

Améjimínaa majcho: “La comida de nuestra gente” Etnografía de la alimentación entre los miraña

Carmensusana Tapia Morales
Universidad Nacional de Colombia

Resumen. Para los miraña, pueblo indígena que habita el medio y bajo río Caquetá (región amazónica colombiana), saber cocinar implica saber cultivar, cosechar, pescar y recolectar. Dicho conocimiento se enlaza, por tanto, con la dimensión tangible de su mundo, donde el río, la selva, el lugar de la plantación (o “chagra”) y la casa comunal ancestral (o “maloca”) se erigen como espacios culturales y microcosmos que representan la inmensidad del territorio ancestral. El propósito de este artículo es evidenciar el mundo existente en el saber culinario que envuelve a la práctica alimenticia de los indígenas de la región amazónica colombiana, haciendo énfasis en el interés en el conocimiento gastronómico de estos indígenas, grupo aborigen poco investigado en el campo antropológico y etnográfico, lo que hace aún más necesario reivindicar todo aquello que forma parte de su saber tradicional.

Palabras clave: 1. saber culinario, 2. patrimonio cultural inmaterial,
3. miraña, 4. región amazónica, 5. territorio ancestral.

Abstract. For miraña, indigenous group that inhabits in means and low Caquetá river (Colombian Amazonian region), knowledge to cook implies to know how to cultivate, to harvest, to fish and to collect. This knowledge connects therefore with the tangible dimension of its world, where the river, the forest, the place of the plantation (or “chagra”) and the ancestral communal house (or “maloca”) are elevated like cultural spaces and microcosm that represent the immensity of the ancestral territory. The intention of this article is the one to demonstrate the existing world in the culinary knowledge that surrounds the nutritional practice of the natives of the Colombian Amazonian region, emphasizing my interest in the gastronomical knowledge held by these natives, native group little investigated in the anthropological and ethnographic field, what makes necessary still more, to vindicate everything what it is part of its traditional knowledge.

Keywords: 1. culinary knowledge, 2. intangible cultural heritage,
3. Miraña, 4. Amazonic region, 5. Ancient territory.

culturales

VOL. V, NÚM. 9, ENERO-JUNIO DE 2009
ISSN 1870-1191

*Introducción*¹

“DIME LO QUE COMES Y TE DIRÉ quién eres”, es la frase que haría popular el legista Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien en 1825 escribiera el primer tratado de gastronomía (*Fisiología del gusto*), donde alude a la importancia de la comida más allá de la simple función nutritiva y reconstituyente. Con esa máxima, Brillat-Savarin esbozaba el papel que desempeña todo saber culinario como forjador de identidad y como continuidad del conocimiento propio de una sociedad, aventajando con creces el acto de cocinar inconsciente y carente de significado sociocultural.

El saber culinario indígena encaja en el verdadero significado de esta acepción, ya que todo lo que se come, lo que constituye la provisión diaria, merece ser valorado a la luz de lo que significa social y culturalmente. Cocinar se convierte, por consiguiente, en una práctica ritual en la que cada ingrediente, cada utensilio, evoca una filosofía animista que exhorta la vida de todo aquello que hace parte del engranaje culinario. Consecuentemente, el acto de cocinar en el contexto indígena se escinde por completo del estricto ejercicio de hacer comestible un alimento, ahondando en terrenos simbólicos lo que es importante reivindicar a cada momento, aquellos espacios, prácticas culturales, representaciones, conocimientos, técnicas y emotividades que rodean el antes y el después de la preparación de una comida específica.

Se cocina para recordar la historia de creación de la etnia y del territorio donde se encuentran asentada; para recrear la esencia misma de la humanidad y su corporeidad; para amparar y expresar afecto y dedicación a la colectividad; para evocar a aquellos seres invisibles o “dueños de mundo”, quienes en

¹ Para el presente texto se optó por transcribir entre barras inclinadas (/ /) los términos expresos en la lengua indígena miraña; y para tal fin se utilizó el Alfabeto Fonético Internacional. Las expresiones y frases que hacen parte del español regional o que traducen el significado del miraña al español fueron transcritas entre comillas cuadradas o angulares (« »); el empleo de las comillas superiores (“...””) queda limitado a los fragmentos extraídos de artículos o textos consultados. Ambos tipos de citas y locuciones se escriben en cursiva.

calidad de entidades vivientes circundan y conforman la vida cotidiana indígena, al punto de que sin su ayuda sería imposible captar todos aquellos beneficios que ofrece la madre tierra.

Con base en lo antedicho, es el propósito de este texto develar el mundo y el saber culinario que envuelven a la práctica alimenticia de los indígenas de la región amazónica colombiana, haciendo énfasis en el conocimiento gastronómico de los miraña, pueblo aborígen amazónico poco investigado en el campo antropológico y etnográfico, lo que hace aún más prioritario reivindicar todo aquello que forma parte de su conocimiento tradicional.

Aislada del mestizaje cultural que caracterizó a la cocina de muchos de los pueblos indígenas de Colombia y del continente americano, la comida indígena amazónica, y especialmente la miraña, constituye hoy por hoy un activo de la memoria y no un pasivo de la nostalgia. En el saber culinario miraña se evidencia un principio básico que prima en muchas colectividades indígenas de América, donde se prioriza la faceta mística y vital del alimento y donde se concibe el cocinar como una práctica cultural que, si bien calma la apetencia del cuerpo, colma también, ante todo, las carencias del alma.

Exhortando la experiencia y el saber acumulado que implicó usar adecuadamente alimentos incluso con altos niveles de toxinas, con su saber culinario los miraña demuestran el vasto conocimiento que sobre el medio natural detentan como colectividad, un conocimiento que han fusionado con sus prácticas sociales y culturales cotidianas.

Saber cocinar entre los miraña implica, además, saber cultivar, cosechar, pescar y recolectar. El saber culinario propio de este grupo indígena se enlaza con la dimensión tangible de su mundo, donde río, selva, chagra y maloca se erigen como espacios culturales y microcosmos que representan el amplio territorio ancestral, todos ellos presentes a la hora de servir la comida ancestral.

Coherentes con la idea de que “somos lo que comemos”, en el presente texto ahondaré en los diversos significados que

adquieren los alimentos en ese contexto indígena, y para ello aprovecharé el saber legado a los actuales portadores del conocimiento, así como el saber adquirido durante estadías de campo entre esa colectividad.

En el primer apartado de este documento me referiré a la estrecha relación existente entre los principales espacios que circundan el mundo miraña como lugares por excelencia donde estos indígenas se aprovisionan de los alimentos básicos (yuca brava, ñame, pescados, frutas o pepas de monte, entre otros), así como al papel que desempeña la mujer en el cultivo, cosecha y preparación de la alimentación, una actividad que, por demás, es equiparable a la labor ritual que desempeña cualquier “sabedor” de este contexto cultural.

En seguida aludiré a los ingredientes base del saber culinario miraña, precisando las variedades y los usos culinarios que brindan, así como el significado que adquieren dentro del contexto mítico-simbólico propio de esta etnia. Como parte complementaria, me referiré a los utensilios artesanales empleados en el proceso de preparación y consumo de los alimentos, lo mismo que a las técnicas de almacenamiento y provisión empleadas por los miraña. Finalmente, a modo de conclusión, expondré los aspectos más representativos que desde esta experiencia investigativa pude vislumbrar al relacionar el saber culinario con las manifestaciones y expresiones culturales que constituyen el patrimonio inmaterial de una sociedad como la que conforman los miraña.

Valiéndonos de la experiencia y conocimiento adquirido durante años de estancia en campo, el presente documento constituyó la investigación base presentada en el marco de la primera versión del Premio Nacional de Gastronomía, convocado en 2007 por el Ministerio de Cultura de Colombia; este proyecto de investigación obtuvo un reconocimiento extraordinario porque presentó una receta gastronómica tradicional que incluyó los ingredientes y las técnicas de preparación que definen y caracterizan a la cultura miraña, sin dejar de lado la posibilidad de ser reinterpretada o innovada con nuevas técnicas y saberes culinarios.

Améjimináa majcho: *“La comida de nuestra gente*

Sin lugar a dudas, el trabajo aquí expuesto no hubiese sido posible sin la constante y solícita interacción con aquellos hombres y mujeres de la comunidad miraña, quienes me acogieron en el seno de sus hogares a la lumbre de sus fogones, enseñándome el trasfondo cultural y simbólico registrado en este documento. Agradezco especialmente a Andrea Bora Miraña, ejemplo de lo que representa una mujer maloquera y a quien dedico este trabajo como homenaje de lo que representó en vida y del importante y extenso legado que dejó a su familia, comunidad y amigos cercanos. Igualmente extiendo mi agradecimiento a Roberto Miraña, Crispín Miraña, Salvador Miraña, Emilia Bora, José Imi Miraña, Luis Miraña, Alba Bora, Elbano Miraña, Alcibíades Miraña y Elena Muinane, quienes con paciencia y dedicación me permitieron acercar a su cotidianidad, convirtiéndose en verdaderos interlocutores con los que tuve la oportunidad de dialogar

Foto A. Muchos de los petroglifos grabados en las rocas aledañas a chorros o raudales en el río Caquetá (en miraña /Okájimo/ o «río de la danta») hacen referencia a eventos míticos de gran importancia para los pueblo indígenas, entre los cuales se evidencia el empleo exclusivo de determinadas especies vegetales y animales por parte de la etnia, quienes las detentan en calidad de poseedores excepcionales de dichas especies y sus respectivas variedades (foto tomada en raudal de Araracuara. Medio Río Caquetá. 1994, CSTM).



Culturales

y aprender, y brindándome finalmente la más importante lección que se puede aprender desde la cocina: una receta es más que un conjunto de indicaciones y procedimientos... es ante todo una historia, un relato que da cuenta de los hábitos y valores de un pueblo; una manera de vivir y percibir el mundo único y particular, que nos permite adentrarnos en el amplio pero desconocido ámbito cultural propio de este pueblo indígena; saber que, indudablemente, enriquecerá desde diversas perspectivas el patrimonio cultural inmaterial, y por supuesto el gastronómico, de un país multicultural como el colombiano.

Foto B. Los chorros o pedregales (/neéwayba/), constituyen los lugares por excelencia de abastecimiento de pescado, uno de las principales fuentes de alimentación de este grupo indígena (tomada en raudal quebrada de Metá (/Bakoi/). Medio Río Caquetá. 1994, cstm).



*La cocina y sus madres: una estrecha relación
entre el mundo femenino y el saber culinario miraña*

La mujer es la madre de todo lo que existe en la naturaleza y en el espacio doméstico. Es la madre del mundo porque cuida la vida de las personas y todo depende de las actividades que ella

realiza; también es lo bueno que compone a la naturaleza. Todos los ciclos del año le pertenecen y allí está su vitalidad. El curador del mundo le da fertilidad a la naturaleza, pero ésta no da frutos ni semillas por sí sola; para que ésta fructifique constantemente es necesario que la mujer la esté alimentando con regularidad. Los hombres arreglan y limpian el mundo mientras que las mujeres son las que le dan vida por medio de la comida; los hombres son una parte complementaria del mundo, pues las mujeres son las madres de la naturaleza y son las únicas con la capacidad de transformarla (Arhem *et al.*, 2004).

Considerado uno de los pueblos indígenas menos conocido en los ámbitos regional y nacional a pesar de su relevancia en los procesos sociales, económicos e históricos que desde la colonia se vienen gestando en la región amazónica de la actual Colombia, los miraña se encuentran ubicados en la actualidad sobre la margen media del río Caquetá, en el Departamento del Amazonas, sector donde han emplazado sus principales asentamientos (Puerto Remanso-El Tigre, Puerto Solarte, Mariamanteca o Mariapolis y San Francisco-Puerto Solarte), habitados por población inferior a los 400 individuos, aproximadamente.

Originalmente, los miraña (en portugués, “*miranha*”)² proceden de diversos grupos tribales que habitaron el bajo Cahuinarí (en lengua /améjiminá/, que se traduce como “la gente de abajo”), así como la cabecera del río Pamá (principal afluente del Cahuinarí), lugar considerado el “centro del mundo” o espacio de origen de esta etnia indígena.

² Bajo el vocablo “*miranha*”, empleado en la lengua portuguesa y general desde mediados del siglo dieciocho, los comerciantes lusobrasileros identificaron a las poblaciones aborígenes aledañas a la ribera media del Caquetá o Yapurá. Según las fuentes compiladas por viajeros alemanes durante el siglo diecinueve (Spix y Martius), para entonces se diferenciaban los miraña en dos grupos principales: *a*) los mirañas Caravana – Tapuya (“*Miranha Caravana – Tapuya*”) y *b*) los miraña Oirá – Açú – Tapuya (“*Miranha Oirá – Açú – Tapuya*”). A los primeros se les consideró una población beligerante, que permanentemente mantuvo contacto con los portugueses y patrocinó el sometimiento de indígenas a manos de los lusobrasileros; por su parte, los segundos (miraña Oirá – Açú – Tapuya) constituirían los predecesores de los actuales miraña (Seifart, 2002).

Culturales

Gráfico A. El Vertumno de Giuseppe Arcimboldo (1590). Tomado de la página web *Ciudad de la Pintura*. Dirección URL: <http://pintura.aut.org/BU04?Autnum=11585&Empnum=15319&Inicio=16>. Consultado el 12 de junio de 1007.



Gracias a la labor creadora de Niimúe, el principal ser viviente, quien creó el mundo primigenio a partir de su propio cuerpo, se materializó la totalidad del territorio indígena miraña como un gigantesco ser vivo constituido por las diversas plantas y especies animales primordiales;³ composición que hace que muchas de estas especies adquieran una especial significación y se les maneje casi ritualmente durante su captación, recolección y preparación.

La materia prima de toda comida se obtiene de espacios como la selva, los ríos, las quebradas y las chagras que circundan a la maloca (/baáejá/), los que, a su vez, se encuentran cohabitados por otros seres vivos que, al igual que los humanos, se organizan en colectividades.

³ Una representación visual que ilustra un cuerpo con rasgos humanos constituido por especies vegetales y animales se hace evidente en la obra pictórica de Giuseppe Arcimboldo; que se aproxima a la concepción miraña de territorio (ver la ilustración 1). Al respecto, M. Guyot (1975:93-109) menciona en uno de sus artículos la analogía existente entre las diversas partes del cuerpo humano y las denominaciones de algunas especies animales y vegetales; y ambas categorías también tienen su correspondencia con partes de la maloca o espacio habitacional propio de este grupo indígena. Es importante destacar que, por lo tanto, la maloca representa a pequeña escala el espacio territorial del grupo, un microcosmos que recrea la hazaña de su principal ser mitológico (/Niimúe/).

Por ser equiparables sus sociedades a cualquiera de las que existen entre los pueblos indígenas, estas colectividades se encuentran tuteladas por “dueños de mundo” con quienes los sabedores indígenas deben “negociar” para obtener beneficios que se traducen en resistencia y/o inmunidad frente a determinadas enfermedades, cosechas favorables de los productos cultivados en la chagra, facilidad en la consecución de carne de monte o en la captura de peces, entre otros.⁴ Por consiguiente, entre los miraña convergen estrechamente el saber culinario y el conocimiento inherente al manejo del mundo y se ensamblan el medio social y el natural mediante la cultura (Tapia, 2000).

Si bien selva y río constituyen espacios usualmente frecuentados por los hombres debido a las principales actividades que desempeñan en la comunidad (pesca, caza, elaboración de los principales elementos de la cultura ceremonial indígena, etcétera), también son transitados por mujeres de la colectividad, quienes diariamente se trasladan a sus plantíos o chagras o simplemente los circundan para realizar otras actividades que tienen que ver con las labores propias en la maloca: lavar los tubérculos recolectados, desangrar y preparar la carne, recolectar los frutos de temporada en el monte, etcétera). No obstante, aunque la selva y el río brindan provisión esporádica a la familia, nunca llega a suplir la totalidad de alimentos cosechados en la chagra.

El /Májchotawa/, o huerto ya sembrado que proveerá de comida,⁵ constituye por excelencia la chagra o plantío de la

⁴ Consecuentemente, todos y cada uno de los alimentos hacen parte de una colectividad presidida por un dueño de mundo, quien consiente el manejo y disfrute de su “gente”, sugiriendo incluso la manera como deben ser empleados y las restricciones u obligaciones básicas que se deben tener en cuenta antes y después de su preparación y consumo. Para ilustrar este concepto, los miraña refieren a la forma como las especies acuáticas –peces, por lo general– se encuentran “capitaneados” o dirigidos por una boa; en tanto que cada una de las variedades vegetales sembradas o recolectadas en la chagra o en la selva detenta su regente de acuerdo con su especie (por ejemplo, los ñames, un abuelo o dueño de mundo de esta misma especie; las dantas, una tapir principal, etcétera).

⁵ También se utiliza el término /*tími'e*/, que aparentemente proviene del bora. En miraña también se utiliza el vocablo /*wáijkol*/ para referirse al plantío sin sembrar porque apenas ha sido tumbado y quemado el monte.

Culturales

mujer miraña, el lugar donde asume el papel de poseedora y/o tenedora de la alimentación (“dueña de la provisión”) y donde concilia con las también “dueñas” de los tubérculos **las** frutas allí plantadas.⁶ El buen trabajo que la mujer desempeñe en la chagra será evidente en el ámbito social, ya que se hará acreedora de estupendos cultivos que demostrarán su naturaleza laboriosa, digna de ser reconocida como una verdadera maloquera, puesto que logra armonizar el cuidado de sus “vástagos” vegetales (plantas que cultiva en la chagra) y la atención que requiere su familia (véanse las fotos C y D).

Foto C. /Májchotawa/ o chagra, huerto ya sembrado que proveerá a toda mujer miraña de comida (tomada en la chagra de Andrea Bora Miraña, Puerto Remanso-El Tigre, Medio Río Caquetá, 1997, CSTM).



⁶ Al igual que otras etnias indígenas amazónicas, los miraña consideran que los productos obtenidos en sus chagras son, por excelencia, los que surten el alimento de la casa o maloca; razón por la cual se establece una clara relación entre esta última y la chagra (Arhem *et al.*, 2004).

Améjimináa majcho: “*La comida de nuestra gente*”

Foto D. Entre cuatro a cinco veces en la semana las mujeres visitan su chagra, de tal manera que se asegure el cuidado y desyerbe de sus plantíos (Andrea Bora Miraña dirigiéndose a su chagra. Puerto Remanso-El Tigre, Medio Río Caquetá, 1997, CSTM).



Labrar, cosechar y preparar los alimentos son tareas equiparables a la labor ritual que desempeña cualquier sabedor dentro del contexto indígena. La mujer labriega o “chagrera” sabe que plantar la tierra no sólo implica preparar el terreno, escoger los retoños de las plantas y diseminarlos en medio de la huerta: entiende, ante todo, que su labor implica conocer las historias de creación de las principales especies vegetales cultivadas en la chagra; historias que se acompañan con cánticos, que hacen mención al ciclo vital de cada especie vegetal concebida como un ser viviente.

Con historias y cantos se favorece, por lo tanto, el crecimiento de todas y cada una de las variedades de tubérculos, frutas, pimientos y demás vegetales que conforman el plantío, y se garantiza, además, el óptimo rendimiento de los alimentos una vez que se procesen en la maloca. Por ello, si una mujer quiere lograr buenas cosechas en su chagra y contar con un amplio aprovisionamiento de comida en la maloca, debe aprender y ejercitar las referidas

historias y tonadas, asegurándose además de invocar a la primera mujer dueña de la provisión y a los dueños de cada especie vegetal, espíritus que la apoyarán para que realice una buena labor.

El papel preponderante de la mujer no sólo se limitará a conocer lo que cultiva y cómo lo planta en la chagra, sino también cómo lo transformará en un poderoso alimento para el cuerpo y el espíritu. Y es aquí, justamente, donde el conocimiento legado de generación en generación se hace fundamental, ya que muchas de las especies vegetales colectadas, bien sea en la chagra o en el monte, deben ser procesadas para así poder separar algunas sustancias tóxicas de lo que realmente constituye el alimento.⁷

Hábilmente, las mujeres también hacen de la preparación de los alimentos un arte que no todas logran desempeñarlo de manera apropiada, puesto que se considera que una buena cocinera se distingue no sólo por el sabor y aroma de sus comidas, sino también por la consistencia, tonalidad y textura de lo que prepara.

Es ella, la mujer miraña, quien a través de la yuca ingresa el resto de la chagra al espacio maloquero, posicionándose de su papel de proveedora que posee la facultad de procesar y preparar con sumo cuidado los alimentos. Su importancia y jerarquía se manifiesta al tomar control de otro espacio también considerado como femenino: el fogón (/kíji'wa'/) u "hogar de la candela".

Trascendiendo la mera funcionalidad de instrumento que facilita la cocción y preparación de los alimentos, el fogón constituye un espacio vital en cuyo entorno se transforma (procesa) todo aquello que es traído del río, el monte o la chagra.⁸ Es allí donde

⁷ Tal es el caso de la yuca amarga o brava, de la que se deben anular los efectos del tóxico glicósido ciangenético (ácido prúsico), presente en toda la raíz o tubérculo, para que quede libre el uso de la masa y el almidón del tubérculo (Schultes y Raffauf, 2004).

⁸ Las sociedades indígenas amazónicas se caracterizan por ser duales, es decir, porque su estructura sociocultural se representa por pares. El espacio maloquero no será la excepción y también obedecerá a este principio dual: así como el fogón se relacionará con el mundo femenino, su equivalente en el mundo masculino será el copay (/kówaol/), o palo que es encendido en horas de la noche (en contraposición al fogón femenino que se enciende de día) e ilumina las extensas jornadas de intercambio de conocimiento entre sabedores y alumbró el sueño de quienes dormitan (Arhem *et al.*, 2004).

Améjimináa majcho: *“La comida de nuestra gente*

se convierte lo natural en social y culturalmente aceptado; es el espacio de reunión y de encuentro de toda la familia; donde se acoge al foráneo para brindarle amparo y proximidad a la cotidianidad familiar.

Básicamente, todo fogón dispone de tres soportes de cerámica en medio de los cuales se ubican los troncos, astillas y chamizos de madera. La permanencia de los soportes cerámicos y la preservación del fuego representan para los indígenas la vitalidad y fortaleza de la estructura familiar que mora en la maloca; solidez o inconsistencia que dependerán del rol que desempeñen las mujeres de la casa. Una estructura familiar debilitada por los problemas y conflictos se manifiesta de manera tangible en la presencia de unas bases de fogón desgastadas y desquebrajadas, que denotan el papel poco efectivo de la(s) mujer(es) de la maloca para aprovisionar a la familia de alimento y, por ende, de unidad (véanse las fotos E y F).

Foto E. “...y es allí donde se convierte lo natural en social y culturalmente aceptado, es el espacio de reunión y de encuentro de toda la familia, donde se acoge al foráneo brindándole amparo y proximidad a la cotidianidad familiar”. (Cocina de Andrea Bora Miraña, quien observa a su esposo, cuñado, hijo y nieto mientras comen. Puerto Remanso-El Tigre, Medio Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Culturales

Foto F. “El fogón (/kíji’wa’/), u ‘hogar de la candela’ (...), facilita la cocción y preparación de los alimentos, [y] constituye un espacio vital en torno al cual se transforma (procesa) todo aquello que es traído del río, el monte o la chagra.” (Mujer barasano preparando las astillas y las bases de su fogón para cocinar. Bocas del Pirá-Apaporis, 1999, CSTM.)



Por excelencia, son las esposas e hijas de los maloqueros (hombres a cargo de la maloca) las mejores proveedoras, cocineras y anfitrionas de las comunidades. Se dice que estas mujeres (comúnmente conocidas como maloqueras) han sido habilitadas (“curadas”) desde su nacimiento para ejercer laboriosamente su cargo, de tal manera que cada vez que tienen la tarea de hacer algo (rallar yuca, exprimir y sacar el almidón, preparar las carnes de monte, elaborar el ají negro, etcétera), lo hacen de una manera más que eficiente.

Ellas, las maloqueras, mejor que nadie saben convocar alrededor de su fogón, hacer rendir la comida y lograr que los alimentos preparados sean valorados por sus comensales, a quienes brindan en sus recetas beneficios entrañables.

“De ser curada pasan a curar”, dicen los indígenas, y qué mejor que esta expresión para entender la función sociocultural que desempeñan estas mujeres en la colectividad: acercar con su comida a los foráneos; atender con sus preparaciones a las personas sin importar a qué hora se hagan presentes; prescribir con sus sabores y aromas a quienes requieren pronta recuperación de sus desdi-

chas, desdenes y pesares; en pocas palabras, aliviar por encima de todo el espíritu de sus comensales y recibir como recompensa los agradecimientos o palabras **de vida** de la gente.

Para una buena maloquera, cocer un delicioso tucupí⁹ (en miraña, /chi´chi/) o tostar un succulento casabe¹⁰ (en miraña, /má´o´/) son sólo comparables con la preparación que su par masculino, el maloquero, hace de un buen tabaco o ambil¹¹ o de un dulce y agradable mambe.¹² Por consiguiente, al igual que la coca y el tabaco, el casabe y el tucupí se conciben como verdaderos entes vivos que adquieren la capacidad de acoger todo el conocimiento y el poder de los entornos de donde provienen y transmitir al ser consumidos la esencia misma del pensamiento telúrico propio de la etnia. De ahí, nuevamente, que se comparen el saber de la mujer a cargo de la provisión (generalmente, la maloquera) y la labor culinaria que realiza con la actividad ritual que en otro espacio de la misma maloca realiza el curador, maloquero o sabedor.

Aunque me he extendido ampliamente en describir la importancia que encierran los alimentos colectados en la chagra, no menos meritorios y provechosos dejan de ser aquellos derivados de la montería, la pesca y la recolección de frutos silvestres, productos que, al igual que los de la chagra, mantienen el mismo principio asociativo, según sea su especie, y cuya colectividad se encuentra regida por un respectivo “dueño de mundo”.

⁹ Caldo extraído de la yuca brava fermentada que al recalentarse puede adquirir desde una consistencia medianamente viscosa hasta, incluso, convertirse en una pasta seca (/dójmehal/). El tucupí una vez elaborado no requiere un proceso de conservación específico, razón por la cual se le guarda en un tiesto o en el caparazón de una maraca (variedad de cacao amazónico) para ser utilizado de manera dosificada en la preparación de cocidos de pescado o de cacería de monte. Para intensificar su sabor se le agrega ají, hormigas colonas (/ménitke´/) u hormigas arrieras de tonalidad chocolate (/fwajíní/).

¹⁰ 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.

¹¹ Preparación de hojas de tabaco hervidas en agua y después evaporadas hasta formar una solución que alcanza la consistencia de la miel.

¹² Hoja de coca tostada, pilada y cernida, de la que queda como producto final un fragante polvo verde, que se aplica en cucharadas en medio de los pómulos y los dientes.

Culturales

Pese a que comúnmente este tipo de alimentos se asocian al desarrollo de las actividades masculinas del rebusque (cacería de monte, pesca, recolección de frutos de monte, entre otras), estos productos de carácter provisorio también los pueden llevar a la mesa las mujeres y los niños de la comunidad, quienes en sus recorridos y tránsitos periódicos por la selva –según sea la época de cosecha o de “subienda”– recogen algunos de estos alimentos y los llevan a las malocas para que sean procesados según se requiera.

Esto significa que, indiferente de quien sea el proveedor de los alimentos, la transformación de éstos en comida implica “cosechar” a favor de los suyos, brindando comida y construyendo, por consiguiente, el futuro de su familia.

En conclusión, se puede decir que entre las sociedades indígenas amazónicas, y especialmente entre los miraña, el saber culinario propone una nueva concepción frente a la comida, por la que la mujer por excelencia constituye la parte esencial de este saber, ya que en sus manos se hace efectivo el dominio sobre la naturaleza al transformar especies silvestres en fuerza vital que posibilita la vida sana de la colectividad.

Ingredientes y su dimensión simbólica en el pensamiento miraña

Teniendo en cuenta la importancia que adquieren algunos alimentos no sólo en la dieta diaria sino también en la actividad ritual de los pueblos indígenas amazónicos, decidimos que los ingredientes básicos debían ser escogidos considerando su utilización cotidiana, su relevancia simbólica y su consecución según la época de cosecha o de “subienda”.

Al fundamentar esta elección con los relatos y comentarios expuestos por los indígenas consultados, se decidió que la receta propuesta tuviera como principales ingrediente productos representativos de los principales espacios dadores de alimentos.

Fue así como se seleccionó como principal ingrediente ex-

Améjimináa majcho: “La comida de nuestra gente

traído de la chagra la yuca amarga o brava (*Manihot Esculenta Crantz*), acompañada de dos significativos tubérculos: el ñame o *Dioscorea trifida* y la batata o *Ipomea batatas*, una hierba de olor agradable (que igualmente se colecta en la chagra): la albahaca u *Ocimum Campechianum Mill*, y dos frutos cítricos. el limón o *Citrus aurantifolia christm* y la naranja o *Citrus spp*.

El espacio de la chagra se verá complementado con el de la selva (“monte”) o rastrojo, representado en esta propuesta culinaria con el uso de la uva caimarona (*Pouroma Cecropicefalia Mart. ex Miq*) y del copoazú (*Theobroma grandiflorum*), pepas (/neéba/ o /iméji/) que usualmente son plantadas en medio del espacio divisorio entre el patio comunal aledaño a la maloca y la floresta que circunda la vivienda. Estos frutos silvestres irán acompañados del aceite extraído de la palma de milpeso o patabá (*Oenocarpus batana*), planta silvestre que normalmente se cosecha entre los meses de agosto y octubre.

Dada la preponderancia en la dieta indígena del pescado como fuente de proteína, también se decidió incluir en la receta una especie acuática que, además de ser significativa para los indígenas, fuera apreciada por la exquisitez de su carne. El pez escogido fue el dorado (*Brachyplatystoma flavicans*), animal acuático de tamaño mediano que abunda en ríos como el Caquetá y el Amazonas.

Otros ingredientes que se emplearon en calidad de aderezos y aliños fueron la miel de abeja real, el aceite de milpeso (*Jessenia polycarpa*) y el maní (*Arachis hypogaea*).

A continuación se expondrán detalladamente las características de cada uno de los ingredientes, recalcando su relevancia en el mundo mítico y simbólico aborígen y estableciendo las principales prácticas culinarias en las que son utilizados.

Yuca y ñame: unos ingredientes con personalidad femenina

Consideradas como mujeres de agricultura o fruta, estos productos se cultivan en la chagra junto con otros importantes

alimentos comestibles, como ají, piña, caimo, marañón, caña, lulo, plátano, batata, limón, papaya, guanábana, sandía, cuya o totuma, guayas y barbasco.

La yuca constituye el alimento más destacado de la chagra. Por excelencia, representa el pensamiento femenino, ya que una vez procesado el tubérculo –bien sea como masa, como almidón (/íhtyako/) o como caldo–, según sea la apariencia y tonalidad del producto, se deduce el temperamento y carácter de la mujer.

Dada su preponderancia en la vida cotidiana, la yuca se convierte en el alimento que rige la vida colectiva en la maloca, puesto que la consecución y existencia del tubérculo asegura la presencia y participación activa de cada uno de los miembros integrantes del grupo familiar en la colectividad. Hablar de yuca es hablar de tejido social, y en ello radica que desde la perspectiva indígena se reconozca la existencia de diversas variedades de yucas: cada variedad del tubérculo detenta una funcionalidad, así como hay multiplicidad de actores que hacen parte del entramado sociocultural del grupo.

Variedades como tintín, sábaló, hormiga, mojoy de palma seca, avispa, arenilla, agua, rana, platanillo, mosca de fruta, carayurú, palometa o amarilla, dulce, borugo, asaí, ratón, gusano de siringa, guacharaca, plátano, blanca, mariposa, caimán, boa, muchilero, pivicho, paujil, manicuera, milpesillo, pato, entre otras, son algunos de los numerosos tipos de tubérculo que se reconocen en este contexto indígena, los que en su mayoría evocan su procedencia mítica y la importancia de algunas especies vegetales y animales –terrestres y acuáticas– con las que se relacionan.

Sus nombres específicos son sólo conocidos en su totalidad por las mujeres maloqueras o dueñas de la comida, quienes además precisan su empleo según sean sus propiedades. Así, por ejemplo, la fariña (/dsobími/) o harina se hace de yuca de palometa o yuca amarilla, la cual se deja fermentar, cernir, exprimir y deshidratar; la manicuera (/paykoómiba/) es una bebida refrescante del jugo cocido del tubérculo que se hace de la yuca del mismo nombre o de la asaí o borugo, en tanto que el casabe y el tucupí se pueden elaborar de las demás clases de yuca.

La disposición de la yuca a la hora de cultivar concuerda con la distribución espacial que rige en la maloca. En el centro –en el plantío como en la casa comunal–, la parte más importante, es donde se siembran o ubican las principales variedades del tubérculo (las de consumo en celebraciones rituales y bailes), y en la periferia las variedades más comunes, es decir, las que pueden ser arrancadas para el consumo diario.

De la yuca se elaboran productos como el casabe o torta de almidón del tubérculo, el tucupí o pasta concentrada de yuca combinada con ají, la manicuera o jugo cocido de la yuca, la fariña o harina tostada del tubérculo, la cahuana (/kagíni`ko/) o colada espesa de almidón y el mingao o chivé, un extracto líquido producto de la mezcla de agua con fariña.

Otro de los bulbos altamente apreciados por los miraña es el ñame (/kíniíi/), tubérculo feculento que suele acompañar a la plantación de la yuca y que, al igual que ésta, posee diversas variedades, entre las que se destaca el llamado “ñame de chontaduro”, característico por su coloración amarilla, el cual se contrapone a otras variedades comunes que se plantan en la chagra y que se diferencian de la anterior por la coloración de la carnosidad. Entre los miraña se conocen las variedades de tubérculo feculento de coloración blanca y morada, aunque se sabe que en la región existen más de veinte variedades diferentes.

Esta especie nativa de la Amazonia ha sido utilizada desde tiempos inmemoriales, y tradicionalmente se preparaba el tubérculo entero, bien sea cocido o asado, en un alimento que se sirve acompañado de pescado o de carne de monte, como la de danta o borugo.

La batata (en miraña, /kaáti`/), por su parte, es otro de los tubérculos alternativos en los platos. De ella se identifican cuatro variedades, de las que las más destacadas son las llamadas “batata de mariposa”, por su color blanco, y “batata dulce”, dado su sabor suave.

La batata y el ñame, a diferencia de la yuca, son sembradas en el plantío, obedeciendo estrictamente la disposición de los

Culturales

Foto G. “La disposición de la yuca a la hora de cultivar concuerda con la distribución espacial que rige en la maloca, siendo el centro –en el plantío como en la casa comunal– la parte más importante donde se siembran o ubican respectivamente las principales variedades del tubérculo.” (Foto tomada a un arbusto de yuca brava o amarga en la chagra de Andrea Bora, Puerto Remanso-El Tigre, Medio Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Foto H. Recolectando ñame. (Andrea Bora recolectando los tubérculos en su chagra. Puerto Remanso-El Tigre, Medio Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Améjimináa majcho: *“La comida de nuestra gente*

puntos cardinales; en tanto que la yuca se encuentra repartida por toda la chagra.

Los tubérculos son apreciados simbólicamente, ya que dan testimonio de los dones concedidos por el primer ser creador de la comida (/Majchotá Niimúe/), quien entregó a sus mujeres bulbos que contaban con la propiedad de autosembrarse y auto-prepararse sin necesidad de la intervención humana.

El hecho de que ahora se requiera pelar, rallar, lavar y cocinar los tubérculos recuerda a los miraña el desinterés que mostraron por utilizar adecuadamente estas especies los primeros seres creados, lo que indujo a que la actual mujer miraña deba trabajar arduamente en la preparación de estos alimentos.

Horas y horas de trabajo sólo son recompensadas si se obtiene una masa o un almidón abundante, de suave textura y de blanquísimo color, lo que denota el esfuerzo y la actitud laboriosa de la mujer, así como su cándido e intenso pensamiento, sólo visible en el grosor que alcanza la torta del casabe.

Un cocido de ñame o batata, agradable a los ojos por su textura aterciopelada y por su exquisito sabor, traduce una buena mano labriega que se complementa con una actitud apacible, delicada. Evoca ese mundo primigenio cuando hizo su aparición en este contexto la primera dueña de la provisión, quien dejó sus versadas enseñanzas a sus descendientes miraña.

*Uva caimarona y copoazú: árboles frutales de rastrojo
que hacen parte del mundo familiar indígena*

Identificados como árboles frutales cuyas cosechas florán en determinados meses del año, la uva caimarona y el copoazú forman parte de las plantaciones comestibles que circundan el mundo familiar indígena; por esta razón son consideradas como seres que observan el devenir diario de quienes viven en la maloca.

Concretamente, la uva caimarona se identifica por encontrarse en racimos con frutas globosas envueltas en una cáscara color

café oscuro; en tanto que el copoazú es una variedad de cacao silvestre cuyas semillas se encuentran cubiertas por una jugosa pulpa de donde se extrae su jugo.

La uva caimarona y el copoazú, como otras especies de árboles frutales,¹³ poseen diferentes componentes y poderes que pueden ser transmitidos a los humanos. Se asegura que sus agradables y apetitosos sabores, así como sus fascinantes presentaciones (también reconocidas bajo la categoría de “pepas silvestres”), evidencian el poder que detentan sus respectivos tabacos y cocas.

En el ámbito simbólico, se asevera que estos árboles frutales influyeron en la humanidad desde la misma creación del mundo, razón por la cual son incluidos por el sabedor en el momento en que nombra a todos los seres que intervienen en la curación de la comida.

Identificados como arbustos de vida, dulzura y tranquilidad, se considera que su subsistencia asegura la permanencia de otros seres vivos, entre los que se incluyen los humanos. Si bien son muchos los animales terrestres que se alimentan con las pepas (*p.e.*, los micos y animales cuadrúpedos como los puercos), simbólicamente estas y otras muchas pepas de monte se relacionan con las principales especies acuáticas (especialmente los peces), al punto de que se asegura que la fertilidad de los seres acuáticos depende directamente de la proliferación de algunas frutas silvestres.

En el caso específico de la uva caimarona o caimarón, los miraña creen que sus semillas deben enterrarse en lugares que han sido quemados y que, en principio, no deben ser observados por persona alguna, ya que eso estimularía el nacimiento y crecimiento de un arbusto macho, lo que limitaría la obtención de los tan apreciados frutos.

La uva caimarona y el copuazú son los frutos más jugosos y más exóticos. Suelen emplearse en la realización de néctares que muchas veces son mezclados con almidón de yuca cernido

¹³ Entre otras igualmente conocidas y colectadas según sea la época de cosecha, se encuentran el anón, el aguacate, la maraca, el cacao, la uva, el chontaduro, el umarí o guacure y la guama (Tapia, 2000).

Améjimináa majcho: *“La comida de nuestra gente*

y disuelto en agua (cahuana) para obtener una refrescante bebida que, a pesar de ser espesa, mitiga los calurosos veranos.

*Dorado: una de las tantas criaturas
provenientes de la “tierra de los peces”*

El dorado (/mikiríji`/), o también dorada, es tan sólo una de las numerosas especies acuáticas comestibles conocidas por los miraña.

Para este pueblo indígena, el concepto de organización y disposición del espacio territorial, así como la estructura social de la etnia, se traslapa con las que consideran sociedades acuáticas, equiparables a la humana y que en ningún caso son inferiores y subordinadas a ella.

La “gente de agua” o /Dorájte/ es considerada por los mirañas como criaturas semejantes a los seres humanos pero que, a diferencia de éstos, viven en malocas emplazadas en el fondo de los ríos, caños y quebradas, en la que se considera “la tierra de los peces” o /Amome íñuji/, mundo subacuático que se alinea verticalmente al humano (/Íñuji/) yuxtaponiéndosele.

Desde la perspectiva indígena, el espacio hídrico habitado por tal colectividad es el mismo donde se reproducen las principales especies vegetales silvícolas, o “pepas de monte”, las que son consideradas por la sociedad acuática como los principales cultígenos que hacen parte de la cosecha de sus chagras. Se dice que las “pepas” equivalen a las variedades de yuca existentes entre los seres humanos y constituyen la principal base alimenticia para la “gente de agua”. Se menciona, además, que el número de pepas es proporcional al número de peces, de tal manera que existe una equivalencia simétrica entre simientes y seres acuáticos, por lo que se establece una relación de dependencia entre la productividad de un “pepiadero” (lugar donde se concentra un número mayor de especies vegetales cuyos frutos constituyen las llamadas “pepas de monte”) y el número de peces existente en un río: a mayor cantidad de pepas de monte cerca de un caudal, mayor cantidad de peces en

el río; en tanto que cuando la cosecha periódica de pepas de monte disminuye, el número de peces igualmente se ve reducido.¹⁴

Además de la similitud con los humanos en lo que compete a la organización de la colectividad (residen en una maloca bajo la comandancia de un capitán que los regenta), la llamada “gente de agua” o /Dorájte/ se caracteriza porque en su vida cotidiana realizan actividades de recolección y siembra semejantes a la que llevan a cabo los miraña en sus respectivas chagras. En el caso de los seres acuáticos, se comenta que la recolección de pepas de monte como el reventón constituye una de sus actividades predilectas e incluso llega a convertirse en una labor trascendental de gran significado ritual, ya que indica el comienzo de la actividad ceremonial en el mundo acuático.¹⁵

En este contexto hídrico, el dorado es identificado y clasificado por los miraña no sólo porque se puede consumir sino también por sus características físicas (contextura escamosa de su piel), tamaño, tipo de afluente en el que viven (generalmente en el río), profundidad acuática en donde habitan (zona intermedia del afluente), alimento que consumen (sardinas) y si es agente directo de enfermedades o males (se le considera “pescado de peste”).

Habitualmente, para su captura se recurre al empleo de un anzuelo (/pijíwa/) sostenido por una cuerda (/pijki/), la cual se ata a una vara de pescar o /pijiko/. En el extremo del anzuelo se coloca una carnada, preferiblemente una clase de gusano que vive en los árboles de las orillas de los ríos y que los miraña conocen como /neebájina`ne/.

De manera ocasional, el dorado puede ser captado en una pesca masiva mediante el empleo del barbasco (/míjkini/), un veneno

¹⁴ En la clasificación taxonómica propia de este grupo indígena, están las especies de seres vivientes que tienen estrecha relación con los *pepiaderos* y que se conocen como “trepadores”, o animales que suelen ascender, y vegetales cuyos frutos se consideran “pepas de monte”.

¹⁵ Para los miraña, como para otros grupos indígenas ubicados en el territorio amazónico del Medio y Bajo Caquetá, en la época en que brota el arbusto “reventón”, cuyo fruto cae sobre la superficie acuática, el consumo de peces debe ser restringido, ya que se supone que la carne de éstos es nociva para la salud de los seres humanos debido a que sus cuerpos han estado expuestos a las fuerzas sobrenaturales.

Améjimínaa majcho: *“La comida de nuestra gente*

extraído del tercio del bejuco que lleva el mismo nombre. No obstante, es posible que este pescado pueda ser atrapado también utilizando el arco (/tiˈbóowa/) y la flecha tradicional (/tibóˈbaˈ/), valiéndose de un filoso arpón (/aámuta/) o de una lanza destinada para tal fin (/ámitáko/). Es poco común la utilización de malla o atarraya (/tsíní/) para su captura.

Aunque en la actualidad es poco frecuente la utilización de machivas (/pákyeéji/) o trampas para pescar hechas de fibra vegetal, el dorado puede ser atrapado mediante el empleo de una trampa que se asemeja a un canasto hecho con fibra (/aáricoˈ/).

La carne de este pescado es apreciada por su jugosidad y exquisitez, por la que se prefiere asado o ahumado; sin embargo, también es posible consumirlo en caldo (/amoóbeˈtejpaˈ/) acompañado con tucupí y casabe.

Aceite de milpeso, albahaca, limón, naranja, miel y maní

El milpeso o /koómíˈ/, un fruto de palma de vital importancia para las culturas indígenas amazónicas, es parte fundamental de la variada dieta complementaria de los aborígenes, quienes con la pulpa madura del milpeso, una vez hervida en agua caliente y macerada, elaboran una bebida espesa y amoratada denominada “magola”, la que puede ser mezclada con derivados de la yuca brava, como la fariña o la cahuana, para ser consumida de inmediato, o puede ser utilizada para la elaboración de un aceite sin igual, cuyo prestigio le ha valido ser considerado uno de los alimentos más completos con que cuentan los indígenas.

En el proceso de elaboración de este aceite la cocción es controlada en el fogón para que la fibra de la fruta quede reducida, después se decanta cuidadosamente esta fibra para que brote en la superficie el aceite de la palma, que deberá ser recogido y filtrado antes de ser envasado en recipientes limpios y herméticos.

Vale la pena destacar que durante la elaboración de este aceite las mujeres que lo extraen son aconsejadas y curadas por el “sabe-

Culturales

dor”, práctica que, según las indígenas, coadyuva a que las tareas propias del proceso de extracción (identificación de los manchales de palma o milpesales en la selva, seguimiento a la maduración de los frutos, recolección, etcétera) se realicen de manera eficiente.

La albahaca –hierba de olor agradable y fruto membranoso–, el limón (/iŋ yijébaʔ/), la naranja (/naránjabaáne/) y el maní (/mátsajkaʔ/) se cultivan en la chagra en lugares ya quemados y que sólo requieren ser desyerbados. Su utilidad es medicinal por excelencia, aunque a veces se emplean como complemento del pescado, el casabe y diversas frutas silvestres.

La utilización de la miel (/iímíʔo pájko/), o melaza extraída de la colmena de la abeja real, es ocasional y se emplea en actividades ceremoniales, muchas veces para atemperar la chicha fermentada de algunas frutas de época, como la piña, o para dulcificar la espesa cahuana.

Utensilios artesanales y técnicas de almacenamiento que posibilitan el proceso de preparación, consumo y provisión de los alimentos entre los miraña

La tradición oral miraña cuenta que Majchotá Niimúe le concedió a la primera mujer dueña de la provisión un conjunto de seres animados encargados de realizar el procesamiento de los frutos extraídos de la chagra, de tal manera que el trabajo que le correspondía a las mujeres era sencillo, ya que los cultivos nacían por sí solos y sin maleza, además de que los frutos salían pelados, limpios y procesados, dispuestos a ser consumidos.

No obstante, el desacato de algunas restricciones impuestas por Majchotá Niimúe incidió para que algunos de esos seres que intervenían en la colecta y procesamiento de los frutos de la chagra perdieran su habilidad y quedaran desde entonces inmóviles, razón por la cual las nuevas generaciones de mujeres miraña se vieron obligadas a realizar las arduas labores que desempeñan en la chagra y en la cocina.

Améjimináa majcho: “*La comida de nuestra gente*”

Se dice que la actividad de arrancar yuca en la chagra que lleva a cabo una mujer miraña equivale a estar realizando la limpieza y desyerbe de la maleza alrededor de la maloca. Los tubérculos y frutos recolectados en la chagra son atesorados en canastos de fibra vegetal (/íbiíba`/) diseñados para tal fin y transportados cuidadosamente hacia el puerto de la maloca, donde serán limpiados, y donde además se extraerán las entrañas de los pescados y animales de monte capturados (véase la foto I).

Foto I. Recolección y almacenamiento de los frutos de la chagra.
(Andrea Bora Miraña se dispone a cargar los bulbos de yuca brava recolectados en su canasto. Puerto Remanso-El Tigre, Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Posteriormente, la mujer trasladará los alimentos hacia la cocina o “casa de la comida” (en miraña, /majchója`/), donde se dará a la tarea de rallar, lavar, colar y exprimir los tubérculos, así como de preparar lo necesario para cocer el pescado.

En el procedimiento de rallado de la yuca la mujer miraña recurre al empleo de un rallador artesanal elaborado de piedra maciza, en cuya superficie áspera se desintegrarán los tubérculos hasta quedar convertidos en masa (véase la foto J).

Una vez que se tiene la totalidad de la masa, ésta se dispone en un cedazo y, mediante el empleo de una estructura denominada “venado” —soporte donde se coloca el colador—, la mujer agrega agua sobre la masa, al tiempo que la estruja contra la fibra, de tal

Culturales

Foto J. Rallador de yuca tradicional. Actualmente se ha introducido el empleo de ralladores de metal; pero las abuelas recomiendan el empleo del artefacto tradicional. (Maloca de Santa Clara, de la etnia makuna, Río Apaporis-Vaupés, 1999, CSTM.)



manera que el agua, el jugo y el veneno de la yuca descendan hacia una cerámica de dimensión considerable, donde con el paso de las horas se asentarán el almidón, el caldo o jugo de la yuca y el agua mezclada con parte del líquido venenoso (véase la foto K).

De manera constante, la mujer que prepara el casabe atiza los leños y aviva el fuego con una sopladera (/boojsóba/) o esterilla de fibra. Ocasionalmente, las bases del fogón se sustituyen por una estructura hecha de barro cocido a manera de horno (/íñi'ó/), donde se meten los leños y se aviva el fuego.

En otro fogón se cuece en olla de barro, durante largo tiempo, el caldo o jugo de yuca colectado durante el lavado de la masa de la yuca. Una vez se va reduciendo el líquido, se agrega ají u hormigas arrieras o colonas, para obtener así el tucupí.

En la elaboración del pescado se suele emplear una cerámica de barro donde se adereza la carne con el tucupí rebajado en agua. El pescado también puede ser ahumado o “muquiado”

Améjimínaa majcho: *“La comida de nuestra gente*

Foto K. El colador dispuesto sobre el soporte o “venado”. Abajo se encuentra la cerámica donde se recolecta el agua de la masa exprimida. (Patio de la casa de Andrea Bora M., Puerto Remanso-El Tigre, Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Foto L. El almidón de yuca se introduce en un matafrío o exprimidor, donde se extrae el agua y el líquido restante. (Bocas del Pirá-Apaporis, 1999, CSTM.)



Culturales

Foto M.



en un armazón hecho con leños y tallos de arbustos (“pasera” o /waíji/), que se coloca encima del fogón de tal manera que el sebo del animal avive el fuego y facilite el proceso de ahumado (véase la foto N).

Foto N. Haciendo una pasera. (Bocas del Pirá-Apaporis, 1999, CSTM.)



Améjimínaa majcho: *“La comida de nuestra gente*

En lo que concierne al almacenamiento de los alimentos, los miraña recurren a tiestos o cerámicas en barro, así como a recipientes tejidos en fibra vegetal, en los que se depositan los ingredientes almacenados (véase la foto O).

Foto O. Elaborando una cerámica.. (Andrea Bora M., Puerto Remanso-El Tigre, Río Caquetá, 1997, CSTM.)



Foto P. Casabe preparado. (Cahuinari, 1995, CSTM.)



En el caso del casabe, el almidón exprimido se almacena envuelto en hojas de plátano y se deposita en cestos; en tanto que

Culturales

el tucupí se acumula en ollas de barro o en cáscaras de maraca cortadas a manera de totumas o cuyas.

En lo que respecta al pescado, la técnica de ahumado asegura su conservación. No obstante, también se puede salar la carne y dejar secar bajo el sol.

Es común encontrar cerca de los fogones recipientes cerámicos en los que se almacena pescado cocido en tucupí, que, gracias al cocimiento de yuca, puede ser empleado en cualquier hora del día sin correr el riesgo de que se deteriore.

A manera de conclusión

El saber culinario se entiende como el conocimiento que trasciende la simple práctica gastronómica y nutritiva a la que muchas veces suele reducirse; este tipo de conocimiento establece una estrecha relación entre la cultura y los alimentos que consume una determinada sociedad, y evidencia además un valor afectivo-sentimental que inevitablemente se vincula con el consumo de alimentos en un ámbito familiar y colectivo.

En contextos como el que se expuso, toda elaboración de una receta tradicional ejemplifica la inversión de tiempo y de trabajo diario de muchos miembros de la colectividad, entre los que es notoria la participación femenina. En la elaboración de un determinado plato se ponen de manifiesto los componentes sociales, culturales y medioambientales (incluido el territorial) del contexto donde se prepara; estos componentes merecen ser reivindicados, valorados y estimulados como parte de la diversidad cultural que enriquece a muchos de los países latinoamericanos, y concretamente al colombiano.

Sociedades como la miraña, en las que se aprecia la comida por su componente cultural, cuentan con la opción de resistirse ante la entrada de la mundialmente conocida “comida rápida” (en inglés, *fast food*), porque ante todo tienen presente que estas nuevas prácticas alimenticias menoscaban el encuentro social, el poder departir con

el resto de la colectividad. Son sociedades que deberían servir de ejemplo porque detentan una identidad basada en la conjunción de múltiples factores y expresiones culturales (gastronomía, prácticas rituales, saberes en torno al manejo del entorno, etcétera), en espacios que nos brindan la posibilidad de entender la estrecha relación entre saber culinario y patrimonio cultural inmaterial.

En sociedades como éstas se entiende a la alimentación como un proceso social y cultural en el que intermedian las nociones de cuerpo y de territorio; constituyen contextos en los que se deben impulsar trabajos de investigación que metodológicamente permitan desarrollar etnografías de la alimentación que ponen de manifiesto diversos procesos sociales, históricos y culturales, también evidentes en el cuerpo y en el territorio.

En el ámbito del patrimonio inmaterial, la investigación de contextos como el miraña, más allá de posicionar su saber culinario en la realidad sociocultural del país y proyectarlo en el medio gastronómico nacional e internacional como uno de los tantos símbolos representativos de la identidad colombiana, hace posible, ante todo, que se resalten las estructuras y sistemas sociales, económicos y culturales, así como las relaciones todavía vigentes en sociedades como las amerindias, para las que el alimento adquiere un significado simbólico tejido alrededor de fogones y tiestos de cerámica.

En estos espacios, al igual que en muchos otros existentes en los ámbitos nacional, regional y subcontinental, se refleja la tríada gastronomía-patrimonio cultural inmaterial-manifestaciones y/o expresiones culturales, en la que se imbrican un lenguaje propio, la descripción de espacios cotidianos, los rituales y las fiestas, y hasta la selección y elaboración de objetos indispensables para la preparación, conservación y almacenamiento de los alimentos. Son espacios que en su conjunto contribuyen a completar los mapas en los que se represente la diversidad cultural latinoamericana y que ayudan a posicionar las tradiciones culinarias a la par de aquellas recetas a las que erróneamente se les ha atribuido un carácter identitario único en el ámbito local, regional y nacional.

Bibliografía consultada

- ARHEN, KAI, *et al.*, *Etnografía makuna: tradiciones, relatos y saberes de la Gente de Agua*. Bogotá, Goteborg: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Acta Universitatis Gothjoburgensis, 2004.
- GUYOT, MIREILLE, “Le système cultural Bora – Miraña: culture sur Brulis et evolution du milieu forestier en Amazonie du Nord”, en Jürg Gasche y Alicia Lourteig (eds.), *Culture sur brûlis et évolution du milieu forestier en Amazonie du Nord-Ouest*, Bulletin de la Société Suisse D’Ethnologie, París, 1975.
- LA ROTTA, CONSTANZA, *Especies utilizadas por la comunidad Miraña: estudio etnobotánico*. World Wildlife Foundation, Bogotá, 1988.
- SÁNCHEZ, ESTHER, *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello: Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú, Venezuela, Convenio Andrés Bello*, Bogotá, 2001.
- SCHULTES, RICHARD EVANS, Y ROBERT F. RAFFAUF, *El bejuco del alma: los médicos tradicionales de la Amazonía colombiana, sus plantas y sus rituales*, El Ancora Editores/Fondo de Cultura Económica, Bogotá, 2004.
- SEGALL, THEA, *El casabe*, fotografía de Thea Segall, Editorial Ex-Libris, Caracas, 1988.
- SEIFART, FRANK, *El sistema de clasificación nominal del miraña*, Centro Colombiano de Estudios de Lenguas Aborígenes-Universidad de los Andes, Bogotá, 2002.
- TAPIA, CARMENSUSANA, “*Mtutá Íññuji*: Nuestra tierra, nuestro mundo: historia local miraña desde la perspectiva de su comunidad educativa”, tesis de grado, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2000.

Fecha de recepción: 9 de agosto de 2008
Fecha de aceptación: 3 de octubre de 2008