

Estudio sobre las posibilidades agrícolas y el porvenir del Chocó

Por JOSE M. TORRES HERRERA

Agrónomo Nacional

Colombia tiene una de las regiones mejor dotadas del globo; por su situación geográfica y topográfica, por sus riquezas minerales, animales y vegetales y por la bondad y las condiciones excelentes de sus habitantes, debe tenerse muy en cuenta; estos factores invitan a los hombres de trabajo de las altiplanicies para que bajen a sus llanuras imponderables, a sus costas magníficas; toda labor será remunerada con creces por esa tierra ubérrima y hospitalaria.

Dejemos la pereza enfermiza, agobiadora y que empobrece y busquemos esas regiones privilegiadas de gran valor agrícola, con las facilidades de transporte que dan las numerosas y bien distribuidas vías acuáticas de comunicación interior y hacia el exterior del país y especialmente con la privilegiada posición estratégica comercial, con playas sobre ambos océanos, a muy poca distancia cada mar de los centros de producción de la comarca; la naturaleza brinda sus mejores frutos comerciales y exportables a la orilla misma de los mares.

Se producen la mayor parte de los artículos alimenticios; riquezas naturales representadas en toda clase de vegetales desde las yerbas medicinales hasta árboles gigantescos de aplicaciones benéficas.

El Gobierno Nacional está prestando la debida atención a los grandes intereses que aquella región representa para el país y para la humanidad.

Esa tierra es la INTENDENCIA NACIONAL DEL CHOCO; y allí se encuentran reunidos los más extraordinarios privilegios de la naturaleza.

No es el Chocó guarida de culebras y de alimañas, como nos lo pintan los que por allí han andado con suerte adversa y quieren vengarse de esa tierra, donde no cosecharon sino abrojos; tampoco es un paraíso.

Aislado por motivos geográficos del interior y por una incle-

mencia, perfectamente relativa, del clima, ha sido asiento de la fábula; no han faltado exagerados en grande escala, quienes habiendo atravesado o pretendido atravesar selvas chocoanas, dicen haber matado verrugosas, pudridoras y mapanaes, tigres y leones; no faltan quienes dicen haber sufrido el vómito negro, la disentería, el beriberi, las perniciosas y demás enfermedades pavorosas que atacan al hombre en los trópicos.

La verdad está muy distante, y más si se tiene en cuenta que se trata de avidez de notoriedad y del recuento de imaginarias hazañas.

340 kilómetros de costas, alomadas y acordilleradas desde el Cabo Corrientes hacia el Norte en el océano Pacífico; 65 en el Atlántico, cerca de 100.000 habitantes; 46.125 kilómetros cuadrados de superficie: las provincias de San Juan y Atrato, 13 distritos, tres grandes ríos navegables: Atrato, San Juan y Baudó y numerosos afluentes también navegables: una zona especialmente favorable para canales interoceánicos, con el fin de solucionar el magno problema de América y del mundo; todo esto es el Chocó.

Limita el Chocó al oriente por la cordillera occidental de los Andes, de la cual se desprenden ramificaciones que se subdividen y extienden por los inmensos valles en zonas ligeramente alomadas. Del cerro de Caramanta la cordillera desprende un importante ramal que separa las hoyas de los ríos Atrato y San Juan; luego sigue en la cordillera del Baudó, que se extiende desde las bocas del San Juan, retirada del litoral, hasta el río Pavasa y el Cabo Corrientes, donde se acerca hasta la orilla misma del océano; en todo caso va paralelamente a las costas.

El istmo formado al sur de Panamá por el Pacífico y por el Atrato, desde sus cabeceras hasta la desembocadura del río Napipí, está ocupando la atención universal, como lugar único en su género, por las grandes facilidades que brinda para abrir canales interoceánicos.

El río Atrato es navegable sin obstáculos, por grandes trasatlánticos, hasta Vigía de Curbaradó, una vez que se rompa la barra en la desembocadura del gran río en el Golfo de Urabá: dicha barra tiene una longitud de unos trescientos metros y está constituida por lodo y troncos; es muy fácil retirarla.

Del Chocó se puede decir que teniendo en abundancia ríos navegables, extendidos por su territorio y dilatadas costas sobre ambos mares, carece de vías de comunicación.

La única vía terrestre que merece ese nombre es la de Quibdó a Bolívar, Antioquia, camino de herradura por el cual se hace un intenso tráfico; hay otras vías terrestres mediocres, la de Pueblo Rico (departamento de Caldas) por Guarato a Tadó y a Bagadó; estas últimas poblaciones sobre los ríos San Juan y Andágueda respectivamente; y las de Cartago-Nóvita, de la cual falta un gran trayecto por construirse.

Se adelantan negociaciones con Antioquia para la construcción de la carretera Quibdó-Bolívar (Antioquia) no dudamos que sea en breve una realidad y una redención para el abnegado pueblo choicano; se han hecho los contratos con los departamentos de Caldas y del Valle para la pronta construcción de la carretera Pueblo Rico-Tadó-Istmina y la de Cartago-Nóvita; se fincan con razón grandes esperanzas para el porvenir de la Intendencia; aislada hoy y entregada casi en su totalidad a sus propios esfuerzos. Otra, muy otra será su suerte cuando se vincule estrechamente con los tres progresistas departamentos: Antioquia, Caldas y Valle y por consiguiente con el resto del país.

La carretera Medellín-Urabá será otro factor de progreso para el Chocó, muy especialmente para el Bajo Atrato.

Por las carreteras arriba brevemente mencionadas se podrán llevar a los mercados del interior muchos artículos producidos en las zonas chocanas; todo esfuerzo que se haga entonces pro fomento agrícola y pecuario dará los resultados más satisfactorios y vendrá el bienestar para los que tanto han esperado y han soñado en una redención económica.

La costa del Pacífico ha estado descuidada especialmente bajo el punto de vista de las vías de comunicación con el interior de la Intendencia: es de suma urgencia que se abran y arreglen las siguientes: Cupica-Limones-Napipí-Atrato, vía de capital importancia para la zona del litoral y aun para la seguridad nacional. Del Curriche a Nercua o al Barrial; de la Ensenada de Cupica, a la del Aguacate y a Coredó, Bahía de Humboldt.

De Nuquí a Quibdó por las dos siguientes vías de gran trascendencia para sus respectivas zonas, todas ellas de gran valor agrícola.

a) Nuquí, Istmo de Nauca, río Nauca, río de Baudó, hasta Pié de Pató, istmo del Pie, río Pató y río Quito.

b) Nuquí, playa de Tribugá, quebradas de Tribugá y Agua Blanca, Istmo entre Agua Blanca y río Cugullo, hoy en mal estado,

río Cugucho que necesita algunos trabajos para hacerlo más navegable, río Baudó hasta la Escuela (Chachajo) o hasta la quebrada de Amparradá, atravesando en ambos casos el Istmo Baudó Suruquito, en mal estado hoy, y bajando por los ríos Suruco, Munguidó y subiendo el Atrato.

Sería muy conveniente para la región de la costa del Pacífico el establecimiento de un servicio regular de barcos ya que el de la Compañía Payán no dio los resultados que eran de esperarse; somos partidarios de que el Gobierno Nacional maneje directamente los barcos; es más económico y los resultados satisfactorios. Los habitantes del litoral confían en el Gobierno; la producción ha aumentado considerablemente y aumentará a medida que se convengan de que las facilidades se van incrementando.

Como observadores y en nuestro carácter de agentes del ministerio de Agricultura y Comercio, somos francamente partidarios de que se unan las principales regiones productoras con los centros consumidores por medio de caminos terrestres; esto tendría como consecuencia la intensificación de la ganadería, tan rudimentaria en toda la Intendencia del Chocó.

La mayor parte de los capitales y por consiguiente de las empresas agrícolas en Colombia se hallan distribuidas en los centros cordilleranos; y viene como consecuencia lógica el gran recargo de fletes y de aquí la dificultad de poder competir en los mercados mundiales; en cambio en el Chocó los productos exportables podrán competir siempre en los mercados de los dos océanos, aumentando así la estabilidad económica del país.

Es cierto que la labor de transformación será muy ardua ante la hostilidad del clima tropical, intensamente húmedo en la mayor parte de la Intendencia y ante el factor amurallamiento geográfico hacia los centros de Colombia.

El clima es como cualquier otro de los climas intertropicales de América; no hay ríos de aguas corrompidas y mefíticas; con algún método e higiene se puede vivir agradablemente.

El Chocó cabe dentro de las zonas de las calmas, donde las corrientes ascendentes hacen el papel de inmensa chimenea, que levanta la humedad del globo llevada allí por los vientos alisios; a medida que va aumentando el calor, crece la evaporación y se producen montañas de nubes y torrentes de lluvias.

La selva virgen cubre la inmensa mayoría del territorio chococano.

Pocas matas de maíz, mal sembrado; dos o tres palmas esbel-
tas, unos metros cuadrados de caña, generalmente moradas, la pla-
tanera en desorden y algunas plantas más, forman el cultivo que en
torno de la cabaña desafía la selva bravía, símbolo de nuestra inca-
pacidad; en algunas ocasiones, embellece el paisaje el árbol del pan.

Las pocas plantaciones se hacen invariablemente a la orilla de
los grandes y pequeños ríos, de las quebradas y no penetran sino de-
cenas de metros; lo mismo sucede en el litoral tanto del Pacífico, co-
mo del Atlántico.

Confiamos en la victoria del hombre sobre la selva: urge que
se extiendan las plantaciones; el arroz no se produce sino en pe-
queña escala; el Chocó importa más de 50.000 pesos por año y las
tierras para este cultivo se encuentran en la mayor parte del territo-
rio; el maíz no alcanza para el consumo y se lleva de Antioquia y
de Caldas; el café que pudiera producirse por millares de sacos en
los terrenos de la cordillera, en los límites con el Valle, Caldas y
Antioquia y en la zona alta limítrofe entre las hoyas del Atrato y
del Baudó, del Baudó y el mar de Balboa y en fin en la cordillera
del Darién, no se produce y debe producirse en grande escala; los
fríjoles que forman parte integrante de la alimentación del choco-
ano y cuyo cultivo sería de los más remuneradores y ha sido de los
más aconsejados por nosotros, dadas las condiciones para su adap-
tación, se llevan de otras regiones del país; en los centros no se en-
cuentran generalmente frutas, ni hortalizas, aconsejamos y recomen-
damos se haga en grande escala el cultivo de los naranjos, manda-
rinos, grape-fruit, pamplemusas, limones y toronjas; las frutas son
enemigas de las enfermedades y su cultivo da grandes beneficios en
todo sentido; agreguemos los aguacates, nísperos, papayos, piñas
pomarrosas, guamas, caimitos, etc. Hemos visto en Quibdó aguaca-
tes llevados de Jitradó, río Munguidó, de una longitud de 33 centí-
metros y de calidad insuperable; las papayas del Baudó no tienen
competencia en el país; los nísperos y los Caimitos son de tamaño
y sabor incomparables; y qué decir de las piñas blancas y deliciosas:
no hemos comido nada mejor. En las márgenes del Suruco y del Ba-
jayá, del Baudó y del bajo Atrato, en las orillas del Pacífico hemos
visto yuca, ñame y hortalizas tipo standard, modelo por su tamaño
y sabor. Otra sería la suerte del abnegado chocoano si tuviera hor-
talizas y frutas para su alimentación, hoy día tan deficiente.

El cultivo del cacao, hoy día en pequeña escala, es muy remu-
nerador, su calidad es tan buena que lo pagan a un mayor precio

que los de otras regiones del país. Ha dado resultados halagüeños el llamado "Pajarito".

El coco se produce en escala bastante apreciable; deben controlarse las plagas e intensificarse su producción.

Los ensayos en pequeña escala que hemos hecho en varias regiones de la Intendencia sobre Maní y Haba Soya, leguminosas cada día más apreciadas por sus múltiples aplicaciones para la alimentación del hombre y de los animales y para la industria, han dado resultados tan satisfactorios que no vacilamos en asegurar que en no lejano día serán de los principales renglones de producción de las zonas chocoanas. El cultivo de estas plantas de fama mundial ayudarán a resolver el magno problema de la alimentación de los chocoanos.

La ganadería en realidad no existe en la Intendencia; el ganado mayor es, por decirlo así, desconocido; se recorren muchos kilómetros y no se ve una res; la carne no es de lo mejor, la leche que se consume viene del exterior en latas. Urge establecer pastales, aprovechar los naturales e intensificar la producción pecuaria; los animales no sólo dan carne sino que ayudan al agricultor para la intensificación de sus labores; el día en que el arado sea de uso corriente (hoy se desconoce), la agricultura habrá dado un paso de suma trascendencia. Pero debe obtenerse un tipo de animal rústico, frugal, resistente a las epizootias y a climas fuertes, bueno lo mismo para carne que para leche, excelente para el trabajo.

El ganado menor está representado por los cerdos; en algunas regiones como la hoya del Baudó se encuentran más de 25.000; urge que se mejoren las condiciones higiénicas y por consiguiente alimenticias de estos animales y que se provea a su mejoramiento, pues el tipo no es de los mejores. En el Chocó, como en todas partes, la industria del cerdo es una fuente inagotable de beneficios; y allí con mayor razón, si se tiene en cuenta que hay productos agrícolas en abundancia, frutos de palmas, residuos, etc., que no tienen utilización inmediata en el momento presente.

Bajo el punto de vista topográfico la Intendencia del Chocó se divide en dos zonas: la plana que admite cultivos tropicales en una extensión enorme y la zona de lomas y cordillerana, donde pueden trabajar en mejores condiciones los individuos de la raza blanca; la zona plana a su vez se divide en cenagosa y no sujeta a inundaciones; en la primera y con pequeño esfuerzo se puede cultivar arroz en

tan grande escala que se eliminaría la importación de este cereal y se exportaría el sobrante.

La plana no sujeta a inundaciones es excelente para el cultivo de bananos; las plantas prosperan sin mayor cuidado y su desarrollo es muy precoz.

No dudamos que la región del Bajo Atrato se pueda convertir en el centro abastecedor de banano más importante del mundo; lo mismo puede decirse de algunas zonas en el litoral Pacífico.

Las vegas de la mayor parte de los ríos son muy apropiadas para aquellos cultivos que necesitan humedad abundante y calor.

Entre las empresas que deben montarse están las que se destinan a la producción de papel.

Sería muy extenso este estudio si habláramos a fondo de las riquezas que tenemos en cuanto se refiere a vegetales; enumeraremos algunas, especialmente en el muy llamativo de las palmas y de las maderas:

Palma mil pesos (*Eleaeis Guineensis*). Con sus dos variedades, morada y blanca; el fruto se madura artificialmente al sol; la pulpa se ablanda con agua tibia y se machaca suavemente: da una leche semejante a la de vaca; cocinada y machacada la almendra da una especie de nata; es el aceite finísimo que se emplea para alimentación y para usos industriales, es aromático y muy medicinal. Las plantaciones debidamente cuidadas, pueden durar de sesenta a noventa años. Este fruto se produce en racimos cuyo peso es de doce a quince kilogramos cada uno; siendo el número de racimos de seis a ocho, cada palma da un rendimiento anual de 75 a 120 kilos de frutos y el rendimiento en aceite ha sido calculado para cada palmera entre 16 y 24 litros de aceite.

El aceite es saponificable en alto grado, se le emplea en la confección de jabones finos: buen lubricante para máquinas muy delicadas, preserva contra el óxido. En la Guinea meridional llaman a esta palma "Consuelo" por los utilísimos servicios que presta.

Palma de vino: la savia da por incisión una especie de vino moscatel exquisito; además da un corozo aprovechable para la alimentación y el llamado palmito dulce que es extraído del cogollo.

Palma Noli o Corozo. Probablemente es una variedad del *Eleaeis Guineensis*; se encuentra en el Chocó desde las orillas del mar hasta los 300 metros de altura: da dos clases de grasas, la manteca colorada que se extrae del pericarpio que cubre el endocarpio, que guarece el endospermo y que constituye la fruta propiamente

dicha: esta grasa es excelente lubricante, notable para la cocina y dotada de varias propiedades medicinales. De la almendra se extrae la manteca "negrita", también de aplicaciones muy valiosas.

Palma chontaduro. Llamada en el interior Cachipal. Es una de las bases de la alimentación del campesino chocoano; la pulpa se come cocida; tiene una proporción muy elevada de grasa; se dice que su fruto es el pan de los habitantes de la Intendencia Nacional del Chocó; la almendra es también muy rica en grasa. Esta utilísima planta se encuentra en gran número a lo largo y en la hoya de los grandes y pequeños ríos del Chocó; se han hecho y se siguen haciendo plantaciones. En algunas regiones, en la costa del Pacífico por ejemplo, la llaman "Pijivay".

Palma Hueguerre (Gueguerre). Se la llama también **Chonta**; es muy espinosa; el corazón sirve para trabajarlo como la tagua, la fruta es deliciosa, muy dulce. El corozo es de buen tamaño; comienza a producir desde que tiene dos metros de altura y da frutos la mayor parte del año; por ser la pulpa gruesa y carnosa y por fermentarse rápidamente, se le puede extraer una buena cantidad de alcohol.

Palma Cabeza de Negro. Echa los frutos en unas mallas de tejido resistente, con aplicaciones para la industria textil: se hacen gorros y mochilas.

Nos haríamos muy extensos si tratáramos con la atención que se merece el renglón llamativo y de buenos rendimientos de las palmas y describiéramos brevemente las restantes, que se encuentran en abundancia en el territorio chocoano; no obstante enumeraremos algunas más: **Palma Taparo**, sus almendras son en realidad superiores a la tagua; se encuentra en las tierras altas o alomadas.

Palmas Barrigona, Murrapo, Chapín, Zancona, etc. Dan excelentes maderas para la construcción, para cercos y pisos; de algunas se aprovecha el palmito comestible y la savia muy rica en azúcar y que fermenta fácilmente. Las hojas sirven para techar las casas de la mayor parte de los habitantes.

Los aceites de estas palmas tienen en los mercados mundiales, creciente pedido por sus cualidades alimenticias e industriales aplicables a la composición de la margarina, a la lubricación, a la fabricación de éter líquido artificial, a la confección de materias explosivas, etc.

Sería de gran conveniencia que el Gobierno Nacional enviara individuos de ciencia y provistos de todos los elementos para el estudio detenido de todas estas riquezas.

Y pasemos una revista a los árboles y a las plantas medicinales:

Arbol incive. No lo atacan los insectos, la madera es blanca, dura, fina, de gran duración; de la pulpa del fruto se extrae un aceite, muy parecido al llamado en Jamaica "Benjamín".

El Camine o Copaiba. Vulgarmente conocido con el nombre de Cativo: árbol corpulento, produce una resina llamada cativo que los indios y los negros emplean para calafatear sus embarcaciones; tiene fuera de éste muchos usos. La madera es propia para obras sólidas, embarcaciones, pues sus cualidades resinosas la hacen impermeable. Sirve también para la fabricación de barnices.

El Tache (*niroxilum-pteruiferum*). Contiene una resina insoluble en el sulfuro de carbono y una sustancia líquida aromática, llamada técnicamente cinameina o cinamato benzóico, notable antiséptico, empleado contra el cólera asiático y contra la tuberculosis, la eczema, la sarna y otras afecciones.

El Toluifera-Balsamun. Bálsamo del Tolú, bello árbol de magnífica madera; para obtener la sustancia constitutiva del bálsamo, se hacen incisiones en la corteza del árbol; el jugo endurece rápidamente al aire, pero se ablanda al calor. Este bálsamo aromático se usa universalmente en terapéutica.

El Níspero. Arbol muy elegante, su corteza es astringente y febrífuga, contiene un alcaloide llamado 'zapotina'. Los frutos son deliciosos, con azúcar de leche; las semillas en horchata endulzada obran como diurético en los cálculos y en la inflamación de los riñones; la savia da el llamado caucho níspero o balata semejante a la gutapercha; se explota en grandes proporciones y es objeto de un comercio muy activo.

El Mora, árbol cuya savia da una sustancia tintórea morada de gran empleo industrial. La **Algarroba**, se encuentra en buena cantidad en el Bajo Atrato, es comestible, la resina se emplea como balsámica. El **Mangle colorado** o **Tanino**, se emplea para la curtumbre y para la industria tintórea. El **Higuerón**, medicinal, vermífugo, abundantísimo en todo el Chocó.

El **Huino**, de cuyo fruto se extrae un aceite que es según los La-

boratorios Centrales de Barcelona, el mejor aceite industrial conocido, muy amargo, su explotación será una nueva fuente de riqueza, la madera es de primera clase; también se le clasifica entre los medicinales.

El **Choiba**, da una fruta exquisita, con una almendra muy rica en materias grasas; para nosotros, este árbol es la verdadera sarrapia chocona, muy semejante en su porte, fruto y aplicaciones a la sarrapia de Angostura.

El **Arbol del Pan**, de madera blanca, esponjosa, corteza gruesa, vierte una gran cantidad de jugo lechoso (latex) que usan los naturales como desinflamante; los frutos son esféricos, de gran diámetro, cada esfera tiene más de 300 almendras: se come cocido y tiene un sabor exquisito, siendo al mismo tiempo muy alimenticio.

El **Oquendo**, el **Ariza**, el **Granadillo**, el **Guayacán negro**, **colorado** o **amarillo**, el **Ñoaño**, el **Hormigo**, el **Totampa**, el **Marimpesa**, el **Cedro rosado** o **amargo**, abundantísimo en las márgenes del río Baudó; el **Jiguanero** con todas sus variedades, el **Cumaru**, el **Castañón**, el **Zapatolongo**, la **Ceiba blanca** y **colorada**, el **Roble**, el **Caracolí** para la construcción de barcos y botes en el litoral; el **Perena** (quidive). El **Tuave**, el **Clavellino** o **Flor de Rosa** y demás maderas finísimas, entre las cuales merece muy especial mención la **Caoba**, que se encuentra en cantidades muy comerciales en la cordillera del Darién, cerca de Juradó en la Costa del Pacífico.

El **Comino** o **Chachajo** también abundantísimo en las regiones de la costa del mar de Balboa; valdría la pena que se instalaran enormes aserríos para beneficiar tantas riquezas.

El **Caucho** que se encuentra por millares en la región del Baudó y en la costa. Es de calidad insuperable.

Podríamos llenar un libro con la descripción y enumeración de otros importantes árboles que dan maderas de gran valor por su finura y resistencia y productos industriales.

No olvidemos el "árbol de incienso", la "caraña" el "Copal", "Sangre de Dragón" (*Croton Salutaris*), la "Zarzaparrilla", la "Raicilla", Ipecacuana, la "Calaguala", la "Sanguinaria", el "Sande", la "Cruceta", planta que se emplea contra las mordeduras de las cuculebras.

Abundan las plantas desconocidas con resinas, esencias y elementos de propiedades medicinales, para las industrias, etc. Serían muy convenientes serios estudios, ensayos y experimentos.

La industria ofrece horizontes vastos y renovados.

Algunos pesimistas se apoyan en la rutina, en el pasado; no se puede en nuestra época continuar sin inquietud con los mismos errores, es necesario perfeccionar e innovar.

INGENIO AZUCARERO DE SAUTATA

Esta empresa, que bien organizada podría ser de grande aliento, es actualmente la única en su género en el Bajo Atrato y en todo el Chocó; situada a la orilla del caudaloso río y en las últimas estribaciones de la cordillera del Darién, cerca del Golfo de Urabá.

Hay cerca de 700 hectáreas de caña en mal estado, por falta de cultivo. Es de lamentarse que dicha Empresa con enormes extensiones de terrenos de los más fértiles que se puedan conocer, no haya tenido la iniciativa en tantos años de cultivar la mayor parte de los artículos alimenticios que necesita para su propio consumo; otra sería su suerte en estos difíciles momentos que atraviesa.

El ingenio puede producir 25 toneladas diarias de azúcar centrifugada; está muy bien montado y tiene todos los elementos y accesorios necesarios para un buen trabajo; el transporte de la caña se hace por medio de un ferrocarril que tiene una extensión de 17 kilómetros. En tiempo de zafra se necesita un personal de 500 hombres. Una compañía poderosa puede obtener grandes utilidades haciendo una buena inversión en Sautatá para poner la empresa en condiciones de gran rendimiento por la intensificación científica de los cultivos, y dotándola de los elementos modernos para aprovechar la caña y los derivados (ácido carbónico, nieve carbónica, levaduras), de gran demanda en todos los mercados. El renglón elaboración de alcohol puede dar una utilidad líquida de \$ 5.000 mensuales.

La empresa cuenta actualmente con un magnífico aserrío de maderas.

La Pita (Agave americana), ocupa extensiones enormes, kilómetros enteros, en las regiones del Bajo Atrato, de la Cordillera del Darién y de la costa del Pacífico; y es base naturalmente para una explotación en grande escala; se la encuentra en las planadas, en los valles y en las vegas de los ríos y quebradas. Su calidad no deja nada que desear.

Se encuentran en la mayor parte del Chocó grandes taguales.

En la costa chocoana del Pacífico están vinculados grandes intereses nacionales, que tienen para el país futuras y grandes proyecciones; dicha costa de una fertilidad prodigiosa en su mayor parte,

está casi totalmente despoblada; las gentes han emigrado abandonando el litoral patrio. Afortunadamente para nosotros el Gobierno Nacional está tomando todas las providencias del caso con el fin de atender debidamente esa riquísima región. Vemos cercano el día que por las garantías y facilidades que se darán a los colonos, esas producirán abundantes frutos, que irán a beneficiar en grande escala a la economía nacional.

La costa es alomada y acordillerada desde muy cerca del Cabo Corrientes hacia el Norte, es una forma bastante regular.

En Cupica la producción de naranjas está calculada para este año en unas 250 a 300.000.

No es para nosotros la bahía de Solano un desiderátum para establecer un gran Puerto; se necesitarían fuertes sumas para adaptarlo, el Golfo es bastante abierto, de gran capacidad sí, caben en él las más poderosas escuadras, pero llega el oleaje; en la orilla izquierda en la ensenada de Jella, en un pequeño trayecto hay buen fondo, no así en el resto de ella.

La ensenada de Utria es abrigada, el mar no alcanza a llevar su oleaje, no hay vientos; cerros muy altos la protegen; el canal de entrada es angosto, pero muy profundo y recto; la ensenada tiene forma de aguacate de cuello largo, es bellísima, profunda y aun cuando sus dimensiones no son grandes, puede albergar los acorazados de mayor calado, como ha sucedido en varias ocasiones que dichos barcos han buscado refugio en sus tranquilas aguas: a nuestro modo de ver Utria será dentro de poco tiempo una de las principales, si no la principal base naval; nuestro puerto de guerra; es muy fácil defenderlo y está situado en un lugar estratégico.

Utria se une con Jella por medio de una planada que tiene una extensión de alrededor de 30 kilómetros; allí se puede levantar una ciudad de las más populosas.

En la región de Acandí en los límites con Panamá y en la costa del Atlántico, se ha desarrollado, sin el menor auxilio oficial, la industria bananera con un gran empuje, cada día creciente; se exportan actualmente cerca de 15.000 racimos mensuales a Panamá; y no dudamos que vendrán días mejores para los cultivadores cuando otras compañías entren en competencia para la compra y transporte del valioso producto.

Es necesario dejar a un lado la indiferencia y la pasividad. La demanda de productos de las zonas chocoanas crece constantemente.

Abrigamos la confianza de que estos estudios en los cuales he-

mos puesto gran empeño y sinceridad, han de parecer útiles a aquellos que quieren buscar nuevos horizontes en esas tierras de gran porvenir.

El problema monetario del Chocó

Por L. MOSQUERA LOZANO

Director de Agricultura y Estadística de la Intendencia.

I

El Chocó, por su aislamiento, la falta de vías de penetración, de comunicaciones terrestres internas para unir sus dilatadas zonas, y la consiguiente inexistencia de vida propia, ya que sin facilidades para la distribución y sin medios para buscar otros centros de consumo, no pueden sus habitantes dedicarse a otra producción que la que satisfaga sus propias necesidades, en escasa proporción dada la calidad racial de la mayoría de los pobladores, ha conservado desde tiempos inmemoriales una fisonomía propia en relación a su medio circulante.

Ninguna de las disposiciones del Congreso ha conseguido desalojar, por este motivo, a la moneda antigua que circula en el territorio. . Cuantas veces se ha iniciado el cambio, el oro colombiano busca su nivel, como en los vasos comunicantes, y regresa a los departamentos que tienen una balanza comercial favorable. Y como el gobierno nacional no ha podido disponer, fortunosamente, de los fondos necesarios para verificar la conversión en forma definitiva, lo que se ha conseguido es contraer la circulación viciada del Chocó, mermando su medio circulante y creando graves problemas para el intercambio comercial de sus pobladores, con perjuicio de la misma economía regional.

El Chocó es un museo de monedas antiguas, pero casi todas ellas entraron al país autorizadas por leyes de nuestros Congresos.

La lira y el franco suizo por el artículo 18 de la ley 73 de 1867.

El franco francés por el artículo 1o. de la ley 10 de 1863.

El sol peruano, el sucre ecuatoriano, el peso chileno, el mexi-