

Proceso de alimentación en indígenas Curripaco: experiencias y significados "Ji Pai Inacu Petcha Fáa"

Alejandra Vanegas-Ospina*

Recibido en 06 de noviembre de 2019, aceptado en 03 de octubre de 2020

Citar este artículo así:



Vanegas-Ospina A. Proceso de alimentación en indígenas curripaco: experiencias y significados "Ji Pai Inacu Petcha Fáa". *Hacia. Promoc. Salud.* 2021; 26(1): 111-124 DOI: 10.17151/hpsal.2021.26.1.10

Resumen

El conocimiento del proceso de la alimentación permite diseñar programas específicos en materia de seguridad alimentaria y nutricional para los diferentes grupos sociales, como es el caso de las comunidades indígenas que ameritan un enfoque diferencial. Objetivo: comprender las experiencias de los indígenas Curripaco asentados en el resguardo de Tierra Alta con relación al proceso de alimentación y el significado que le dan a este. Metodología: estudio de tipo cualitativo, con enfoque etnográfico y con técnicas para la recolección de información como la observación participante y la entrevista semiestructurada. Resultados: se obtuvieron las siguientes categorías emergentes: obtención de alimentos, con las subcategorías: el conuco, el río o caño y la selva; preparación de los alimentos, que incluye el proceso desde que se obtienen los alimentos hasta el plato final; alimentos especiales, con dos subcategorías: los alimentos sagrados y los alimentos prohibidos; y servir el alimento, que comprende entre otras cosas la temperatura de los alimentos y el orden jerárquico dentro del grupo familiar, para servirlo. Conclusión: la preservación de las prácticas ancestrales relacionadas con el proceso de alimentación, es un elemento importante que han contribuido a la conservación de la salud de sus integrantes en el tiempo, de modo que se debe propender por proteger dichas prácticas e incluirlas como componente esencial de la promoción de la salud en los planes de seguridad alimentaria y nutricional que se gesten en el territorio.

Palabras clave

Conducta alimentaria; indígenas sur-americanos; salud de poblaciones indígenas; consumo de alimentos (*fuentes: DeCS, BIREME*).

* Enfermera y administradora pública, magíster en Salud pública FNSP-UdeA, Medellín, Colombia. Correo electrónico: alejandra.vanegaso@udea.edu.co  orcid.org/0000-0003-2540-4565. 



Feeding process in Curripaco indigenous: experiences and meanings "Ji Pai Inacu Petcha Fáa"

Abstract

Knowledge of the feeding process allows the design of specific programs on food and nutritional security for different social groups, as is the case of indigenous communities that deserve a differential approach. Objective: to understand the experiences of the Curripaco indigenous people settled in the Tierra Alta reservation in relation to the feeding process and the meaning they give to it. Methodology: qualitative study with an ethnographic approach and techniques such as participant observation and semi-structured interviews for collecting information. Results: the following emerging categories were obtained: obtaining food, with the subcategories the conuco, the river or pipe and the jungle; food preparation, which includes the process from the time when the food is obtained to the final dish; special foods, with two subcategories, sacred foods and forbidden foods; and serving the food which includes, among other things, the temperature of the food and the hierarchical order within the family group to serve it. Conclusion: the preservation of ancestral practices related to the feeding process is an important element that has contributed to the conservation of the health of its members over time, so that it is necessary to tend to protect these practices and include them as an essential component of health promotion in the food and nutritional security plans that are developed in the territory.

Key words

Eating behavior; South American Indigenous; health of indigenous populations (*source: MeSH, NLM*).

Processo de alimentação em indígenas Curripaco: experiências e significados "Ji Pai Inacu Petcha Fáa"

Resumo

O conhecimento do processo da alimentação permite desenhar programas específicos em matéria de segurança alimentar e nutricional para os diferentes grupos sócias, como é o caso das comunidades indígenas que merece um enfoque diferencial. Objetivo: compreender as experiências dos indígenas Curripaco assentados no resguardo de Terra Alta com relação ao processo de alimentação e o significado que lhe dão a este. Metodologia: estudo de tipo qualitativo, com enfoque etnográfico e com técnicas para a recopilación de informação como a observação participante e a entrevista semiestruturada. Resultados: obvieram-se as seguintes categorias emergentes: obtenção de alimentos, com as subcategorias: o sitio, o rio o cano e a floresta; preparação dos alimentos, que inclui o processo desde que se obtém os alimentos até o prato final; alimentos especiais, com dois subcategorias: os alimentos sagrados e os alimentos proibidos; e servir o alimento, que compreende entre outras coisas a temperatura dos alimentos e a ordem hierárquico dentro do grupo familiar, para servi-lo. Conclusão: a preservação das práticas ancestrais relacionadas com o processo de alimentação, é um elemento importante que tem contribuído à conservação da saúde de seus integrantes no tempo, de modo que se deve propender por proteger ditas práticas e inclui-las como componente essencial da promoção da saúde nos planos de segurança alimentar e nutricional que se gestem no território.

Palavras chave

Promoção da saúde, educação em saúde, pesquisa qualitativa, participação social, condutas relacionadas com a saúde (*fonte: DeCS, BIREME*).

Introducción

Se estima que en el planeta se albergan 370 millones de indígenas, lo que corresponde al 3,5% de la población mundial. De estos, 826 pueblos están asentados en Latinoamérica, de los cuales 102 pueblos (1.392.623 habitantes aproximadamente) son colombianos (1); según afirma la Organización Nacional Indígena Colombiana, el Estado colombiano solo reconoce a 87 de estos 102 pueblos (2).

La mayor concentración de indígenas en Colombia se encuentra localizada en el departamento del Guainía, ubicado entre el fin de la Orinoquia y el inicio de la amazonia, sus pobladores están asentados en áreas geográficamente dispersas y el territorio se caracteriza por diversas connotaciones de tipo social, ambiental, poblacional y cultural, que representan un potencial significativo en términos de la realidad geopolítica. Este departamento alberga a más de 8 pueblos indígenas, dentro de los cuales se encuentra el pueblo Curripaco (3). Los resguardos del pueblo Curripaco se ubican en las riberas de los principales afluentes del departamento, como lo son los ríos Guainía, Isana, Cuyari, Atabapo y en menor cantidad en los ríos Inírida y Guaviare (4).

Un factor trascendental en el departamento es la seguridad alimentaria y nutricional, dadas las condiciones ácidas de suelo que dificultan la prosperidad de cultivos, y el elevado porcentaje de alimentos importados del interior del país. Aunque la seguridad alimentaria hace parte de las dimensiones prioritarias del Plan Decenal de Salud Pública, esta no responde al enfoque étnico que promulga el Plan, pese a que la mayor proporción de sus habitantes sean indígenas.

Las políticas públicas, incluida la seguridad alimentaria y nutricional, deben partir de la participación de las comunidades, desde el diagnóstico participativo hasta la planeación de

las mismas, de modo que las comunidades se sientan involucradas y representadas, así como lo relacionan Mantilla Uribe et al (5). Es así como la comprensión de las experiencias de las prácticas, las costumbres y los significados que los pueblos indígenas le dan a lo relacionado con el proceso de la alimentación aportarán elementos que permitan la construcción armónica y articulada de planes, programas y proyectos que tengan un impacto positivo sobre la salud de sus indígenas.

Entendiendo entonces el proceso de alimentación como un hecho que se configura biológica y culturalmente, se reconocen asuntos como la identificación de los alimentos, la consecución, la preparación, la forma de servirlos y de comerlos, y el significado que le asignan a cada uno de ellos, secuencia que se condiciona por un hito de historicidad, enmarcado en hábitos, costumbres, factores socioculturales, psicológicos, económicos y medioambientales (6).

Contreras plantea que en Colombia se han desconocido estudios sobre las problemáticas relacionadas con la alimentación y la nutrición, lo que ha fomentado el diseño de estrategias políticas verticales relacionadas con la alimentación. En dichas estrategias se promueven los beneficios de algunos alimentos y nutrientes, se restringe otros, se prescribe la cantidad a consumir, cómo, cuándo y dónde hacerlo (7). Esta forma de estructurar políticas públicas naturaliza el desconocimiento de aspectos económicos, sociales, culturales e históricos de la alimentación.

El objetivo de la investigación fue comprender las experiencias de los indígenas Curripaco con relación al proceso de alimentación y el significado que le da a éste, generando así un soporte científico que disminuya las brechas de desconocimiento de estos pueblos y contribuya en la construcción de planes incluyentes de seguridad alimentaria que parta de su legado ancestral del proceso de alimentación.

Materiales y método

Estudio cualitativo con enfoque etnográfico, partiendo de la definición de cultura de Geertz (8) como “estructuras de significación socialmente establecidas” (p. 21) buscando la significación respecto a alguien o a un grupo social. Las técnicas que se utilizaron en el proceso de trabajo de campo se desarrollaron en los siguientes 3 momentos: 1. Una visita inicial al resguardo Tierra Alta, para hacer el acercamiento a la comunidad y concertar la participación en el proyecto; 2. Dos visitas posteriores para la recolección de información mediante la observación (diario de campo) y entrevistas; 3. Una visita para devolución y validación de resultados con la comunidad.

En el segundo momento, se realizaron 10 entrevistas semi-estructuradas, las cuales fueron desarrolladas partiendo de temáticas globales como: cultivos; consecución y preparación de alimentos; rol del hombre y de la mujer en el proceso de alimentación; significados de las experiencias en el proceso de alimentación. Ninguna persona de la comunidad se negó a responder las entrevistas. Estas se realizaron en cada una de las casas de los participantes, con un promedio de duración de 60 minutos; los participantes son bilingües, todas las entrevistas se desarrollaron en español, fueron almacenadas en medio magnético y posteriormente transcritas.

En los tres momentos se llevó el diario de campo, registrando observaciones representativas frente a actitudes, gestos y actividades que realizaban en la comunidad y que eran objeto de interés para el marco de la investigación. También se registraron momentos personales de la investigadora frente a sus emociones, como temores, frustraciones y alegrías.

Población: indígenas Curripaco del resguardo Tierra Alta, en Inírida-Guainía. Se escogió este resguardo debido al contacto previo que tuvo la investigadora con los integrantes de la etnia debido

a su trabajo en el campo de la salud, por la empatía con la portera de la comunidad y por la facilidad de acceso geográfico.

Criterios de inclusión: hombres y mujeres Curripaco, mayores de edad que hubieran vivido en el territorio (comunidad Tierra Alta) los últimos cinco años; tener la voluntad e interés de participar en el estudio y dar su consentimiento verbal.

Criterios de rigor: la credibilidad se implementó mediante la validación de los resultados por parte de los participantes y de la observación realizada por la investigadora. La auditabilidad se logró por medio de las bases teóricas de la investigación cualitativa y el enfoque etnográfico, soportado en los autores referenciados en la metodología, de manera tal que cualquier investigador que tuviera formación en este tipo de estudios se pudiera situar. Si bien el criterio de transferibilidad es planteado como complemento de los criterios de rigor, es importante mencionar que dadas las características de la investigación cualitativa y específicamente de este estudio, la transferibilidad de los resultados cuenta con pocas posibilidades, puesto que la cosmovisión de cada etnia es diferente, incluso dentro de ellos mismos (9).

Análisis de la información: se inició desde la realización de las técnicas para la recolección de la información, las cuales fueron grabadas y transcritas. Una vez transcritas las entrevistas, la investigadora, con algunos integrantes de la etnia Curripaco (todos los que participaron en las entrevistas, además de la capitania y el cabildo), realizó una lectura de cada una de ellas, con el fin de identificar datos significativos que constituyeran los códigos iniciales. Por medio de la codificación abierta y axial fueron estructurados los datos obtenidos en 4 categorías emergentes. Para facilitar el análisis y la escritura del documento se diseñaron mapas. Aunque a lo largo del proceso hubo participación de algunos representantes de la comunidad, una vez se tuvieron los hallazgos, se hicieron reuniones con la comunidad indígena

para corroborar la información y para que hicieran aportes al documento. Todo el proceso de análisis se realizó de forma manual.

Finalmente, cuando el informe estuvo listo, la investigadora realizó una nueva visita a la comunidad para presentar los hallazgos y discutirlos con los participantes. La comunidad hizo algunas sugerencias al informe final y dio su aval para que pudiera ser presentado a la Facultad Nacional de Salud Pública y en otras instancias. Desde el inicio del trabajo de campo hasta la presentación de los resultados de la investigación a la comunidad hubo un periodo de 7 meses.

Consideraciones éticas: este estudio tuvo como punto de partida la guía de estudios éticos especializada para trabajar con comunidades indígenas “Guidelines for Ethical Research in Australian Indigenous Studies 2012” (10) y se basó en los siguientes principios: reconocimiento de la diversidad y singularidad de los pueblos; respetar, proteger y mantener el conocimiento tradicional y las expresiones culturales tradicionales de los pueblos indígenas; respetar los conocimientos, las prácticas y las innovaciones indígenas; la consulta, la negociación y el consentimiento libre, previo e informado como bases para la investigación con o sobre los pueblos indígenas, la cual se realizó de forma verbal con cada uno de los participantes de la investigación. Esta investigación contó con el aval escrito del capitán del resguardo indígena, líder de la comunidad; también se contó con el aval del Comité de Ética de la Facultad Nacional de Salud Pública de la Universidad de Antioquia, mediante acta N°CI 00187- 2018 del 17 de mayo de 2018.

Resultados

El resguardo Tierra Alta se encuentra ubicado en la ribera izquierda del caño Coco, afluente del Río Guaviare a 3,5 kilómetros del municipio de Inírida, en el Departamento del Guainía. El hábitat natural es la selva de transición entre la

Amazonia y la Orinoquia, y tiene dos estaciones bien diferenciadas: lluvias de abril a agosto y temporada de sequía de enero a marzo (11).

Con los indígenas habitantes de dicho territorio se realizó la investigación y a través de las diferentes técnicas de recolección de la información emergieron las siguientes categorías: obtención de alimentos (el conuco, río o caño, la selva); preparación de los alimentos; alimentos especiales (sagrados y prohibidos) y servir el alimento.

Obtención de alimentos

Es la manera como han conseguido su sustento ancestralmente en las diferentes fuentes que la selva les ofrece, previo permiso de los espíritus que la cuidan. Es un principio denominado en su lengua *waofacaa fepaiterrico*, que significa convivencia con el territorio y que se logra por medio de rezos y obtención solo de lo necesario. El respeto por lo espiritual es trascendental, pues hace parte de sus creencias acerca de que todos los seres vivos poseen espíritus y que existen lugares sagrados a los cuales requieren solicitar permiso para las acciones que se desarrollan al interior de la comunidad y la selva, pues es de este modo que se logra la armonía con la naturaleza, el *ji pai inacu petcha fáa* (somos parte de la naturaleza), el sustentador de vida.

Aunque a lo largo del tiempo la obtención de alimentos se ha centrado básicamente en lo que les ofrece la naturaleza, también se han incorporado nuevos alimentos como pasta, frijoles, lentejas, atún, sardina y arroz, como consecuencia de su interacción con los no indígenas, producto del proceso de aculturación en el que han estado inmersos por el auge de colonos en la región, siendo más evidente en esta etnia debido a la emigración de los indígenas. Aunque continúan obteniendo alimentos de forma tradicional y conservando su significado, es importante mencionar que los nuevos alimentos significan para ellos un complemento a su alimentación tradicional.

Las principales fuentes de obtención de alimentos utilizadas por los Curripaco son: el conuco y el río o caño, que serán las subcategorías en las que se centrará este estudio.

El conuco

La chagra o conuco es un espacio culturalmente establecido donde se cultivan alimentos corporales y espirituales, representados en la yuca brava (*Manihot esculenta* nombre científico, o *Caaprivari* nombre en Curripaco) y en el ají (*Capsicum chinense* nombre científico, o *Aati* nombre en Curripaco), respectivamente.

Está lleno de significado porque representa un espacio de enseñanza de las tradiciones de generación en generación y representa vida, porque hace parte de su sustento, lo que le permite a los Curripaco establecer relaciones entre la familia, la comunidad y el mundo espiritual. El respeto es la base de la relación con el mundo espiritual, es por ello que ante cualquier proceso de intervención que realizan (siembra, recolección y preparación de alimentos) desarrollan rituales para pedir permiso a los espíritus dueños de la naturaleza.

En esa trama de significados de alimentos físicos y espirituales que se siembran en el conuco, se tejen representaciones ancestrales por medio de las actividades que desempeñan los miembros de la familia. Es así como el hombre, en ejercicio de su fuerza y virilidad, es el encargado de la preparación de la tierra (tumbe, quema) y la mujer, en atención a ser fuente de vida y de cuidado, es la encargada de la siembra y recolección, lo cual se evidencia en los siguientes relatos:

El conuco es parte de nosotros mismos, es parte de nuestra vida prácticamente, porque hay un equilibrio entre nosotros y la tierra (...) es de donde se saca todo, donde podemos trabajar, donde podemos conseguir todos los alimentos y nosotros para la tierra también, porque una tierra cuando esta quieta, no se toca, dicen que

se siente sola, que las plantas se sienten solas. La tierra es en donde están todas las energías buenas y malas y es aprender a vivir con ellos y es donde nosotros estamos y en donde vamos a seguir, porque es donde sembramos nuestro sustento. E8

Lo primero que se hace en una siembra es la yuca y ya de ahí se complementa con la piña, el ají, la batata, el mapue y el ñame, pero siempre lo más importante para nosotros es la yuca y el ají. E9

El río o el caño

Los resguardos del pueblo Curripaco, históricamente, se han ubicado en las riberas de los principales afluentes, pues es en los caños o ríos donde ellos realizan gran parte de sus labores diarias, no solamente para su proceso de alimentación, sino también para su cuidado personal y familiar. Para los Curripaco, el agua representa vida y hace parte de la naturaleza, es por ello que para cualquier actividad piden permiso o hacen un pago de acuerdo con sus creencias; el permiso lo solicitan por medio de rezos y el pago por la limpieza de las aguas u ofrendas. El significado que tiene el agua (río o caño) para los indígenas se define de la siguiente manera:

El agua es donde sacamos todo lo que es para tomar, para cocinar, para bañarnos, para nosotros, para los animales, para las plantas, el río es lo que nos da a nosotros la vida, nosotros sin agua no podríamos vivir. E8

Se hace un pago, por ejemplo, en el río Atabapo echan un pedazo de hierro para donde pescan, cualquier machete o alguna cosa, debajo de unas piedras, uno le pide permiso al río para pescar y ahí tiene mucho pescado. E7

Dentro de los alimentos que el río o el caño les proporcionan, se encuentran: los peces, el

cachiri (caimán), la tortuga y los camarones, estableciéndose el primer grupo como el que más variedad de proteína proporciona. Pese a que existan algunos peces con disponibilidad durante todo el año, los integrantes del resguardo manifiestan que la temporada climática influye en la cantidad de peces que pueden pescar. El verano es la mejor época, ya que disminuye el cauce y la profundidad de las aguas, permitiendo la utilización de elementos como el arco y la flecha, el anzuelo y el arpón. En invierno la pesca disminuye sustancialmente y se realiza con técnicas diferentes como trampas puestas donde haya poca corriente. Dentro de los peces que usan para su consumo están: el bagre; mukurí; guaracú; pico rojo; mojarra; bocachico y caloche.

La actividad de la pesca ha estado a cargo de los hombres, excepcionalmente pescan mujeres viudas o que dentro del núcleo familiar no cuentan con una figura masculina, pues dentro de sus creencias incluyen que el contacto con el agua para las mujeres, en ciertas circunstancias inherentes a la naturaleza femenina, pueden ocasionarle problemas con los espíritus que habitan los afluentes, hasta el punto de ocasionarles la muerte.

En ese orden de ideas los nativos manifiestan lo siguiente:

Las mujeres generalmente no pescan, no hace parte de sus actividades, pero están las mujeres que aprenden a pescar porque les toca vivir solas y tienen que aprender a pescar para darle de comer a sus hijos, mujeres que enviudan, de ahí es que esta el famoso barbasco, (barbasco, familia de las poligonáceas) porque el barbasco está hecho solo para mujeres que no tienen quien les lleve el pescado, porque son unas hojitas, son veneno, son raíces, entonces ellas van y le echan eso al agua y el pescado sale mareado y con nasas atrapan el pescado. E8

Nosotros vamos de noche, porque de noche los encuentra uno dormiditos

y solo es chin y chin y vaya recoja el canasto, entonces eso es lo que hacemos para pescar y poder tener esa proteína. E1

La selva

La selva es el supermercado natural de los indígenas y como excelente despensa proporciona diversos alimentos que contribuyen a su sustento. Dentro de la despensa se encuentran la carne de monte, los insectos y los frutos silvestres, que son recogidos según la temporada de cosecha en que se encuentren, teniendo el periodo de lluvias como el referente en donde hay mayor oferta de alimentos en la selva y el periodo de sequía como el tiempo de mayor escasez de alimentos.

Está la época para coger frutas del monte, porque ya empieza la época en que carga el moriche, el moriche es de invierno, entonces en invierno se coge moriche, parte de invierno se coge seje, la manaca, bueno, la manaca es más de verano que de invierno. Las Hormigas culonas, hormiga támara, el mojoy, que se saca de la palma de seje, manaca o moriche y se fritan y se comen como el maní. E8

Las carnes que se pueden comer después de la caza son la lapa, la carne de monte como picture, cajucho, danta. El picture es como un ratón gigante, se parece a la lapa pero es flaco. Aquí también se cogía el cachirri, el paujil, mucho cachicamo. E6

Preparación de los alimentos

Los significados que tiene la alimentación en los grupos sociales pueden estar marcados por diferentes situaciones, entre ellas la preparación de los alimentos, que responde a características propias de cada cultura que determinan la selección de los alimentos, la forma de preparar cada plato, incluso la temperatura a la que debe ser servido.

Los Curripaco manifiestan que su cultura es vivida, de modo que el conocimiento de sus

experiencias lo han transmitido de generación en generación por medio de la enseñanza. Aunque algunos hombres del resguardo saben preparar ciertos platos tradicionales, esta actividad es tradicionalmente propia de la mujer curripaca, es así como conservan la forma de preparación de una gran variedad de platos tradicionales de la etnia, basada principalmente en elaboraciones derivadas de la yuca brava, el pescado y el ají, que como se señaló en otra categoría, hacen parte tanto del alimento físico como espiritual.

En ese sentido, la yuca brava como alimento físico es la base para la preparación de todos los platos típicos, de ella se elabora el casabe, el almidón, el mañoco, la manicuera, la yucuta, la mazuca (harina de yuca remojada con agua) y la catara. El pescado por su parte tiene diferentes formas de preparación, dentro de las más tradicionales se encuentran el ajicero, el moqueado y el mingao. El ají surte su papel de sazónador y protector por su carácter de alimento espiritual y físico.

Pese a que dentro de la comunidad los alimentos más representativos o básicos para el sustento son los que se acaban de mencionar, también es importante señalar que, según la temporada climática, se aprovecha la oportunidad para obtener otra variedad de proteínas como lo son la carne de monte e insectos como hormigas.

Cada uno de los platos que preparan las familias Curripacas tiene un proceso para su elaboración, dicho proceso lo definen de la siguiente manera:

Con la yuca preparamos el casabe, el mañoco, se saca la catara o el yaré, se saca el almidón, que es el residuo, o ese es el Kellogg de nosotros, de las culturas indígenas, es el que le echamos al chocolate, porque ya aprendimos a tomar chocolate, al agua panela. O sea, nada se pierde, todo se utiliza. El yaré o catara ya se saca ese líquido en una olla se monta y se pone a cocinar durante rato, una hora y media hasta que el

cianuro se transforma o desaparece, y ya se vuelve en algo comestible, que es lo que utilizamos para echarle al pescado. El pescado pues nosotros tenemos varias formas de prepararlo, se asa o se moquea, se envuelve o a veces, se asa envuelto en hojas de plátano, pero bajo la ceniza enterrado y se deja, allá se cocina y ese es para los niños, pero no pescado grande sino como sardinas, ese es como un abre bocas, ese si lo practicamos todo el tiempo. E1

Las hormigas chiquiticas, se utilizan para la catara que es la que se le echa al pescado, entonces eso se meten palitos en el hueco y empiezan a salir y se meten al agua para ahogarlas, después se lavan bien, se les quita las patitas y de una para el tarro con la catara. Las támara también se sacan así, como el oso hormiguero, se mete una palma y ellas se pegan a las palmitas y ya saca uno para echarlas al ajicero o para comerlas así con el casabe. E8

Preparar el alimento significa dar sustento a la familia para sus actividades diarias, significa conservar una tradición milenaria y significa prevenir que espíritus malos (enfermedades) ingresen al cuerpo por medio de la comida.

Alimentos especiales

Los alimentos especiales para los indígenas Curripaco trascienden del significado estático del alimento a un plano de circunstancias y temporalidades, es decir que un alimento no es sagrado o prohibido por sus características naturales, sino que se le carga de significado en momentos específicos de la vida del Curripaco. Momentos que representan cambios importantes dentro del curso de vida del indígena, como lo son: el embarazo; el inicio de la alimentación en el niño; el paso de la niñez a la pubertad, tanto en varones como en mujeres; y en el período de lactancia, además de los rituales que realizan para ingresar a la selva o a lugares sagrados.

Alimento sagrado

El alimento que se identificó como sagrado y que además de representar un alimento físico, significa un alimento espiritual y de protección, es el ají, el cual, según la cosmovisión curripaca, existe desde la creación y se ha utilizado como contra o elemento de purificación frente a los espíritus que habitan en la naturaleza. Es así como teniendo en cuenta su cosmología indígena plantean lo siguiente:

Dice mi papá que nosotros cuando fuimos creados y en todo el proceso de la creación del mundo, el ají fue una de las cosas que utilizaron para las contras, entonces el ají para nosotros no es como un alimento más, sino como una contra para el mismo cuerpo y protegernos de enfermedades. E8

El ají es fundamental para nosotros, el indígena Curripaco prácticamente vive es del ají, por ejemplo, si nosotros nos metemos al monte, una cierta forma de usted pedir permiso, es comerse un poquito de ají, es como ser aceptado por los seres de la naturaleza al momento de usted entrar a la casa de ellos, entonces nosotros más que un gusto por el ají, es eso! o si de pronto vemos que viene una tormenta muy fuerte, chubasco o vienen truenos, entonces también cargamos ají y lo echamos a la candela y ya con eso se calma todo, pero por lo general en si un alimento sagrado y que no nos puede hacer falta para ningún día, es el ají. E9

Alimentos prohibidos

En relación con los alimentos prohibidos, existen creencias asociadas a los alimentos y al curso de vida del Curripaco. Su experiencia les ha enseñado que a los niños no es aconsejable ofrecerles alimentos como pescado o carne de monte, ya que puede ocasionarles alteraciones en su salud y es por ello que la experiencia les ha permitido crear un código interno en donde establecen los alimentos y

las edades en que pueden ir ofreciéndoselos y que básicamente ha sido orientado por el payé de la comunidad y de los ancianos.

En la lactancia que en nuestra etnia no nos permiten comer el mico, la lapa, el cachirri y la danta hasta que el niño cumpla el año. Porque con el cachirri los niños no caminan rápido, con la lapa porque los niños no duermen de noche, el mico porque ellos mantienen es llore y llore. aun nuestros padres nos dicen que respetemos el pasado y las tradiciones, porque eso es verdad, a mí me pasó con mi niño mayor, porque me puse de terca a no seguirle el consejo a mi mamá y me puse a comer lapa y fui y comí tan solo un pedacito y ese día en la noche mi hijo no pudo dormir, toda una semana sin dormir hasta que mi mamá lo mandó a rezar. E2

De cero a cinco años, se les clasifica el pescado que van a comer, mientras llegan a la edad en el que el sistema digestivo se pone más fuerte y se puede adaptar a otro tipo de alimentos en el pescado, que eso es lo que le damos a los niños acá, porque es el que tiene el calcio y lo mismo en la cacería, no todo tipo de carne se le da en el momento, por decir no le damos el danto, si no que empezamos con cachicamo. E1

Del mismo modo en que su experiencia les ha permitido establecer edades para brindar o consumir los distintos alimentos, también conservan significados ancestrales que evitan la alteración del estado de salud en caso de consumirlos. Es así como la relación con la naturaleza y el animismo que le confieren a ésta (el alma que tiene cada uno de los organismos que integran la naturaleza), los ha llevado a desarrollar prácticas que permiten volver comestibles los alimentos prohibidos en algunas etapas de sus vidas.

Todos los seres vivos tienen un espíritu, entonces ese rezo es de cierta forma pedirles autorización de que ese bebé

pueda empezar a consumirlos, entonces ya se les puede dar y no les va a hacer daño, porque de lo contrario les va a causar fiebre, diarrea, sí? y muchas veces hasta mueren. E10

Servir el alimento

Finalmente, pero no menos importante, es servir el alimento, que es una categoría compuesta por tres elementos básicos a saber: el alimento que nunca debe faltar; la temperatura de lo que se va a comer y la jerarquía en el orden para comer. Todas transversalizadas por la misticidad de su etnia.

Dentro de los alimentos que nunca deben de faltar se encuentran el ají y la yuca. Absolutamente todos los platos que se cocinan deben de servirse a una temperatura caliente, pues el servirla y consumirla fría implica que los espíritus puedan entrar al cuerpo y se apoderen del ser, causándoles enfermedades. En cuanto a la jerarquía para servir el alimento, inicialmente se le ofrece o sirve a los hombres, quienes se disponen a comer solos y por último comen las mujeres con los niños. Los hombres siempre comerán en la mesa, mientras que los niños lo harán en el suelo.

Corroborando lo anterior, manifestaron en los relatos lo siguiente:

El ají nos hace falta; cuando no hay ají no comemos nada, no pica, cuando no tengo voy a prestar, igual que la yuca, porque con la yuca se prepara todo, nosotros necesitamos el casabe, el mañoquito. E5

La comida se tiene que servir caliente, se tiene que servir caliente! no es una opción servirla por ahí fría, porque cuando la comida esta fría uno se puede enfermar si se la come así, bueno eso es una creencia muy amplia, que cuando la comida esta reposada, el frío del aire se le mete, entonces ahí se le mete todo lo que son las malas energías que son los que le producen a uno enfermedades. E8

Por lo general la comida se sirve de dos formas: primero se le debe servir a los hombres, al terminar de comer ellos, comen las mujeres con los niños, porque los hombres tienen que comer en silencio, comer tranquilos y como las mujeres son las que se hacen cargo de los niños, entonces las mujeres comen con los niños. E9

En esta categoría convergen dos alimentos importantes para los Curripaco, que son el alimento físico representado en la Yuca brava y base para la preparación de los diferentes platos típicos y el segundo es el alimento espiritual o sagrado, representado en el ají. Este último se relaciona con la temperatura, pues ambos protegen el alma y el cuerpo y alejan los espíritus que traen enfermedades. Ahora bien, el significado de los alimentos se integra al significado masculino dentro de una familia, pues este representa protección y sabiduría, de ahí que el hombre tenga prioridad en el momento de servir el alimento.

Discusión

Los resultados del presente estudio dan respuesta al proceso de la alimentación desde la obtención del alimento hasta llevarlo a la mesa para comerlo. Se encontraron convergencias con algunos planteamientos de distintos autores que realizaron estudios en poblaciones indígenas, asentadas en territorios geográficamente semejantes al de este estudio.

Bourges señala que la alimentación es un hecho cultural que contempla “desde los procesos psíquicos de apetito y saciedad, hasta las representaciones de la alimentación que son las que definen qué es comestible, cómo se obtiene el alimento, cómo se prepara, cómo se sirve y cuándo se sirve” (6, p. 771). Acontecimientos propios de cada grupo social que comparte significados y costumbres dentro de su entramado cultural y que fueron las categorías y subcategorías que dieron respuesta a los resultados de la presente investigación.

El proceso de la alimentación como hecho cultural, inherente a las familias Curripacas del resguardo Tierra Alta y quienes por medio de su experiencia han llenado de significados dicho proceso, dan sentido a los espacios dispuestos para la siembra y recolección de alimentos, como lo son el conuco, la selva y los ríos que los abastecen. Su cosmovisión y mitología, transmitida ancestralmente, les ha permitido organizarse como comunidad y mantenerse en el tiempo, respetando la relación con la naturaleza y reconociendo su interdependencia. Este hallazgo concuerda con el planteamiento de Carrasco (13) cuando refiere que el hecho de alimentarse está organizado según las estructuras sociales locales, las cuales asignan roles dentro de los micro-contextos, a partir de sus concepciones culturales de alimentación, entendiendo esta última como un fenómeno de carácter interdependiente y que se relacionaría directamente con la naturaleza, llámese selva, conuco o río, teniendo en cuenta que estos tienen un significado dentro de su cultura.

La armonía entre la relación del indígena y el medio ambiente hace parte de un componente histórico que les ha permitido permanecer a lo largo del tiempo asentados en la selva, haciendo uso de sus conocimientos empíricos que se transmiten ancestralmente para la obtención de alimentos de las diferentes fuentes usadas, planteamiento que no se aleja de lo que Sánchez afirma cuando menciona que los grupos indígenas han logrado preservar buena parte del conocimiento ancestral sobre el manejo de la selva y el aprovechamiento de las especies de flora y fauna que el medio les brinda (14) soportando lo encontrado en la categoría de obtención de alimentos.

En la subcategoría de obtención de alimentos en ríos y caños, Costa (15) señala que en Guainía, dentro de los peces que más se consumen, se encuentran el bocón (*B. falcatus*), la guabina (*H. mlabaricus*) y el yamú (*B. siebenthalae*), de los cuales hay disponibilidad todo el año, por ello se catalogan como alimento de sustento diario, lo que

concuerda con los hallazgos de la investigación, en donde hacían alusión a los diferentes peces que se encontraban para el consumo.

En la categoría de preparación de alimentos se identificaron dos alimentos con gran significado y que los indígenas han utilizado para la preparación de sus platos principales y su subsistencia, los cuales son la yuca brava (*Manihot esculenta*) y el ají (*Capsicum chinense*). De la primera se genera la base para la preparación de los diferentes platos y el segundo es el complemento a las diferentes preparaciones. Existe por lo tanto una convergencia con lo planteado por Sánchez (14) quien refiere que el principal producto que cultivan los indígenas en sus chagras es la yuca brava, que es procesada en forma de casabe, mañoco y yucuta; y que existen otros alimentos importantes como el ají, el lulo, el ñame, la caña de azúcar y el chontaduro. La descripción que hicieron los indígenas Curripaco sobre el proceso para hacer el casabe y el mañoco concuerdan con lo documentado por Tapia (16) cuando describe el casabe como una Torta circular de gran dimensión hecha a partir de la harina de yuca brava rallada, procesada, exprimida y cernida, la cual es esparcida en un tiesto o cerámica a temperatura moderada.

En un estudio realizado por Ramos (15) se encontró que el consumo de insectos dentro de los grupos indígenas es un hábito adquirido culturalmente por generaciones; las comunidades locales naturalmente aceptan y respetan dicha práctica, utilizando los insectos según su presencia, abundancia y disponibilidad, consumiendo diferentes especies según la temporada. Por su parte Ariza y colegas en Rivas (17) afirmaron que los bachacos u hormigas culonas, constituyen un alimento ocasional muy apetecido a comienzo del invierno en los indígenas Sikuaní, Piaroa, Piapoco, Curripaco y Puinave. Esto coincide con los hallazgos de la investigación, tanto en tipos de insectos, como en las temporadas en las cuales tienen acceso para consumirlos.

Investigaciones anteriores aportaron resultados que difieren en la subcategoría de cómo servir el alimento. Woortmann (18) refiere en su estudio que la importancia de la temperatura de los alimentos dentro de las diferentes culturas representa un papel importante, este estudio señala que las comidas calientes son consideradas ofensivas para el aparato digestivo, mientras que las frías son ofensivas para el aparato circulatorio y de este modo se relacionan con las diferentes enfermedades que se pueden presentar, mientras que para los Curripaco la temperatura caliente en las comidas surte un efecto protector frente a las enfermedades y malas energías.

En cuanto a la subcategoría de alimentos prohibidos, los resultados de la investigación convergen con los planteamientos de Rivas (17), quien identifica algunas prácticas culturales con potencial incidencia en el acceso a los alimentos, tabúes que restringen el consumo de algunos alimentos respecto a condiciones como embarazo, postparto, menarquia, preparación para el chamanismo y luto; y las creencias de dioses mitológicos representados en animales, lo que impide o restringe su consumo por considerarlos sagrados.

El significado que tienen los alimentos para los Curripaco, tanto en su forma de consecución, como en su preparación, consumo y restricción de consumo, se basa en creencias fundadas en energía de todos los seres vivos tangibles e intangibles que pueden ocasionar efectos en su vida si no se respetan. Es así como Goulard en León Taborda (19), sostiene que algunas etnias indígenas sustentan las creencias de la energía y la fuerza del ser en el *porá*, que es básicamente esa fuerza que contienen los elementos vivos como las plantas, los cultivos, los animales. Los vegetales y los alimentos que cultivan en la chagra tienen gran cantidad de *porá*; mientras que los animales de monte y algunos peces tienen mayor cantidad de *porá*, que pueden hacer daño con sólo tocarlos.

El *porá* es la fuente de vida asociada a la fuerza, para el caso de los animales está relacionado con la cantidad de sangre que contienen y para el caso de lo que se cosecha está relacionado con la tierra (19), es por ello que el ají al ser fruto de la tierra tiene menos *porá* y no representa peligro al consumirlo. Esto da respuesta a la categoría de alimentos sagrados, junto a la creencia ancestral del origen de la etnia y el ají, se convierte en un depositario y dador de cualidades para el indígena, cuando ellos en sus relatos mencionaban que el ají los protegía, les concedía permisos y no podía faltarles en sus platos.

En ese sentido, los alimentos con *porá* fuerte deben ser purificados o procesados, para que no hagan daño o constipen a los humanos, ni les transmitan atributos indeseados. De ahí la importancia de los rezos y rituales que realiza el payé de la comunidad para que los alimentos prohibidos puedan ser consumidos sin ocasionar daño a la salud. El *porá* se relaciona además con la categoría de servir el alimento, ya que a través del proceso de cocción y la temperatura de la comida, garantizan que esa *porá* no afecte su salud. Levi-Strauss (20) relata cómo en diferentes culturas amerindias es importante el consumo del alimento tibio, pues ingerirla a otra temperatura representa un peligro, teniendo en cuenta el origen de éstos.

Conclusiones

Los Curripacos de Tierra Alta conservan muchas de las costumbres ancestrales de su proceso alimentación, transmitidas a través de su experiencia y enriquecida con los diferentes significados espirituales que le asignan.

La preservación de las prácticas ancestrales relacionadas con el proceso de alimentación son elementos importantes que han contribuido a la conservación de la salud de sus integrantes en el tiempo, de modo que se debe propender por proteger dichas prácticas e incluirlas como componente esencial de la promoción de la salud

en los planes de seguridad alimentaria y nutricional que se gesten en el territorio.

Agradecimientos

A la comunidad del resguardo Tierra Alta a quienes siempre tuvieron disposición en la participación de la investigación y quienes desinteresadamente

compartieron sus conocimientos y experiencias, especialmente a Cristina Duran, quien en su papel de portera fue el puente para que fuera posible realizar esta hermosa investigación.

Fuentes de financiamiento: recursos propios.

Declaración de conflicto de intereses: la autora declara no tener conflicto de intereses.

Referencias

1. CEPAL. Los pueblos indígenas en América latina: Avances en el último decenio y retos pendientes para la garantía de sus derechos. Santiago de Chile: CEPAL; 2015
2. Organización Nacional Indígena Colombiana. Cuáles son y en donde se ubican los pueblos indígenas en Colombia [Internet]. [Consultado 10 nov. 2016]. Disponible en: <http://www.onic.org.co/noticias/2-sin-categoria/1038-pueblos-indigenas>
3. Gobernación del Guainía. Plan de desarrollo 2016-2019 “un Guainía emprendedor, incluyente y modelo de desarrollo integral”. Guainía; 2016
4. Ministerio de Cultura. Kurripako, hijos de Inapirriculi [Internet]. Bogotá: Min. Cult.; 2010 [Consultado 10 oct. 2017]. Disponible en <http://www.mincultura.gov.co>
5. Mantilla BP, Oviedo MP, Hernández A, Flórez NZ. Educación para la salud: una experiencia con población indígena del departamento de Chocó. *Hacia promoc. salud.* 2013; 18(2): 96-109. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309131077008>
6. Bourges H. Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios deseables e indeseables. *Archivos latinoamericanos de nutrición.* 1988; 38(3): 766-779.
7. Contreras J. Gracia M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel; 2005
8. Geertz C. La interpretación de las culturas. Barcelona: Gedisa; 2003
9. Castillo E. Vásquez ML. El rigor metodológico en la investigación cualitativa. *Colombia Médica* [Internet]. [Consultado 26 ag. 2017]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28334309>
10. Australian Institute of Aboriginal and Torres Strait Islander Studies. Guidelines for Ethical Research in Australian Indigenous Studies. 2a ed. Australia: AIATSIS; 2012
11. Romero-Moreno ME. Castro-Agudelo LM. Muriel-Bejarano A. Geografía humana de Colombia: región de la Orinoquía tomo III vol. I. Bogotá: Instituto Colombiano de cultura hispánica; 1993
12. Ministerio del interior y de justicia. Informe final de topografía, ambiental y social del resguardo Curripaco Tierra Alta (Inírida-Guainía). Bogotá; 2010
13. Carrasco-Henríquez N. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)* [Internet]. 2007 [Consultado 24 abr. 2017]; 15(30): 80-101. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018845572007000200003&lng=es&tlng=es
14. Sánchez LF. Caracterización de los grupos humanos rurales de la cuenca hidrográfica del Orinoco en Colombia. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt; 2007
15. Eraldo M. Costa N. Ramos E. Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación [Internet]. [Consultado 24 abr. 2019]. Disponible en: http://sea-entomologia.org/Publicaciones/PDF/BOLN38/423_442BolnSEA38InsectosComestibles
16. Tapia-Morales C. Améjímínaa majcho: “La comida de nuestra gente”. *Etnografía de la alimentación entre los Miraña. Culturales* [Internet]. 2009 [Consultado 24 abr. 2019]; (9): 39-72. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=69412153003>
17. Rivas P. Cambio cultural y biodiversidad en las comunidades indígenas de la Orinoquia colombovenezolana: consideraciones sobre el manejo de la fauna. *Biota Colombiana* [Internet]. 2013 [Consultado el 24 abr. 2019]; 14(1): 109-122. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49128077008>
18. Woortmann K. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. *Caderno Espaço Feminino.* 2008; 19(1): 17-28.
19. León-Taborda AM. Formación del cuerpo entre los Tikuna: una aproximación intercultural a los conceptos de nutrición infantil [Internet]. [consultado 24 abr. 2019]. Disponible en: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/13963/21330>
20. Levi-Strauss C. El origen de las maneras de mesa. 2ª ed. en español. México: Siglo XXI Editores; 1976