cobertura arrecifal de Isla Fuerte, en relación con su uso y normativas de manejo, Cartagena, Bolívar, Caribe, Colombiano. (tesis de pregrado)*. Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Estudios Ambientales Y Rurales. Bogotá, Colombia.
- Bonfil, P., & Del Pont, R. (1999). *Las mujeres indígenas al final del milenio*. Fondo de Población de las Naciones Unidas (fnuap), Comisión Nacional de la Mujer. México.
- Brunori, G. (2007). Local food and alternative food networks: a communication perspective. *Anthropology of food*. Recuperado de: <http://journals.openedition.org/aof/430>
- Cardenas, F. (2002). *Antropología y Ambiente. Enfoques para una comprensión de la relación: Ecosistema-Cultura*. Instituto de Estudios ambientales para el Desarrollo, Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.

- Carmona, E., et al. (1998). Acceso y uso del agua por las campesinas en la unidad doméstica y la parcela agrícola de riego. Alto Río Lerma, Guanajuato. *Comunicaciones en Socioeconomía, Estadística e Informática*, 2, (6), 5-25.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*. 15 (3): 371- 386.
- Damonte, G., & Lynch, B. (2016). Cultura, política y ecología política del agua: una presentación. *ANTHROPOLOGICA/XXXIV*, 36, 5-21
- Dann, G. (1996). *The language of Tourism* en Salazar, N. (2006). Antropología del turismo en países en desarrollo: análisis crítico de las culturas, poderes e identidades generado por el turismo. *Tabula Rasa*. 5: 99-128.
- Defensoría del Pueblo de Colombia . (2009). *Derecho humano al agua. Diagnóstico del cumplimiento del derecho humano al agua*. Bogotá: Imprenta nacional del Colombia
- Departamento Nacional de Desarrollo.(2010). *Documento Regional para promover el desarrollo sostenible del Golfo de Morrosquillo, Isla de San Bernardo e Isla*.
- Duke, N., et al. (2007). A World without mangroves?. *Science*,317, 41-42.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2 (2), 193-213.
- García, A., & Vázquez, V. (2017). Derecho humano al agua y desigualdad social en San Jerónimo Tecóatl, Oaxaca, *Cuicuilco Revista de ciencias antropológicas*, 68,157-175
- Giard, L. (1999). “Artes de alimentarse” en Michael De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, 153-174.
- Gonsalves,P. (1993).Divergent viewa-Convergent paths: Towards a Third Worls crtitique of tourism. *Contours*. & (3/4):8-14.
- Gruter, M. (2013). *Impactos negativos del turismo*. En Lezama, V., & Araujo, E. (Ed), *Antropología del turismo. La industria sin chimeneas* (63-71), Cuzco,Perú.
- Harvey, D. (2005). El “nuevo” imperialismo: acumulación por desposesión. *Socialist register*. Buenos Aires: Clacso.

- Jurado, F. (2013). Los mitos del turismo. En Lezama, V., & Araujo, E. (Ed), Antropología del turismo. La industria sin chimeneas (71-87), Cuzco, Perú.
- Kinnaird, V. & Hall, D. (1996). Understanding tourism processes: A gender- aware framework. *Tourism Management*, 17 (2): 95-102.
- Krippendorf, J.(1987). *The holidaymakers: Understanding the impact of leisure and travel*. Vera Andrassy, trad. Londres: Heinemann.
- Leff, E. (2003). La ecología política en américa latina: un campo de construcción, *Sociedade e Estado*, Brasília, 18, 17-40.
- Mançano, B. (2008). Sobre la tipología de los territorios. En Valiente, S. (2017) Disputas en y por el territorio. El caso del macizo deseado. *Geografiando*, 13 (1): 1-15.
- Martínez, P. & Terra, N. (2012). Territorio y territorialidad en el turismo. El caso de Pucón, región Arcañía. *Revista Lider*, 20, 155-173.
- Melénez, J., & De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. el caso de san pedro el saucito, sonora, México. *Estudios Sociales: Revista De Investigación Científica*, 181-204.
- Merlinsky, G. (2017). Ecología política del agua y territorialización de las luchas sociales. La experiencia del foro hídrico de Lomas de Zamora, *ANTHROPOLOGICA XXXV*, 38, 119-143.
- Miller, D. ed (1995). *Worlds Apart: Modernity through the Prism of the Local*. London: Routledge.
- Mintz, S. W. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Molano, A. (1998). Mi historia de vida con las historias de vida, en: Lulle, T., & Vargas, P. Zamudio, L. Los usos de las historias de vida en las ciencias sociales. *Anthropos*, 5, (1), 102-1011.
- Mowfoth, M. & Munt, I. (1998). *Tourism and sustainability: New tourism in the Third World*. Londres: Routledge.

- Nash, D. (2013) El turismo como una forma de imperialismo. En Lezama, V., & Araujo, E. (Ed), Antropología del turismo. La industria sin chimeneas (41-62), Cuzco, Perú.
- Ojeda, D., et al. (2015). Paisajes del despojo cotidiano: acaparamiento de tierra y agua en Montes de María, Colombia. *Revista de Estudios Sociales.*, 54, 107-119.
- Ojeda, D. (2016). Paisajes del despojo: propuestas para un análisis desde las reconfiguraciones socioespaciales. *Revista Colombiana de Antropología.* 52, (2), 19-43.
- Osorio, J. (2004). *El Estado en el centro de la mundialización: la sociedad civil y el asunto del poder.* México: Fondo de Cultura Económica.
- Pacheco, J. (2017). *La gente de agua salada, pesca artesanal y organización en la zona norte de Cartagena: una aproximación antropológica a las adaptaciones de la redpescaafrocar frente a nuevas lógicas de mercado* (Tesis de pregrado). Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias Sociales, Bogotá, Colombia.
- Padilla, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico.* En Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, Quito Ecuador 20-24 de Noviembre 2004. Recuperado de: http://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales_Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico.
- Pi-Suyet, D. (2013). Como vemos a los turistas. En Lezama, V., & Araujo, E. (Ed), Antropología del turismo. La industria sin chimeneas (21-41), Cuzco, Perú.
- Pollan, M. (2007). *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals.* Estados Unidos, Penguin Books.
- Pritchard, A & Morgan, N. (2000). *Privileging the male gaze- landscapes.* *Annals of Tourism Research* 27 (4): 422-440.
- Rappaport, J. (2015). Introducción a la edición especial de Tabula Rasa: Orlando Fals Borda e Historia doble de la Costa. *Tabula Rasa.* 23. 11-21.
- Robinson, M. (2001). Tourism encounters: Inter- and intra-cultural conflicts and the world's largest industry. *Consuming tradition, manufacturing heritage: Global norms and urban Forms in the age of tourism.* Nezar AlSay ad, ed. Pp.34-67. Londres: Routledge.

- Ruiz, L. (2009). *Género y medio ambiente. El derecho de las mujeres a los recursos naturales en Chiapas*. Instituto Nacional de las Mujeres y Programa de Apoyo a la Mujer a.c. México.
- Salazar, N.(2005). Tourism and glocalization: *Local Tour Guiding*. *Annals of Tourism Research*. 32 (3): 628-646.
- Salazar, N. (2006). Antropología del turismo en países en desarrollo: análisis crítico de las culturas, poderes e identidades generado por el turismo. *Tabula Rasa*. 5: 99-128.
- Salazar, R ., et al. (2012). *Agenda de género y agua en Iztapalapa: acciones para el disfrute del derecho humano al agua*. Mujer y Medio Ambiente a.c. y Gobierno de la Ciudad de México. México.
- Salazar, R., & Paz, L (2010). *Género y agua en México*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (semarnat). México.
- Shivji, I. (1973). *Tourism and socialist development*. Dar es Salaam: Tanzania Publishing house.
- Shultz, A & Luckman, T. (1973). *Las estructuras del mundo de la vida*. Buenos Aires, Argentina, Amorroutu.
- Smith, V. (2013). *Antropología y turismo*. En Lezama, V., & Araujo, E. (Ed), Antropología del turismo. La industria sin chimeneas (7-21), Cuzco,Perú.
- Streicker, J. (1997). Remaking race, class and region in a tourist town. *Identities-Global Studies in Culture and Power*. 3 (4): 523-555.
- Torralba, F. (2005). *¿Qué es dignidad humana?*, Barcelona, España: Herder.
- Torres, G., Madrid, L., Santoni, M. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento Patrimonial y un referente de la Identidad Cultural. *Scripta Etnológica*, 16 AS, 55-66.
- Uribe, J., & Urrego, L. (2009). Gestión Ambiental de los Ecosistemas de Manglar. Aproximación al caso Colombiano. *Gestión y ambiente* 12, (2), 57-72.
- Urry, J. (2002). *The tourist gaze*. 2ª edición. Londres: Sage Publications.

- Valiente, S. (2017) Disputas en y por el territorio. El caso del macizo del Deseado. *Geograficando*, 13, 1-155.
- Yie, M. (2016). Narrando (desde) el despojo. Mediaciones morales y conceptuales de la noción de despojo en las luchas populares rurales de los Andes nariñenses. *Revista Colombiana de Antropología*, 52, (2), 73-106.
- Zambrano, F. (2000). *Gendered tourism Historia del poblamiento del territorio de la Región Caribe de Colombia*. En Abello, A; & Giamo, S.(Ed), Poblamiento y Ciudades del Caribe Colombiano, Observatorio del Caribe Colombiano (1-96), Bogotá, Sello editorial Gente Nueva Ltda.