

## La ruta del viche:

### Producción, circulación y consumo de una bebida destilada en el litoral Pacífico colombiano

Carlos Andrés Meza<sup>1</sup>

#### Resumen

El proceso económico-político mediante el cual el alcohol fue considerado bien económico y al mismo tiempo, fuente de males sociales —su gran institucionalización como droga— desembocó en el estigma y la proscripción de bebidas como el destilado del Pacífico, popularmente conocido como viche. Este licor deriva de la transformación artesanal de la caña de azúcar que realizan las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región. En los últimos quince años se ha acentuado como nunca la producción, circulación y consumo en diferentes circuitos y redes de mercado de la mayor parte del litoral. El viche se ha convertido en un bien económico para muchas familias productoras y comercializadoras de un licor históricamente perseguido y estigmatizado. En su acepción geográfica y económica, la ruta del viche se refiere a las dinámicas de movilidad campo-poblado asociadas a la producción, circulación y consumo del licor entre ríos y centros urbanos, las cuales se han intensificado en medio del recrudecimiento de todas las violencias que confluyen en la región. También sugiere la existencia de una trama identitaria, de los procesos de memoria y del conocimiento local.

#### Palabras claves:

Licor tradicional, identidades, Buenaventura

---

<sup>1</sup> Antropólogo Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

## Abstract

The process of political economy by which alcohol came to be considered an economic good and at the same time, the source of social evils –its institutionalization as a drug– resulted in the stigma and proscription of drinks like the distilled beverage of the Pacific popularly known as viche. The last fifteen years have seen an unprecedented increase in its production, circulation, and consumption in different market circuits and networks stretching through most of the littoral. Viche has been converted into an economic commodity for many families that produce and sell a liquor that has been historically persecuted and stigmatized. The path of viche, in its geographic and economic sense, refers to the dynamics of the rural-urban mobility of the liquor's production, circulation and consumption between rivers and urban centers, which have intensified in the midst of the outbreak of all the forms of violence that converge in the region. It also suggests the existence of an identitarian thread, of the proceses of memory and local knowledge.

## Key words

Traditional liquor, identities, Buenaventura

## Resumo

No processo econômico-político através do qual o álcool foi considerado um bem econômico e, ao mesmo tempo, fonte de males sociais (sua grande institucionalização como droga) desembocou no estigma e na proscrição de bebidas como o destilado do Pacífico, popularmente conhecido pelo nome de viche. Nos últimos quinze anos, acentuou-se como nunca sua produção, circulação e consumo em diferentes circuitos e redes de mercado da maior parte do litoral. O viche se converteu em um bem econômico para muitas famílias produtoras e comercializadoras de uma bebida historicamente estigmatizada. Em sua acepção geográfica e econômica, a rota do viche se refere às dinâmicas de mobilidade campo-povoado associadas à produção circulação e consumo do destilado entre rios e centros urbanos. Tais dinâmicas se intensificaram em meio ao recrudescimento de todas as violências que confluem na região, ao passo que sugerem a existência de uma trama identitária, dos processos de memória e do conhecimento local.

## Palavras chaves

Licor tradicional, identidades, Buenaventura

## Introducción

El destilado del Pacífico, popularmente conocido como *viche*,<sup>2</sup> deriva de la transformación artesanal de la caña de azúcar que realizan las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región. En los últimos quince años se ha acentuado como nunca la producción, circulación y consumo de ese destilado, en diferentes circuitos y redes de mercado de la mayor parte del litoral. El *viche* se ha convertido en un bien económico para muchas familias productoras y comercializadoras de un licor históricamente perseguido y estigmatizado. En su acepción geográfica y económica, la ruta del *viche* se refiere a las dinámicas campo-poblado asociadas a la producción, circulación y consumo del licor entre ríos y centros urbanos, las cuales se han intensificado en los últimos quince años. La ruta del *viche* también sugiere la existencia de una trama identitaria y de la memoria porque se trata de una bebida proscrita, que en lugares como Guapi, Buenaventura y Cali, está siendo repensada y revalorada por productores y consumidores como algo tradicional, auténtico y autóctono que busca legitimidad.

En relación con las trayectorias de la memoria, la ruta del *viche* también implica pensar modelos locales de naturaleza, asentamiento, movilidad, parentesco, identidad y economía;

---

<sup>2</sup>De acuerdo con Del Castillo Mathieu (1995: 78), “viche” es un adjetivo que significa ‘verde’ o ‘inmaduro’ y que tiene un uso amplísimo en Colombia. Se aplica a las frutas que aún no han madurado bien. El lingüista Rufino Cuervo asociaba “viche” con una voz bantú. En kikongo mbisu es ‘verde’, ‘crudo’, ‘no cocido’, ‘nuevo’, ‘fresco’. En quimbundo visu es ‘verde’, ‘fresco’; en lingala besu es ‘verde’, y ‘crudo’. En swahili bichi es ‘inmaduro’, ‘crudo’, ‘fresco’, ‘mojado’. El radical bantú occidental es bichu y el oriental es bichi. Nuestra voz “viche” está más cercana de las palabras bantúes orientales.

articulados conflictivamente con los modelos dominantes. Cabe señalar que en muchas provincias y territorios del área de jurisdicción de los departamentos en donde el decurso de las rentas de licores se caracterizó por el monopolio de la actividad, también fue habitual la acción represiva de la destilación artesanal. El tiempo narrativo de las memorias de la prohibición, unas vividas, otras contadas por otros que vivieron la experiencia, se ubica entre las décadas del treinta y ochenta. Podría decirse que este tiempo corresponde a los efectos en el largo plazo de la entrada en vigencia de la ley antialcohólica de 1923 cuyo efecto paradójico fue el crecimiento del contrabando de licores en muchas regiones del país en donde, sectores rurales y populares vieron en el aguardiente artesanal una posibilidad real de consumo y de negocio, de acuerdo con sus posibilidades económicas (Herrera 2010: 11). Hoy en las localidades y regiones donde tradicionalmente se han producido destilados artesanales, la experiencia de la prohibición permanece en individuos y colectividades que mantienen un conjunto de conocimientos y memorias relacionadas con ese oficio.

### **Destilados artesanales y conocimiento tradicional**

La producción y consumo de alcohol es un vasto campo que encierra muchos elementos dentro de la vida social. Existe una múltiple y rica variedad de bebidas embriagantes; de técnicas de fermentación y destilación que han acompañado a los pueblos en sus rituales, en sus diversiones, y en general, en la construcción de sus culturas (Mora de Tovar 1997). El concepto mismo precede a los conocimientos sobre la composición y las propiedades químicas del etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH), cuyo descubrimiento de las propiedades psicoactivas tuvo lugar ya en el siglo XX y que constituye el núcleo de la aproximación dominante del alcohol como patología individual y como problema social. Este abordaje es recurrente en la biología, la medicina, la salud pública y la psicología clínica y social (Dietler 2006: 230).

Sin embargo, para la década del ochenta, la literatura científica acerca del alcoholismo y la adicción fue desafiada por la perspectiva antropológica e histórica que comenzó a ver el alcohol como un artefacto socialmente integrado y un bien culturalmente valorado (Dietler 2006: 230), todo lo cual aplica tanto en la comprensión de cómo el alcohol se incrusta



tanto en la economía doméstica de una familia destiladora, como en la economía política de una entidad territorial y de una nación. Destilados artesanales como los mezcales mexicanos, la *cachaça* brasilera, el *tifey* haitiano, entre otros, son una importante fuente de ingresos para los productores y vendedores, no sólo bajo condiciones de marginalidad sino también con una conciencia acerca de la misma. Sabidurías atávicas, socializaciones éticas, formas de uso y consumo y otra serie de conocimientos se desarrollaron dentro de experiencias de prohibición, persecución, ocultamiento y estigmatización.

El *viche* ha logrado generar en muchos pueblos y barrios del litoral una relativa estabilidad y autosuficiencia para la red familiar empobrecida, dentro de una dependencia económica de ingresos bastante inestables y variables según la abundancia o escasez de las cosechas y la oscilación de la demanda de productos agrícolas y maderas en los centros urbanos consumidores. Por otra parte, en esas colectividades tienen lugar también las formas de reciprocidad y trabajo asociado en donde el consumo de alcohol se articula a los actos de dar y recibir, una característica de la construcción de relaciones sociales y económicas alrededor de un convite o minga, por ejemplo. Cabe agregar que en el litoral Pacífico y el valle geográfico del río Cauca, el cultivo de la caña adquirió un significado en las trayectorias de sujeción, como en las reinversiones de los modos de vida. Un ejemplo de ello son las trayectorias de vida y trabajo en donde ex corteros de caña de azúcar en los ingenios azucareros, al retornar a sus localidades de origen, introdujeron variedades de caña de azúcar que resultaron de mayor rendimiento en la producción de guarapo, mieles y aguardiente.

En Brasil, la *cachaça* comenzó a ser una bebida popular entre los esclavos negros que trabajaban en los ingenios de azúcar, durante la Colonia. Las elites consumían vinos provenientes de Portugal y consideraban la *cachaça* como una bebida de bajo estatus. Empero, las fábricas proliferaron con el tiempo a tal punto que la *cachaça* se convirtió en la bebida alcohólica más consumida. En 1649 Portugal prohibió su producción, comercialización y consumo entre los esclavos pues esto, además de afectar el mercado de sus vinos, comenzaba a amenazar la seguridad y el orden colonial (Haruo Sakai. s.f). Las medidas prohibitivas duraron 124 años, un periodo que fue de revueltas populares en todo Brasil y especialmente en Minas Gerais, a favor del derecho de producir, vender, comprar

y exportar *cachaça*. Después de la independencia de Brasil, el ciclo productivo continuó sin interrupciones y Minas Gerais consiguió mantenerse, hasta hoy, como centro productor de *cachaça* por excelencia.

Actualmente, en esa región se han realizado estudios acerca de las tradiciones familiares y religiosas que han puesto en evidencia todo el universo simbólico que se proyecta en la multiplicidad de connotaciones que hoy tiene la producción y consumo de *cachaça* en Brasil, y que van desde costumbre transmitida de generación en generación y los aspectos culinarios y mágico-religiosos asociados a la ingesta, hasta el atractivo turístico y el aporte como proceso productivo vinculado a la generación del producto interno bruto de la economía brasilera, a partir de la dinamización económica de las zonas productoras de este aguardiente de caña con la apertura de mercados en el exterior (Leite 2005, Pietrobelli y Rabellotti 2005).

Por otra parte, las virtudes medicinales del aguardiente artesanal dentro del conocimiento médico y etnobotánico se afirman en la ingesta de botellas curadas y otros bebedizos o preparaciones que incluyen una mixtura de plantas y especies embebida en alcohol artesanal, que se utilizan en un sinnúmero de aplicaciones medicinales. Esta es una práctica que está presente en diversas regiones del mundo y especialmente en el Caribe (Ballester *et al.* 1989, Agelet y Vallés 2001, Longuefosse y Nossin 1996 citado en Volpato, Godínez y Beyra 2009: 44-47). Ese saber etnobotánico tradicional puede definirse como un cuerpo acumulado de conocimiento, prácticas, y creencias acerca de las relaciones entre las personas y las plantas, el cual se transmite entre las generaciones (Volpato, Godínez y Beyra 2009). Las artes de curandería, mediante la elaboración de botellas balsámicas y curadas contra las mordeduras de culebra y el ‘encierro del cuerpo’ por maleficios, ‘tramas’, o para adquirir vigor, constituyen uno de los saberes que guarda relación muy estrecha con el manejo del bosque, el reconocimiento de intrincadas asociaciones de plantas, los ciclos lunares y la producción de alcohol (Meza 2010: 225).

Las botellas curadas o balsámicas son bebidas alcohólicas “multiherbales” que sirven como medio de almacenamiento de los componentes activos de las plantas culturalmente relevantes (Volpato, Godínez y Beyra 2009: 44). Un licor de este tipo es el *tifey* haitiano, una bebida espirituosa medicinal, introducida a Cuba por migrantes franco-haitianos durante la



primera migración hacia el final del siglo XVIII, con ocasión de la revolución haitiana en 1791 y entre 1913 y 1930, cuando medio millón de haitianos entraron al país de manera legal e ilegal (Pérez de la Riva 1979, Guanche y García 2000 citado en Volpato, Godínez y Beyra 2009: 44). Los migrantes, trabajadores en los cafetales de las provincias del oriente de Cuba, trajeron sus conocimientos sobre las plantas salvajes y cultivadas e introdujeron varias de ellas en los climas templados. En ese contexto tiene lugar la preparación e ingesta del *tifey*, cuyas raíces y plantas tienen propiedades anticatarrales, diuréticas, y afrodisíacas, además de jugar un papel ritual importante en los cultos religiosos afro-cubanos. Como en el Pacífico, en Haití y Cuba la maceración de diversas piezas de planta en una botella de cristal llenada de alcohol de la caña de azúcar, el cual es utilizado en ceremonias rituales, está a cargo de médicos tradicionales conocidos como “doctores de la raíz” o raiceros (Volpato, Godínez y Beyra 2009: 44-47). Algo similar ocurre en el Pacífico colombiano con los curanderos negros también conocidos como raiceros. Igualmente es preciso valorar el uso del licor como agente psicoactivo en rituales funerarios como los velorios y las novenas a los cuales acuden las comunidades dispersas por los ríos que se reúnen en torno al lugar del deceso (Meza 2010: 239).

Pese al vínculo poco explorado entre alcohol artesanal con formas de conocimiento y saber local, ha primado el estigma alrededor de su producción y consumo. La desigualdad asociada a la constitución de saberes y prácticas ha tenido como efecto la estigmatización, la negación y la exclusión. Algunas ideas en torno al consumo de los destilados artesanales enfatizan la pobreza y en la degradación social a partir de un alcoholismo más peligroso —dadas las supuestas condiciones higiénicas y sanitarias de la bebida—. La ruta del *viche* en el litoral Pacífico es un viraje de sentido que la cadena de producción y valor le imprime a la bebida proscrita y estigmatizada, al resignificarla como “tradicional o ancestral”. Productores y vendedores pretenden con ello hacer públicos, hasta cierto punto, discursos y prácticas que se habían mantenido ocultos y que enmarcan el oficio dentro de una experiencia histórica y de unos acervos culturales, con una correlación de intereses, valores y situaciones históricas cambiantes que permiten entender esas activaciones patrimoniales como estrategias políticas (Prats 1997: 32).

## De la producción

En el Pacífico colombiano, la producción de destilados artesanales ha sido una actividad central entre los pequeños agricultores de la caña que de tiempo atrás desarrollaron mercados de productos como el tabaco, el aguardiente y la carne (Romero 1995: 100). El oficio puede remontarse al declive en el siglo XVIII, de la bonanza aurífera que tuvo lugar entre 1680- 1690, y que produjo el desplazamiento masivo de cuadrillas en la región (Aprile-Gnisset 1993, Romero 1995). A medida que los Reales de Minas entraron en una crisis que terminó con el fin del ciclo aurífero entre 1790 y 1810, los libres —por automanumisión, cimarronaje o liberación— se vieron obligados a diversificar la producción agrícola y a desarrollar mercados de productos (tabaco, aguardiente, carne) y trabajo (bogas, cargueros, revendedores) (Romero 1995: 100, Navarrete 2005: 159, 200). Para las autoridades y los mineros blancos, los poblados de libres eran lugares de sedición y corrupción. Los bailes, cantos y demás celebraciones que congregaban a la gente al ritmo de la música y del aguardiente, eran censuradas como perniciosas borracheras.

Las nuevas comunidades agrícolas y mineras de mazamorreros, de bogas y remeros en los ríos, cultivaban plátano, cacao y caña. Del guarapo de la caña se sacaba el *viche*, que se diferencia del *jecho* o aguardiente oficial. Algunas de las localidades productoras de *viche* en el Pacífico son los ríos Naya, Anchicayá y Dagua (Valle del Cauca), Saija y Micay (Cauca), y alto San Juan y Bajo Baudó (Chocó).

Actualmente, la producción y comercialización de *viche* se ha convertido en un importante renglón de la economía regional asociada a las unidades familiares. En el pasado el oficio estuvo marcado por el ocultamiento permanente y por agotadoras jornadas de trabajo que iban desde la molienda de la caña en trapiches de mano hasta la destilación lejos de los caseríos, durante la noche. A ese pasado de ocultamiento y temor constantes a los decomisos; de pérdida frecuente de aparejos y cántaras o damajuanas que eran enterradas —cuando no de destruidas—, se opone un presente en donde el *viche* es público. Es decir, no hay que esconderse para destilarlo o consumirlo.

Por lo general, la caña se siembra en las vegas de los ríos y las terrazas aluviales porque esto facilita las faenas propias del cultivo. Se siembra junto con árboles frutales como el



chontaduro, la mata de topocho y la palma de coco. Durante los dos primeros meses hay que ir periódicamente al cañal a inspeccionar los cogollos y cuidarlos de plagas. Al tercer mes, las familias remontan el río hasta sus respectivas fincas de montes *viches* y rastrojos para efectuar el corte de acuerdo con el ciclo establecido. Las tareas agrícolas requieren muchas veces de la residencia temporal en las fincas, durante los tiempos de siembra y cosecha de productos transitorios como el arroz o el maíz.

Como la caña no tiene épocas específicas del año para su siembra y cosecha, cada quien siembra lo que puede de acuerdo con la disponibilidad de áreas de monte cultivable y la va cortando al tercer mes. Así, para asegurar la disponibilidad de caña durante todo el año, cada familia sigue su propio calendario de forma que mientras un grupo acaba de rozar su cañal al tercer mes, otro espera hacerlo en el mes siguiente o dentro de dos meses, y otra familia apenas ha comenzado a sembrarla. En estas actividades de limpieza el agricultor recibe la colaboración del colindante quien es, al mismo tiempo, pariente o vecino. La alternancia en el ciclo de cultivo moviliza una forma de reciprocidad entre redes de vecinos y parientes que es conocida como cambio de mano, en la cual es frecuente encontrar asociaciones entre las mujeres que viven en la misma localidad para ayudarse mutuamente con la roza de los cañales.

La extensión de un cañal se mide según los tanques de guarapo que produzca. Un tambor es un tanque de plástico de 55 galones que se llena con 11 latas de guarapo (5 galones) y que en la destilación puede rendir hasta doce galones de *viche*. De acuerdo a la extensión, la tecnología empleada y la fuerza de trabajo disponible, un cañal puede rendir entre 3 y 10 tanques de guarapo. Las localidades tienen trapiches mecanizados que son por lo general, de uso comunitario. Sin embargo, el deterioro y la dificultad de poder repararlos inmediatamente, les lleva a retornar a la molienda en trapiches manuales o matacuatro.

Entre las variedades de caña, quienes la transforman sostienen que las especies venidas del Valle son hoy de mayor rendimiento frente a las variedades de caña negra y amarilla que ya se daban en la región. En varias partes esa caña se conoce como “interiorana” o “morada”, y en lugares como Sivirú como “caña Salomón”. El entrevistado afirma que su primo Salomón llegó hace unos cinco años de Palmira con la idea de montar

una empresa panelera en Sivirú, trajo variedades de caña que conoció trabajando en los ingenios del Valle y con un pequeño capital, estimuló la siembra entre sus parientes y vecinos, así como la compra de un trapiche de ruedas. El proyecto panelero fracasó porque no tuvo “dependo”, palabra que usan para nombrar la demanda que pueda tener un producto. No obstante, la caña sirvió para que Sivirú se convirtiera en la comunidad productora de *viche* más importante del Bajo Baudó.

Una añejada en tanques de plástico dura entre 12 a 15 días. Antaño, en la zona costera, ahuecaban palos de nato (una especie maderable que se consigue en el bosque de manglar) y los embreaban por dentro con cera de abejas que se conseguía en el monte. En los tanques de nato, bien tapados con la hoja negra (una variedad de hoja platanera), la fermentación se aceleraba en solo cuatro días. La brea obtenida de las abejas no sólo se empleaba en el equipo de alambique. Tenía múltiples usos: para curar o sellar canoas y embarcaciones deterioradas o agrietadas, y para hacer lámparas de embil.

Los alambiques en que se realiza la destilación se componen de un caldero, un cuerpo por donde pasa el vapor y que por lo general tiene forma cilíndrica; un plato en madera acanalado de carrá o güina que recoge el alcohol destilado; una paila que va en la parte superior y un tubo que llaman flauta, por donde chorrea el *viche*, y en algunas partes de guadua y, en otras, de aluminio. Las sacadoras o sus ayudantes deben probar el agua de la paila, que debe estar fría. Ellas se mojan las manos periódicamente, para efectuar el cambio cuando el agua se calienta.

Una jornada de destilación de un tanque de guarapo dura alrededor de ocho horas. La primera fracción que sale en una destilada es reconocida por muchos como “la parte más brava”; la mayoría no lo toma y tampoco lo vende; sin embargo, puede ser utilizado como medicina, en diversas preparaciones y formas de aplicación. De ahí que alguna gente encargue la “flor”, el “cabezón” o el “alcohol fuerte” para elaborar botellas curadas o balsámicas (Arango 2013). Se trata de bebidas alcohólicas “multiherbales” que incluyen una mixtura de plantas y especies embebidas en alcohol destilado. Estas botellas sirven como medio de almacenamiento de los componentes activos de las plantas, por lo que su ingesta tiene múltiples propósitos medicinales (Volpato, Godínez y Beyra 2009: 44).

Una destiladora cuenta que a los 13 años, en el año 1959, ayudaba a su tía y a su mamá a cargar agua para llevar a los alambiques que eran instalados transitoriamente para las destilaciones clandestinas, lejos del caserío:

*[...] Le digo que nosotros pasábamos trabajo [...] yo me acuerdo de los aguaceros y del tapaito de banano que nos daban. Uno venía llegando al pueblo a las 6 o 7 de la noche y a cambio del día de trabajo le daban una caneca de simple pa' uno bebérsela [...] en esa época era uno llevando calor porque había que estar achicando [...].<sup>5</sup>*

### Memorias de la prohibición

Hace cincuenta años, en la época en que la producción era perseguida, el licor lo envasaban en damajuanas o manzanas de vidrio que enterraban para no correr riesgos, pero dejando visible el pico para luego poder ubicarla. Esos recipientes fueron remplazados por las galonetas de plástico, aunque aún se encuentran arrumados en algún lugar de la casa de alguna persona sacadora de cierta edad avanzada. Modesto Montaña recuerda que en el río Saija, hace unos cincuenta años, las ollas de destilar y de fermentar eran de barro. Las hacían los indígenas que habitaban la parte alta del río, en los brazos que desembocaban, y los *libres* se las compraban.

En algunas localidades del Pacífico cuentan que antes se destilaba en las cabeceras de las quebradas y durante la noche, para que el humo de los alambiques no alertara a los guardas colectores del aguardiente ilegal. Nadie sacaba más de dos o tres galones, ni podía almacenarlo en su casa porque el resguardo o tenencia lo confiscaba permanentemente. Los aparatos para la destilación también se escondían junto con las existencias de aguardiente ilegal, una vez terminada la faena.

Una sacadora de *viche* que vive en Triana y que tiene su sacatín en donde quedaba la casa de su mamá, recuerda que en 1962 ella acababa de parir a uno de sus hermanos y había sacado un *viche* para prepararse el bebedizo. En esas estaba cuando un vecino vino a decirle que la tenencia había llegado y que estaba preguntando por ella. Cuando fue a esconder las botellas, ellos ya venían desde la carrilera, subiendo por el camino

---

<sup>5</sup> Entrevistada en Triana, 23 de marzo de 2010.

que daba a su casa. Sólo alcanzó a introducirlas dentro de un canasto con ropa, pero los guardas revolcaron toda la casa hasta que las encontraron. Le explicaron que era un delito destilar aguardiente porque no era de renta y se dispusieron a llevarla a la cárcel de Cisneros. Esperando el motor pequeño que circulaba antes por el ferrocarril del Pacífico, ella meditó en que para evadir el juicio que le esperaba, tenía que deshacerse del cuerpo del delito. Por eso, en un descuido arrebató a uno de los guardas las dos botellas con *viche* y las quebró en la carrilera.

El resguardo no sólo se centraba en buscar mostos y destilados. También iba tras el más mínimo indicio que condujera al descubrimiento del fraude. Si en una casa había envases de vidrio, los guardas olían el interior de éstos para cerciorarse de que no fueran empleados en la destilación ilegal. La presencia de damajuanas en una vivienda indicaba que los residentes producían y vendían aguardiente. De ahí que quienes tuvieran manzanas de vidrio vacías en su casa, fumaran cigarrillo Pielroja e introdujeran el humo dentro de esos envases para que no olieran a trago. Cuando las cántaras estaban llenas de *viche*, había que hacer huecos para enterrarlas. El resguardo difícilmente encontraba esos escondites, pero a los dueños del alcohol prohibido también se les dificultaba hallar sus propias caletas y a veces perdían todas las existencias y haberes.

Por lo general, en las localidades en donde los resguardos de rentas reprimían el *viche*, la gente sabía cuando iba a ir el cuerpo de celo, pero no todos alcanzaban a ocultar muchos otros objetos que el resguardo asociaba a utensilios de destilación. Las ollitas, aparejos y cualquier instrumento con que la gente pudiera volver a montar un sacatín, también era confiscado: “ellos sabían que con cualquier pedazo de olla uno volvía a formar su equipo”, como dijo una entrevistada en Buenaventura:

*Muchas veces por la noche, cuando secaba la marea, mandaban un posta, una persona que le avisaba a las sacadoras que al día siguiente iba a haber requisa del resguardo [...] Entonces ellas, durante la noche transportaban y enterraban sus aparejos y su aguardiente [...] Eso deterioraba la venta porque todo tenía que hacerse al escondido [...] Hoy está como más libre y más popular, aunque sabemos que sigue siendo ilegal [...] Lo que pasa es que el viche es una de las bases económicas de la región.<sup>4</sup>*

Un hombre de unos 80 años de edad, nacido en Boca de Pepé (Bajo Baudó), y que trabajó durante entre 1961 y 1971 como guarda del resguardo de rentas del departamento del Chocó, contó que según con un programa establecido por la secretaría de hacienda del departamento del Chocó, el resguardo era comisionado para recorrer las poblaciones costaneras y reprimir el fraude. Este confiscaba fermentos y materias destiladas; detenía a los supuestos contrabandistas y les impartía multas o bien, penas de presidio, luego del juicio previo. El trabajo del resguardo consistía en realizar comisiones ordenadas por la secretaría de hacienda del departamento, con el objeto de perseguir todo tipo de fraude a las rentas departamentales. Estaba compuesto por cinco guardas que recorrían los corregimientos y veredas que hacían parte de la jurisdicción de una municipalidad o provincia.

En el río Micay, la prisión se pagaba en la cabecera municipal de López de Micay. Un hombre que vive en Triana y cuya esposa es sacadora de *viche*, cuenta que su abuela estuvo presa en la época en que celaban fuertemente el licor en todo el Micay. El día que la aprehendieron estaba sacando el *viche*, con la ayuda de sus nietos, quienes, a medida que se llenaba cada cántara, corrían al monte a esconderlas. Casi sobre el final de la jornada apareció el resguardo. Aunque no pudieron encontrar el aguardiente que ya estaba enterrado en algún lugar del monte, los guardas alcanzaron a ver el guarapo y la paila de cobre, un utensilio del alambique muy apreciado por la gente que destilaba, dado su alto valor y su difícil consecución. Uno de los nietos tomó la paila y la arrojó a un matorral, pero un celador vio a donde había caído. Entonces ambos se lanzaron a forcejar por el instrumento. Al final, la paila de cobre y el mostacho fueron suficiente prueba del delito para que a la abuela la arrestaran con el agravante de que la familia se había resistido a la autoridad. Sin embargo, su nieto recuerda que en López de Micay ella tenía contactos con unos políticos liberales, que le ayudaron a que le dieran la casa por cárcel. Pagó un año y desde allí siguió destilando.

La conexión entre las memorias de la prohibición y las situaciones de despojo —en forma de arrestos, vejaciones, decomisos, multas y destrucción de géneros y enseres— está muy presente en los recuerdos. La abuela de un hombre que vive en el Bolívar (un barrio de Buenaventura) sacaba *viche* en el río Saija. Cuenta el nieto de la difunta doña Marciana, que ella siguió destilando *viche* en Buenaventura. En el año de 1964,

la señora sacaba *viche* en el kilómetro 28, por la línea férrea, muy cerca de San Cipriano. Su nieto, ahora un hombre de 55 años, que por esa época tendría 8 o 9, iba a Cisneros o a Dagua a comprarle las panelas para poner a fermentar el guarapo. Doña Marciana fue arrestada y pagó cárcel en Palmira. Recordando esos sucesos, su nieto no oculta el resentimiento hacia el gobierno, por las injusticias que se cometieron con su abuela y su bisabuela.

Un hombre en Guapi (Cauca) cuenta que en el año de 1954, los “ladrones” del resguardo de rentas del departamento del Cauca decomisaban el *viche* en la Boca del río Temuey. Los miembros del resguardo eran gente de la zona, nombrada por la secretaria de hacienda de Popayán y que residía en la cabecera municipal. A quien le cogían una botella con olor a *viche*, le esculcaban hasta en el “soberao” de la casa, en busca de cántaras de aguardiente. La oficina de los agentes de rentas quedaba en el segundo piso de la galería, desde donde podían divisar la llegada de las embarcaciones.

Las persecuciones, decomisos y castigos a infractores de las rentas también ponen en evidencia tropeles, abusos y muertes. En el Chocó no fueron pocos los enfrentamientos entre familias y guardas que terminaron en la muerte de unos y otros. En otro tiempo Belén de Docampadó, Misará o Boca de Pepé fueron lugares en donde más se persiguió el *viche* y en donde el asedio desencadenó muertes violentas. Una de ellas fue la de Pedro Castro y el linchamiento del cabo de resguardo que lo mató. Se trataba de un sacador de aguardiente en Boca de Pepé que además era partero y curandero. Cuentan, ex guardas y los familiares que aún viven, que Pedro estaba tomando biche mientras destazaba una res en el matadero del pueblo, cuando un joven cabo recién ingresado al resguardo lo increpó. Había llegado junto con otros dos guardas y un colector desde Quibdó, con el objeto de reprimir el fraude de licores y supuso que el viejo tendría más licor en su casa. Horas más tarde Pedro murió de un balazo en la espalda. El cabo se asustó cuando éste se adentraba en la casa a buscar una escopeta, tras una discusión. Luego huyó seguido por una de las hijas que le gritaba “asesino”, mientras corría la noticia la muerte del pariente. Una mujer que le permitió esconderse en su casa durante el resto del día y la noche, terminó entregándolo a los hijos furibundos que habían llegado desde todas partes del río con el fin de lincharlo. Con una gran imaginación narrativa algunos entrevistados detallaban como transcurrió el velorio



de Pedro Castro, al cual sólo asistieron mujeres mientras que los hombres estaban sitiando la casa en la que luego entraron para matar al cabo, justo a la madrugada.

En el Baudó, Buenaventura y Guapi se dice que al *viche* lo dejaron de perseguir a finales de la década del setenta y comienzos del ochenta. En esto tuvo que ver el hecho de que las autoridades de rentas desestimaran continuar con las medidas represivas de otras épocas y probablemente, el clamor de muchas familias que derivaban la educación de los hijos de la producción de *viche*. Con el fin de la persecución, los volúmenes de licor producido aumentaron año tras año, siendo hoy son muy superiores a los de aquellos tiempos en donde era fuertemente reprimido.

Buenaventura es el epicentro mayor de acopio, circulación y consumo de los *viches* que se producen en todo el Pacífico. A la zona insular de Cascajal llegan los botes provenientes del Chocó y la zona centro-sur, en los barrios del Puerto, hay, inclusive, lugares de expendio al por mayor y al detal conocidos con el nombre de “vicherías”. A partir de la intensificación de la movilidad en el Pacífico centro-sur, migrantes bonaverenses, saijeños, nayeros, micaiseños y baudoseños, entre otros, y sus descendientes, han creado flujos conectores entre barrios populares y territorios rurales ribereños y costeros, con los cuales han introducido el *viche* y sus derivados en Cali, especialmente, en el distrito de Aguablanca.

Especialmente en Buenaventura y Cali, hasta hace unos 15 años tal vez, la bebida prohibida y de contrabando, costumbre de “chimpas”<sup>5</sup> y “vicio de la gente alcoholizada más pobre”, se ha venido revalorando como un producto folklórico, exótico y distintivo de la región y de sus localidades. Los ambientes universitarios (las mencionadas ventas informales en el campus universitarios), académicos (eventos relacionados con la región, el folklore y la cultura negra del Pacífico), festivales o muestras que aludan también a la región y la actividad turística en torno a Buenaventura, han favorecido el posicionamiento del *viche* como una bebida originaria, con unas credenciales

---

<sup>5</sup> En Buenaventura usan este apelativo para referirse en modo despectivo al campesino o la “gente de los ríos”. En las zonas rurales del Chocó, la gente dice que la chimpa es un juego de barajas a través del cual se intercambian y de distribuyen de alimentos como la carne de cerdo, el arroz, el plátano, la carne de monte y los huevos (Meza 2010).

de autenticidad y susceptible de ser resignificada en términos histórico-culturales, frente al estigma y la proscripción de la que aún no logra deshacerse.

Un evento folclórico como el Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, que tiene lugar en Cali, se convierte en vitrina de la región y llama la atención de los actores internacionales de la patrimonialización, como recientemente sucedió con la inclusión de la música de marimba del Pacífico sur (fuertemente ligada al festival) dentro de las listas representativas del patrimonio inmaterial de la Unesco. Ese espectáculo también es un espacio para que los gobiernos locales promuevan la ideología del reconocimiento multicultural y de la inclusión social a partir del fortalecimiento de las industrias culturales, mientras la gente de las comunidades destiladoras dedicadas al oficio también ven en la festividad una forma de legitimar la tradición.

Aunque prácticamente se acabó el control policivo sobre la producción y comercio del *viche*, esto no significó el fin de la ilegalidad de ese destilado artesanal. El problema que se plantea en las últimas décadas son los límites de su producción, comercio y consumo. La red de transacciones y circuitos de comercialización de la bebida destilada están operando en un contexto marginal y estigmatizado. Además, sobre el *viche* pesan restricciones legales que dificultan la consolidación de cadenas productivas, consecución de patentes, registros sanitarios, y acceso a mercados más estables y de mayor envergadura. Se trata más bien de una ilegalidad de baja intensidad, una ilegalidad no resuelta en donde no hay prohibición pero tampoco hay plena libertad. Este tipo de ilegalidad se concreta en el retén de Loboguerrero (entre Buenaventura y Cali), donde la policía retiene a las personas que llevan más de una galoneta de *viche*.

## De la ingesta

Las formas ritualizadas, individuales y colectivas, en torno al consumo de destilados implican también una serie de hábitos de trabajo cotidianos, relaciones de parentesco y vecindad. El consumo *viche* está presente en diversos contextos, escenarios y situaciones que van desde los usos rituales tales como fiestas

patronales, los velorios y los alumbrados<sup>6</sup>; los usos medicinales y sociales, en el caso de la elaboración de botellas curadas y los procesos de trabajo individual y colectivo, y, por supuesto, los casos de alcoholismo presentes en el consumo prolongado en torno a lugares de producción y expendio.

Cuando se muere una persona, el velorio convoca a gente que se reúne en torno al difunto. Por lo general, las cantadoras de velorios y últimas noches, son bebedoras de *viche* que reclaman la bebida para poder cantar. La ingesta periódica pero controlada, faculta a los acompañantes en el trance cuyo clímax tiene lugar poco antes de rayar el alba. Los deudos que convocan el velorio deben procurar el acompañamiento de la gente hasta el amanecer, por lo cual son los principales encargados de que haya *viche* abundante para los acompañantes. Ocurre, también, que la gente allegada se presenta en el velorio o en la última noche con una botella que obsequia a los dolientes. El consumo es, sin embargo, moderado. Cada dos horas los deudos pasan una ronda de copas cuando se percatan de que el personal se está durmiendo y, especialmente, las cantadoras. Con el alba, el consumo cesa en el espacio del velorio y la gente amanece tranquila. En los velorios se consume menos *viche* que en las fiestas de vírgenes y santos patronos. Estas son celebraciones en donde el consumo se incrementa ostensiblemente.

El *viche* tiene infinidad de usos medicinales y está integrado al sistema médico tradicional y mágico-religioso afropacífico, cuyas características son, en cierto sentido, análogas al acervo terapéutico tradicional embera (Zuluaga 1996). El chuco o la tomaseca son preparaciones que se derivan del genérico “bebedizo”, aconsejado por las abuelas a las jóvenes que sufren los cólicos menstruales, y que también se utiliza para proteger la matriz de las enfermedades derivadas del parto. La técnica de estas preparaciones caseras, a base de *viche* las han transmitido las madres a sus hijas, por lo que muchas mujeres adultas identificaban estas nuevas bebidas con el “bebedizo”.

Hay botellas para “cerrar el cuerpo”, para “parir” y para “curar la mordedura de culebra”. Las prácticas de curación en torno a la mordedura de culebra ocupan un rango elevado y de prestigio dentro del sistema médico tradicional afropacífico.

---

<sup>6</sup> En el contexto de fiestas religiosas, existen también alumbrados a santos y santas de devoción, en los que el rezo durante nueve noches culmina la víspera del día del santo o la virgen (Meza 2010).

Los curanderos, que trabajan en forma combinada con “secretos” (oraciones) y plantas medicinales, confeccionan botellas curadas “amargas”, que se diferencian de las botellas “simples” (empleadas como vigorizante) por el tipo de raíces y de plantas que la componen, pero también por el tipo de alcohol, ya que en este caso, utilizan la “flor del viche. Luego de pulsar al “ofendido de culebra”, los curanderos introducen *viche* en sus bocas y les rosean en el área de mordedura de la serpiente, luego chupan el veneno. Hay gente curandera-sacatinera que destila *viche* y sabe asistir partos, hacer botellas y dar sobijos y baños de asiento empleando la flor. El simple o la cola de la destilación, se utiliza en frotaciones que se hacen a los niños que adquieren el “mal de ojo”.

Los comportamientos ritualizados de consumo ordinario de alcohol—no vinculados con los rituales fúnebres y la festividad—se presentan en hombres y mujeres de las zonas rurales ribereñas y costeras, pero también en los centros urbanos. Estos patrones de ingesta de licor tienen que ver con sus propiedades estimulantes para el trabajo. Así, el trago de curada en la mañana —o “pisa suelo”, como se le conoce en algunas partes— es medicinal en ayunas y facilita el desarrollo de las actividades cotidianas, especialmente, pescadores artesanales de zonas rurales y de los barrios de bajamar. El consumo de licor de botella curada es una práctica que se presenta especialmente en adultos y mayores.

Por otra parte, el consumo de vinete es muy común en la zona rural de la costa chocoana. Una tarde cualquiera en Pilizá parece propicia para jugar bingo. Mujeres, hombres y niños que se encuentran en el pueblo se dedican a este juego como una forma de pasar la tarde. A veces acompañan estas jornadas con vinete. En Sivirú los jóvenes de 15 a 20 años tenían la costumbre de reunirse a tomar vinete y beber hasta la embriaguez. Hacían algo que allá llaman “fogaje”, una lucha libre que comenzó a volverse muy popular hasta que los mayores la desaprobaron y prohibieron.

En el seno de las familias de las productoras y comercializadoras, los adultos mayores son quienes más beben. Sin embargo, en estas familias, una forma de proteger su actividad económica y no colocar en riesgo su inversión es restringir los comportamientos alcohólicos de sus miembros. Los consumidores de *viche* se dedican a diversos oficios, entre los que se destacan la venta ambulante, la pesca, la minería, y trabajos en la construcción



como areneros, piloteros, etc. En el sector de Pueblo Nuevo, en el centro de Buenaventura, hay ventas de *viche* a la entrada de algunas casas y bodegas. Sobre mesas pueden verse exhibidas las botellas de *viche* puro y curado o “rojito”. La mayor parte de la venta que tiene lugar es por cuartos y por tragos o “recargas”, lo que hace que muchos consumidores de *viche* no se dediquen a beber, sino que consuman pequeñas dosis de alcohol a lo largo de sus actividades cotidianas.

En las “vicherías” —lugares de expendio del *viche* en Buenaventura— el consumo se da en estado puro y se observa mayor demanda por parte de los hombres. Las mujeres también beben, aunque en menor proporción. En torno a estos espacios fuertemente estigmatizados, discurren consumidores habituales y con serios problemas de alcoholismo. Se dice que muchos de los *viches* que circulan son rebajados o simples y de mala calidad. No pocos mencionan un *viche* “flojo” al cual se le echan pastillas para dar la sensación de embriaguez en los consumidores. Sin embargo, aunque el consumo es bastante extendido en el Puerto y se dice que algunos de ellos no son de la mejor calidad, las tasas de morbilidad y mortalidad asociadas a intoxicación con alcohol son bastante bajas, muy por debajo de enfermedades como la tuberculosis, el cólera y otras asociadas al espectro de la pobreza. En los barrios de Pizarro el consumo de *viche* es muy frecuente, especialmente, durante los fines de semana. Para un vendedor de Pizarro, los mayores consumidores de *viche* en el pueblo son los indígenas embera, muchos de los cuales han salido desplazados de sus comunidades en los ríos y se han ido a vivir a la cabecera.

### **A manera de reflexión**

La ruta del *viche* en el litoral Pacífico es un caso acerca de cómo emergen ciertos emprendimientos económicos sobre la base de viejas formas de agencia y de resistencia enmarcadas en historias locales y de cara a un contexto histórico incierto y de empobrecimiento y violencia, como lo es el del Pacífico de principios del siglo XXI. Este tipo de emprendimiento económico tal vez no sería posible si el oficio de destilar y vender *viche* no hubiese adquirido unos significados y valoraciones, principalmente, entre las personas vinculadas a su producción, circulación y consumo cuyo dinamismo han hecho del destilado un bien económico.

La trama de producción de memorias de la prohibición del *viche* y de los conocimientos asociados son formaciones de conciencia que se manifiesta, bien en retóricas épicas y legitimadoras; en exacerbaciones del sentido del origen, como también una filosofía de vida que ha hecho del silencio cómplice una estrategia de vida del campesinado fustigado por la violencia latente, que va acumulando frustraciones y decepciones implícitas a lo largo del tiempo (Fals Borda 2009: 167). Se trata de rememoraciones fundamentalmente reflexivas y selectivas, las cuales se construyen a partir de marcos sociales, históricos y culturales de significación.

Hoy en las localidades y regiones donde tradicionalmente se ha producido *viche*, la experiencia de la prohibición permanece entre quienes mantienen un conjunto de conocimientos y memorias relacionadas con ese oficio. Se trata principalmente, de ciertas formas de recordar y narrar persecuciones, encarcelamientos, multas y formas de ocultamiento. Este tipo de relatos acaban conectándose con experiencias de violencia e ilegalidad rememoradas que —a su vez— se convierten en elementos que resignifican la bebida destilada proscrita, en la medida que dejan ver la destrucción y reinención de mundos sociales, tanto como la transmisión de sentido a través de narrativas y actos performativos cuidadosamente entretejidos en la larga duración.

## Referencias citadas

- Aprile-Gnisset, Jacques. 1993. *Poblamiento y hábitat del Pacífico*. Cali: Universidad del Valle.
- Arango, Magdalena. 2013. “Tecnología, conocimientos locales y análisis físico-químico de los aguardientes artesanales en Colombia”. Informe 1 del proyecto “Alambiques prohibidos y destilación prescrita. Una mirada comparativa sobre la elaboración, comercialización y consumo de bebidas destiladas artesanales en Colombia, ICANH-Colciencias No. 719-2009”. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Dietler, Michael. 2006. Alcohol: Anthropological/ Archaeological Perspectives. *Review of Anthropology* (35): 229–249.

- Fals Borda, Orlando. 2009. "Introducción a la violencia en Colombia, tomo II". En: *Una sociología sentipensante para América Latina. Orlando Fals Borda (antología)*. pp. 165-218. Bogotá: Siglo del Hombre Editores-Clasco.
- Haruo Sakai, Rogério. (s.f.) "Cachaça".  
<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-decucar/arvore/CONT000fiog1ob502wyiv80z4s473agi63ul.html>, consultada el 8 de noviembre de 2011.
- Herrera, Natalia. 2010. "Papá Fidel, el semi dios de ruana: vida y leyenda del mayor contrabandista de licor artesanal de Bogotá (1926-1946)". Trabajo de grado. Comunicación social. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá.
- Meza, Carlos Andrés. 2010. *Tradiciones elaboradas y modernizaciones vividas por pueblos afrochocoanos en la vía al mar*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Mora de Tovar, Gilma. 1988. *Aguardiente y conflictos sociales en la Nueva Granada siglo XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Prats, Llorenç. 1997. *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Navarrete, María Cristina. 2005. *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia*. Cali: Universidad del Valle.
- Pietrobelli, Carlo y Roberta Rabellotti. 2005. *Mejora de la competitividad en clusters y cadenas productivas en América Latina*. Washington: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Romero, Mario Diego. 1995. *Poblamiento y sociedad en el Pacífico colombiano. Siglos XVI al XVIII*. Cali: Universidad el Valle.
- Volpato, Gabriele, Daimy Godínez y Angela Beyra. 2009. Migration and ethnobotanical practices: the case of tifye Among Haitian Immigrants in Cuba. *Human Ecology* (37):