

**CONOCIMIENTOS TRADICIONALES ALREDEDOR DE LA GASTRONOMÍA
DEL CLAN AMENAN+ (*GENTE DE PALO*), PUEBLO UITOTO (LA CHORRERA-
AMAZONAS)**

ÁNGEL EDUARDO CERITYATOFÉ MERA

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
LICENCIATURA EN BIOLOGÍA
CERES LA CHORRERA, AMAZONAS
2013**

**CONOCIMIENTOS TRADICIONALES ALREDEDOR DE LA GASTRONOMÍA
DEL CLAN AMENAN+ (*GENTE DE PALO*), PUEBLO UITOTO (LA CHORRERA-
AMAZONAS)**

ÁNGEL EDUARDO CERITYATOFÉ MERA

**Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al Título de
Licenciado en Biología.**

TUTORES TRADICIONALES:

JORGE CERITYATOFÉ, CLAN AMENAN+

ANGEL CERITYATOFÉ, CLAN AMENAN+

MANUEL ZAFIAMA, CLAN EK+RAIA+

DIRECTOR: CARLOS ARTURO SIERRA DIOSA

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
LICENCIATURA EN BIOLOGÍA
CERES LA CHORRERA, AMAZONAS
2013**

Nota de aceptación

Presidente del jurado

Jurado

Jurado

DEDICATORIA

*A todos los integrantes del clan **AMENAN+(GENTE DE PALO)**, por haber permitido mediante este trabajo mostrar una parte de su cultura en lo que tiene que ver con su autonomía alimentaria, que los ha mantenido por milenios y sigue vivo en las memorias de los sabedores y las sabedoras del clan.*

A mis padres Ángel CeriyatofeWitote y Nair del Carmen Mera Rosero, por apoyarme económicamente y moralmente en toda mi carrera profesional.

A mi esposa Leidy Johana Jipa Achín y a mi hijo DairoThomasCerityatofe, por haberme dado fuerzas y valor para salir adelante.

A la profesora Leydi Marcela Bravo Osorio, por apoyarme incondicionalmente en este proceso de formación profesional.

AGRADECIMIENTOS

A nuestro MooJuziñamuy por haberme dado entendimiento, para poder realizar mis estudios y poder terminar uno de las muchas metas en mi vida.

A Jorge Ceriyatofe, ÁngelCeriyatofe, Carmen Suetche, FranciscaCorsino, Ofelia Ceriyatofe, YoandinaKumarina, y al profesor OsmanCeriyatofe, los siete responsables de hacer historia de su clan, para poder plasmarlo en este proyecto de grado.

A la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera (AZICATCH), porque a través de su gestión ha sido posible la educación superior en la Chorrera-Amazonas.

A la Universidad Pedagógica Nacional, por haber brindado esta carrera de la Licenciatura en Biología, en nuestro propio territorio, a través del CERES.

A todos los profesores de la Pedagógica que me enseñaron en todo el transcurso de mi carrera profesional.

A Harold Alexander Cerityatofe y Alonso Cerityatofe, dos jóvenes del clan **Amenan+** que me colaboraron con los dibujos de los utensilios utilizados en la cocina de su clan y de todo lo demás.

A todos mis compañeros de estudio, por haber podido estar en las buenas y en las malas durante toda la carrera.

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN-RAE

 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL <i>Revolución de la Educación</i>	FORMATO	
RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN – RAE		
Código: FOR020GIB	Versión: 01	
Fecha de Aprobación:	Página 1 de 6	
Información General		
Tipo de documento	PROYECTO DE GRADO	
Acceso al documento	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	
Título del documento	CONOCIMIENTOS TRADICIONALES ALREDEDOR DE LA GASTRONOMÍA DEL CLAN AMENAN+ (<i>GENTE DE PALO</i>), PUEBLO UITOTO (LA CHORRERA-AMAZONAS)	
Autor(es)	CERITYATOFE MERA ÁNGEL EDUARDO	
Director	LIC. CARLOS ARTURO SIERRA DIOSA	
Publicación	Bogotá DC. Universidad Pedagógica Nacional 25 de noviembre del 2013.103 pp	
Unidad Patrocinante	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	
Palabras Claves	Autonomía alimentaria, Conocimiento Tradicional, Interculturalidad, Autonomía, Platos Tradicionales, Clan Amenan+ (gente de palo).	
DESCRIPCIÓN		

La investigación destaca los conocimientos tradicionales existentes alrededor de la gastronomía del clan **Amenan+(gente de palo)**. De igual forma se consideró la importancia de trabajos en este sentido para la enseñanza de estos conocimientos tradicionales en aulas del contexto educativo indígena y no indígena. Desde lo propio se tuvo en cuenta la “palabra dulce” que se imparte en la maloca con los elementos sagrados que son la coca, el tabaco y la yuca dulce.

Este trabajo se desarrolló en el corregimiento de la chorrera-amazonas, con los integrantes del clan Amenan+ (gente de palo), perteneciente al grupo étnico Uitoto.

FUENTES

La mayor parte de las fuentes se obtuvieron de los sabedores pero, se consultó a los mayores y abuelas del clan Amenan+ (gente de palo), entorno a sus conocimientos tradicionales sobre la alimentación, las representaciones y maneras de asociación de conocimiento en los niños; además se usaron referentes en torno a los aspectos etno-educativos, técnicas de investigación cualitativa e interpretación de la realidad social, enseñanza desde el contexto de escuela indígena, historia de la biología. La investigación se fundamentó a partir de 7 fuentes bibliográficas.

CONTENIDOS

El presente documento caracteriza los conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan Amenan+ (gente de palo), pueblo Uitoto de la Chorrera-Amazonas; el trabajo se organiza en una introducción, justificación, delimitación del problema, objetivos, antecedentes, referentes conceptuales, contextualización, metodología, resultados y análisis, conclusiones y referentes bibliográficos.

En el trabajo se descubren algunas visiones de lo vivo, a partir de la cosmovisión indígena; se muestra el origen del territorio del clan y se destacan aspectos culturales y parte de la historia gastronómica del clan **Amenan+ (gente de palo)**.

METODOLOGÍA

Para el desarrollo y ejecución de este proyecto de grado se utilizó el método de investigación cualitativa. Se utilizó una herramienta de recolección de datos desde la etnografía que fue la encuesta y la cartografía social, y lo más importante es que se desarrolló con el método propio de investigación, basado en la “palabra dulce”, a

través de charlas nocturnas y diurnas con los sabedores y las sabedoras del clan Amenan+(gente de palo).

CONCLUSIONES

- 1- Los sabedores y las sabedoras conocen bien su tradición oral y dentro de la alimentación tradicional del clan Amenan+; la yuca juega un papel muy importante, ya que de ella se extraen muchos derivados como el Casabe, el Tamal, la Arepa, el Casarama, el Juziroi, el Almidón para la elaboración de la Caguana. También el Maní, las diversas variedades de tubérculos, el Ají y el Frijol de la región, esto en cuanto a las especies vegetales domesticadas. Estos lo complementan con proteínas de origen animal de acuerdo a lo que cazan y de acuerdo a su estado, (es decir si están embarazadas se abstienen de comer algún tipo de alimento). En cuanto a las bebidas y jugos más importantes tenemos la Caguana y el Juñoi; la Caguana se mezcla con frutos como los siguientes: Canangucho, Milpesos, Piña, Lulo, Umarí, esto de acuerdo al tiempo de cosecha y por último la chicha de chontaduro es muy importante también.
- 2- El desarrollo de las técnicas de caza y pesca ha fortalecido y favorecido la dieta alimentaria de este clan, teniendo en cuenta que esta forma de cazar no perjudican ni contaminan el medio natural, porque es manejado tradicionalmente por los sabedores, mediante conjuros y permisos a la misma naturaleza para mantener el equilibrio entre el hombre y la naturaleza, es decir, han desarrollado un conocimiento profundo en utilizar los materiales de su propio medio.
- 3- las preguntas orientadoras que se construyeron fueron muy importantes y eficaces en la recolección de la información para el desarrollo de este proyecto de grado, porque se adaptaron al contexto y a la forma propia de preguntar en nuestra tradición.
- 4- Los sabedores y las sabedoras conocen bien su historia y lo están transmitiendo diariamente a sus hijos y descendencia en general, mediante la palabra y también transmiten estos conocimientos mediante las prácticas

directamente.

- 5- El desarrollo del trabajo con los integrantes del clan, despertaron el interés por conocer más sobre su cultura en los jóvenes y los adultos en estarle contando diariamente a sus hijos para que así estos conocimientos no solo queden escritos si no también que se vivan.
- 6- Los integrantes del clan, reconocen que el conocimiento tradicional está en peligro porque la mayoría de los jóvenes ya no hablan su idioma, solo hablan el castellano, y que en las prácticas de la alimentación también ya no se vive tanto porque están dependiendo de fuentes externas, aunque no totalmente.
- 7- La descripción que se hizo fue netamente del conocimiento propio de los sabedores y las sabedoras del clan, no se mezclaron con ninguna otras fuentes secundarias, pero en algunos casos se complementaron, para articular el conocimiento propio con el conocimiento occidental, teniendo en cuenta que el conocimiento tradicional está enriquecido con la espiritualidad que es la base del conocimiento y el equilibrio con la naturaleza.

Elaborado por:	ÁNGEL EDUARDO CERITYATOFÉ MERA		
Revisado por:	CARLOS ARTURO SIERRA DIOSA		
Fecha de elaboración del Resumen:	NOVIEMBRE	21	2013

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION.....	14
2. JUSTIFICACIÓN.....	15
3. DELIMITACION DEL PROBLEMA.....	17
4. OBJETIVOS.....	19
4.1 Objetivo general	19
4.2 Objetivos específicos	19
5. ANTECEDENTES.....	19
5.1 TRABAJOS RELIZADOS EN EL DEPARTAMENTO DE AMAZONAS COLOMBIA.	20
5.2 TRABAJOS REALIZADOS FUERA DEL PAIS	21
6. REFERETES CONCEPTUALES.....	23
6.1 AUTONOMÍA ALIMENTARIA	23
6.2 CONOCIMIENTO TRADICIONAL.....	25
6.3 IDENTIDAD	26
6.4 COSMOVISION	26
6.5 LA PALABRA	27
6.6 INTERCULTURALIDAD	28
7. REFERENTES METOLÓGICOS.....	29
8. CONTEXTUALIZACIÓN.....	31
8.1 ÁREA DE ESTUDIO	31
8.2 Clima	32
8.3 Relieve.....	33
8.4 Hidrografía	33
8.5 CLAN AMENAN+ (gente de palo).....	34
8.5.1 Espiritualidad del clan	37
8.5.2 Baile importante	38
9. METODOLOGÍA.....	40
9.1 Población.....	40
9.2 Métodos para la recolección de datos.....	42
9.2.1 La palabra.....	42
9.2.2 Charlas nocturnas.	42
9.2.3 Encuesta.....	43
9.2.4 Método propio de investigación	43
9.2.5 Mapa de cartografía social.....	44

9.3 Fases del trabajo	45
10. RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	47
10.1 Historia de la autonomía alimentaria del clan Amenan+ (gente de palo) desde su origen hasta el día de hoy.....	51
10.1.2 Mito de <i>Kuio Buinaima (hombre lombriz)</i> -mito de origen de la abundancia de los alimentos...	51
10.1.3 ALGUNAS CREENCIAS EXISTENTES DENTRO DE LA ALIMENTACIÓN DEL CLAN AMENAN+ (gente de palo)	59
10.2 Productos vegetales que comían antes de la mitología de <i>Kuio Buinaima (hombre lombriz)</i>	60
10.3 productos alimenticios después de la aparición de <i>Kuio Buinaima (hombre lombriz)</i> que trae a esta tierra el árbol de <i>Moniya amena</i>	63
10.4 Especies animales y vegetales más importantes en la preparación de alimentos del clan AMENAN+ (gente de palo)	65
10.5 Formas de atrapar los animales de manera tradicional	68
10.5.1 Peces.	69
10.5.2 Formas de atrapar animales terrestres, aves y trepadores	70
10.6 Formas de conservar proteína animal.	73
10.7 Horario de tomar los alimentos los integrantes del clan Amenan+ antes del contacto con el hombre blanco.....	75
10.8 Utensilios o herramientas utilizados en la preparación de los alimentos del clan Amenan+ (gente de palo) antes del contacto con el hombre blanco.	76
10.9 Los platos tradicionales del clan Amenan+ (gente de palo)	78
10.9.1 Los productos naturales más representativos en la alimentación del clan Amenan+ (gente de palo)	79
10.9.2 Principales elementos elaborados en la alimentación diaria del clan <i>Amenan+ (gente de palo)</i> 83	
10.9.3 Principales recetas o platos tradicionales del clan AMENAN+ (gente de palo)	88
10.9.4 Jugos o sobremesas más importantes de la alimentación del clan Amenan+ (gente de palo)..	93
11. CONCLUSIONES	98
12. BIBLIOGRAFÍA	100
13. ANEXO	100

LISTADO DE FOTOGRAFIAS

Foto 1. Baile Yadiko (fuente propia).Pag.39.

Foto 2. Dibujo de los niños del clan Amenan+ (gente de palo), de trampas para atrapar peces (fuente propia).Pag.70.

Foto 3. Dibujo de los niños del clan Amenan+ (gente de palo), de trampas para atrapar animales pequeños, medianos y grandes (fuente propia).Pag.72.

Foto 4. Dibujos y fotografías de los niños del clan Amenan+ (gente de palo), sobre los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos (fuente propia).Pag.77.

Foto 5. Dibujo de los niños del clan Amenan+ (gente de palo), de los ingredientes utilizados en la preparación del zaib+k+.Pag.89.

Foto 6. Ingredientes utilizados en la preparación del ruir+.Pag.90.

Foto 7. Mojaras frescas para la preparación del ruir+.Pag.90.

Foto 8. Caguana de canangucho (fuente propia).Pag.96.

LISTADO DE TABLAS

Tabla Nro 1. Integrantes total del clan Amenan+(gente de palo) en el año 2013.Pag.41.

Tabla Nro 2. Integrantes del clan Amenan+(gente de palo) que participaron de tiempo completo en el desarrollo del proyecto, como fuente primaria de la información tradicional.Pag.49.

Tabla Nro 3. Frutos silvestres consumidos en el comienzo, según los sabedores del clan Amenan+(gente de palo).Pag.62.

Tabla Nro 4. Plantas cultivadas desde la aparición de Moniya Amena (árbol de la abundancia), según los sabedores del clan Amenan+(gente de palo).Pag.65

Tabla Nro 5. Especies animales más importantes utilizados en la alimentación del clan Amenan+(gente de palo), según los sabedores del clan.Pag.66.

Tabla Nro 6. Especies de origen vegetal más importantes en la alimentación del clan Amenan+(gente de palo), según los sabedores del clan.Pag.67.

Tabla Nro 7. Alimentos de origen foráneo, presentes actualmente en la alimentación del clan Amenan+(gente de palo), según los sabedores del clan.Pag.67.

Tabla Nro 8. Horario de ingerir los alimentos antes del contacto con el hombre blanco, según los sabedores del clan.Pag.75.

LISTADO DE GRAFICOS

Grafico Nro 1. Proceso del ahumado.Pag.74.

Grafico Nro 2. Procesamiento del casabe desde el clan Amenan+(gente de palo).Pag.84

Grafico Nro 3. Procesamiento del Juñoi (jugo de yuca dulce) desde el clan Amenan+(gente de palo).Pag.85

Grafico Nro 4. Procesamiento del Juziroi (caldo de hoja de yuca), desde el clan Amenan+(gente de palo).Pag.86.

Grafico Nro 5. Procesamiento del Casarama, desde el clan Amenan+(gente de palo).Pag.87.

LISTADO DE MAPAS.

Mapa Nro 1.Mapa del Departamento de Amazonas.Pag.32.

Mapa Nro 2.Mapa del territorio ancestral del clan Amenan+ (gente de palo).Pag.35.

1. INTRODUCCION

*“Los relatos históricos recogen el pasado cultural de los pueblos. Es la memoria de lo que hemos sido y somos en nuestro viaje hacia el futuro”.
(Zapata, 2002)*

Este trabajo de grado se desarrolla con el fin de obtener el título de licenciado en biología, entre el periodo comprendido entre el año 2012 y el año 2013.

Como objetivo general se tiene.

Caracterizar la gastronomía del clan **Amenan+** (gente de palo).

Como objetivos específicos tenemos los siguientes:

Recopilar la historia de la autonomía alimentaria del Clan **Amenan+**.

Describir platos tradicionales o más representativos (significativos) del Clan **Amenan+**.

Relacionar los animales y vegetales usados en la cocina del clan **Amenan+**, en el Corregimiento de la Chorrera con las actividades cotidianas y especiales del clan.

Elaborar una propuesta educativa para las escuelas de la zona, incentivando la incursión en el currículo de los conocimientos alrededor de las comidas del clan **Amenan+**, en aras del fortalecimiento cultural.

Este proyecto se ejecuta en la Chorrera-Amazonas, jurisdicción especial de la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera Amazonas (AZICATCH), se trabajó con indígenas del clan Amenan+ (gente de palo), pertenecientes al grupo étnico Uitoto. La metodología que se utilizó fue carácter cualitativo con enfoque etnográfico, en donde se plantea una pregunta problema frente a una situación particular, que está afectando a este clan. Para el

desarrollo de este trabajo se tuvo en cuenta el método propio de investigación, que es la forma como el hombre indígena obtiene el conocimiento desde su origen.

Se tuvo en cuenta también varios conceptos como: identidad, interculturalidad, cultura, cosmovisión, ya que estos conceptos se aterrizan al contexto.

2. JUSTIFICACIÓN

Este trabajo es importante porque busca que los jóvenes indígenas del clan **Amenan+(gente de palo)** de La Chorrera-Amazonas se interesen por conocer cada día su historia, su cultura, desarrollen e incrementen su sentido de pertenencia e identidad a partir de la recuperación de la historia de su autonomía alimentaria como fuente de seguridad y soberanía alimentaria.

Cabe mencionar que los jóvenes del clan **Amenan+ (gente de palo)** de La Chorrera-Amazonas están expuestos a la pérdida del conocimiento y la práctica tradicional acerca de su autonomía alimentaria, ya que han estado dependiendo de fuentes alimenticias externas como por ejemplo: Enlatados(sardinas, atún, jamoneta, salchichas), pollos criados a punta de purina, arroz, azúcar, granos en general, condimentos artificiales, etc...

Hoy día, la mayoría de los jóvenes del clan **Amenan+** no se interesan por aprender los conocimientos tradicionales alrededor de su autonomía alimentaria. “Los indígenas desarrollaron conocimientos profundos del medio que los rodea y una visión cosmológica que le facilitaba una estrecha relación con la naturaleza y el establecimiento de calendarios ecológicos precisos”(Rodríguez. R. Álvaro. 2003. Pág.32).

Es importante y urgente fortalecer estos conocimientos ya que dentro de las dietas alimenticias de este clan encontramos una gran variedad de especies vegetales, cuyas semillas se están perdiendo debido a que ya no se cultivan en las chagras. También es importante porque se busca, a través de esta investigación, que los jóvenes se interesen por conocer cada día su cultura y empezar a hacer proyectos

de producción que vayan encaminados a recuperar la forma de producción tradicional es decir, utilizar la técnica de siembra tradicional y con semillas naturales y no a las semillas transgénicas.

También es importante porque aportará al Plan de Vida de “los Hijos de tabaco la coca y la yuca dulce” a mejorar su dieta alimentaria, y complementarlo con los alimentos externos, sin perder los conocimientos tradicionales, contribuyendo a fortalecer la identidad, apoyando su autonomía alimentaria. Pues en nuestro plan de vida, en el eje de producción y medio ambiente, se resalta la riqueza cultural en cuanto a los productos alimenticios propios de nuestra cultura con el objetivo de no perder nuestra identidad y mantener las semillas naturales, que nos entregó nuestro Dios Juziñamui desde la creación y que siguen existiendo hasta ahora en nuestras chagras.

Además, el Programa de la Licenciatura en Biología en el CERES La Chorrera (Amazonas), tiene como ejes transversales los principios que rigen el plan de vida de las comunidades: identidad, gobierno propio, territorio, naturaleza y producción; además de la formación holística y la investigación.

3. DELIMITACION DEL PROBLEMA

En el corregimiento de La Chorrera, específicamente en el Cabildo Centro Chorrera, uno de los 22 del corregimiento, están asentados los últimos integrantes del Clan **Amenan+** (*gente de palo*).

Actualmente su alimentación depende, básicamente, de fuentes externas; se han adoptado nuevas formas de alimentarse debido a los cambios experimentados desde los tiempos de la Cauchería; se están usando productos alimenticios externos enlatados y artificiales; además de eso, se está perdiendo el conocimiento de la historia gastronómica de este Clan y muy pocas personas conocedoras de esta historia siguen vivas. La raíz de esta situación es posible asociarla al contacto que se dio con la cultura occidental hace aproximadamente 100 años adoptando nuevas formas de vida.

Por ello, es necesario y urgente indagar, recopilar y documentar la historia gastronómica del Clan **Amenan+** para intentar reeducar a los jóvenes del corregimiento en el uso de productos naturales de su entorno en la dieta cotidiana.

“Anteriormente nosotros los indígenas éramos personas robustas bien formados nuestro cuerpo, y muy pocas veces nos enfermábamos porque nos alimentábamos con alimentos naturales que nuestro dios nos entregó a nosotros, ahora nosotros nos enfermamos desordenadamente y desde nuestros conocimientos no se pueden curar debido a que no se conoce el origen de estas enfermedades”. (Zafiana M, 2013)

En la mayoría de los Resguardos indígenas está ocurriendo lo que plantea Hoyos (2008) “La sociedad “civilizada” actual ya no consume ni alimentos, ni aire puros, nuestros bosques son escasos, el agua esta embotellada, igual que cerveza, gaseosas, alcohol o bebidas industrializadas; así, el hombre como ser cultural, ha diseñado una sociedad consumidora de alimentación refinada, preservada químicamente con estabilizantes, colorantes, emulsionantes y saborizantes permitidos por la ley, con alrededor de 13.000 aditivos y preservativos que pueden

ocasionar, en forma crónica, enfermedades degenerativas como cáncer, sida, lupus, diabetes y cardiopatías, debido al bombardeo de químicos que tienden a intoxicar de manera permanente al cuerpo.”

Para reducir el impacto de esa situación y recupera buena parte de lo perdido “Queremos concientizar a la gente que se esfuercen por mantener las semillas naturales, ya que estas semillas son muy benéficas para la salud, mientras que los productos químicos son malos para la salud, y algunas personas prefieren más los productos químicos que los productos naturales.”(Semillas de identidad 2012)

Por lo planteado, la investigación se centró en resolver la siguiente pregunta:

¿Qué conocimientos ancestrales existen alrededor de la historia de la autonomía alimentaria en el clan Amenan+ en el corregimiento de La Chorrera(Amazonas)?

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo general

Caracterizar la gastronomía del clan **Amenan+** (gente de palo).

4.2Objetivos específicos.

- Recopilar la historia de la autonomía alimentaria del Clan **Amenan+**.
- Describir platos tradicionales o más representativos (significativos) del Clan **Amenan+**.
- Relacionar los animales y vegetales usados en la cocina del clan **Amenan+**, en el Corregimiento de la Chorrera con las actividades cotidianas y especiales del clan.

5. ANTECEDENTES

En esta parte del desarrollo de la investigación se buscaron algunos trabajos relacionados con la alimentación del clan **Amenan+** (gente de palo), y no se encontró alguno, pero como el clan **Amenan+** hace parte del grupo étnico Uitoto, entonces se revisaron documentos para esta etnia; a continuación se destacan aquellos que eran más pertinentes:

- Trabajos realizados en el departamento de Amazonas Colombia.
- Trabajos realizados fuera del país

5.1 TRABAJOS RELIZADOS EN EL DEPARTAMENTO DE AMAZONAS COLOMBIA.

Hoyos O. Lucy. (2008) en su libro Alimentos autóctonos y recetas amazónicas, plantea que la investigación, experiencia y maestría, entrega a la luz pública nuevas maneras de conocer y aprovechar especies y recursos nativos, mejorando el concepto de salud alimentaria y calidad de vida en concordancia con la cultura gastronómica y turística que ostenta el departamento del Amazonas. La autora realizó su investigación en la ciudad de Leticia con las comunidades indígenas cercanas a la capital del departamento de Amazonas; dentro de su investigación destaca algunas recetas propias de la frontera entre Colombia, Perú y Brasil, la metodología que utilizó fue la investigación acción colaborativa. Uno de los objetivos de la investigación es promover conceptos de guías alimentarias colombianas sin desconocer la ciencia, la academia y los saberes populares tradicionales.

La investigadora observó deficiencia en aspectos de nutrición y en valores biológicos de los alimentos, también fue necesario reeducar a la comunidad en cuanto a los sobrantes mal llamados “desperdicios”, que por desconocimiento no se aprovechan, tanto en lo nutricional como en lo medicinal; todos los sobrantes como, cascara, raíces, flores, tallos y semillas prestan invaluable servicio a la salud humana. Dentro de su investigación la autora describe unas recetas nativas de la amazonia colombiana, entre los que se encuentran tres platos muy relacionados con los que se describen en mi trabajo: **el caldo de flor de chontaduro, el caldo de yuca dulce o yuca brava, y el caldo de pescado o carne de monte.**

En el libro **LA CHAGRA EN LA CHORRERA**(Acosta M. L. E. et al, 2011) se plantea que los pueblos indígenas localizados en el centro del departamento del Amazonas, autodenominados “los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce” asocian el concepto de vivir bien al concepto de comer bien. Su sistema de producción tradicional indígena está integrado por actividades como la caza, la

pesca, la recolección de especies vegetales del bosque y la agricultura; esta última se refiere solamente a la única técnica de siembra que es el ***jakafa+***, (chagra); en ella se encierra un conjunto de conocimientos y prácticas tradicionales, que permiten a los indígenas contar con una rica diversidad de especies vegetales utilizadas para las preparaciones de sus comidas tradicionales.

La metodología que se utilizó para elaborar este texto fue la de la investigación acción colaborativa porque en el desarrollo del texto se necesitaron muchos colaboradores para que aportaran los conocimientos. Ancianos y sabedores fueron las fuentes más representativos; el objetivo principal era la caracterización de la chagra tradicional en La Chorrera, es decir, la elaboración, uso y manejo.

5.2 TRABAJOS REALIZADOS FUERA DEL PAIS

Rivas A. Bertha E.(2007)en ***El Casabe: Patrimonio de la culinaria indígena*** muestra el uso del casabe, su procesamiento, el significado en Venezuela como un legado indígena de mucho valor cultural; se resalta el método de obtención de alimentos que se basaba en la caza, la pesca, y la recolección de especies o frutas silvestres. Los antropólogos, al estudiar las culturas indígenas en América dicen que son hijos del maíz y de la yuca.

Este trabajo tiene como objetivo el análisis del origen y la importancia de un alimento prehispánico como el casabe, que entre otros alimentos constituye un legado de la culinaria indígena venezolana; metodológicamente, el estudio se sustenta en la búsqueda bibliográfica y en la recolección de información.

La dieta de los indígenas era variada, sana y nutritiva y eso lo confirman referencias históricas donde los colonizadores en sus crónicas del siglo XVI, describen a los indígenas como saludables y de muy buena complexión, siendo comunes las descripciones en las que se encomia su belleza física, la lozanía de

su piel, la brillantez de sus cabellos, la fortaleza de su dentadura, su longevidad y la facilidad con que parían sus mujeres.

Para la preservación de sus alimentos utilizaban diferentes métodos como: la deshidratación de la yuca, secado de pescados o carnes al fuego; entre los métodos de cocción se encontraba el hervido y el asado que se podía hacer directo sobre el fuego o envueltos en hoja. El objetivo de este trabajo fue el análisis del origen y la importancia de un alimento prehispánico como lo es el casabe.

Hoy día los pueblos indígenas mantienen todavía la gran mayoría de costumbres y tradiciones acerca de su alimentación; el intercambio culinario comenzó en el siglo XV cuando se tuvo el contacto con la cultura europea; como consecuencia de ello, se introdujeron nuevos productos y técnicas que ocasionaron impactos (positivos y negativos) y se presentaron fuertes cambios en la dieta alimentaria de estos grupos indígenas.

Marcio Porto (1987), en **Cultura y alimentación indígena en Chile** plantea que todos los pueblos han atesorado su repertorio gastronómico como una manera de identificarse ante el mundo. Esta relación se pone de manifiesto al observar que las características de la cocina de cada grupo indígena, están íntimamente relacionadas con el ambiente circundante. En esta publicación se muestra recetas breves que permiten preparar las comidas que durante toda su historia han preparado las culturas indígenas en las distintas regiones de ese país.

En este trabajo no sólo se muestra un exquisito reservorio de olores, colores y textura, sino también parte importante de la identidad cultural y de la diversidad étnica de Chile. También se trata de mostrar al mundo urbano, tan imbuido en sí mismo, que en Chile existe una gastronomía étnica, muy sana y sabrosa, al alcance de cualquier persona que desee acercarse a ella, que es producto de la sabiduría milenaria de los pueblos indígenas. También pretende ayudar al rescate de los valores permanentes de la cultura, que son la base fundamental de la identidad como país.

En el ensayo: **Diversidad gastronómica de los pueblos indios de México**(Chaires Alarcón Pablo; M. Olivo y L. Solís. 2009. Hace referencia a que la diversidad gastronómica indígena se nutre de la diversidad de ecosistemas, que provee los ingredientes para la elaboración de alimentos con fines nutricionales, medicinales, festivos y religiosos.

Esto implica un conocimiento profundo y aprovechamiento de los diferentes recursos naturales a través de actividades como la recolección, la agricultura, la pesca y la caza, de acuerdo al entorno, es decir que si se tiene buena oferta de peces entonces la actividad que más se destacará será la pesca; lo mismo pasa con los animales terrestres, si existe una buena oferta ambiental de animales entonces la actividad más sobresaliente sería la caza.

6. REFERETES CONCEPTUALES

6.1 AUTONOMÍA ALIMENTARIA

Los pueblos nativos son reiterativos en el tema de recuperar y fortalecer la identidad de cada pueblo. A partir de lo que tiene cada pueblo, se pretende reconstruir el patrimonio colectivo y posibilitar la interculturalidad entre ellos.

El nativo indígena se orienta por las normas identitarias que están regida por la madre naturaleza. A través de sus experiencias con la alimentación y la medicina, se relacionan estrechamente con su concepción del mundo (su territorio, tierras, las aguas, las semillas, sus maneras de cultivar, cosechar, almacenar) y las maneras que tienen para transformar las diversas comidas en las diferentes ceremonias. Estas relaciones se expresan en coherencia con cada nivel de los procesos identitarios existentes, como las formas de consumir colectiva e individualmente, ya sea por género, por edades, los tiempos y calendarios que van transcurriendo en la vida.

Esas relaciones identitarias cosmogónicas y cosmológicas existen en la gente, los territorios y sus satisfactores vitales como son las aguas, tierras y otros. Son las que forman y orientan los pensamientos colectivos, que le indican sus deberes y derechos colectivos en función a cada una de las identidades para la permanencia cultural.

Hablar de autonomía alimentaria, nos remite a revisar las maneras de alimentarse y nutrirse en cada grupo humano diferente: algunos pueblos indígenas se alimentan de la comida proveniente del agua, otros de la comida procedente de los suelos y además, existen pueblos que se alimentan de la comida originada en el aire. Pero también existen pueblos, que hacen una combinación de productos de la “madre naturaleza”. Estas complementaciones alimenticias y nutricionales se realizan según sus requerimientos identitarios-culturales. Por lo tanto, es posible que existan más espacios y productos alimentarios y medicinales que aún no conocemos. Pero que pueden estar en la memoria colectiva de los pueblos, guardado en las abuelas y abuelos

Dentro de los objetivos de la autonomía alimentaria ó autonomías alimentarias están: Entender, recuperar, reconocer, valorar, interpretar, sensibilizar, promover y fortalecer los conceptos propios de los pueblos en función de los Deberes y Derechos de las formas de alimentación y nutrición propia de cada uno de los pueblos.

Las autonomías alimentarias, dentro de los contextos territoriales y las cosmovisiones, son las que nutren la memoria histórica colectiva, a través de las diversas prácticas agro-culturales. Es decir, lo que se siembra, se come o se transforma; está enraizada en la identidad cultural de los diferentes pueblos y es coherente con la vivencia de ese contexto y sus conocimientos en la forma de cultivar. Por tanto, no es pertinente equiparar conceptos occidentales con los indígenas, por cuanto esas diferencias dan la oportunidad de diferenciar, divergir, y nutrir un conocimiento humano desde otros conceptos como las autonomías alimentarias y nutricionales, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria; no se trata de igualar por igualar a merced de un sistema de mercado capitalista.

La gran importancia de la autonomía alimentaria radica en el reconocimiento de la identidad y dignidad, de ser un nativo diferente, poseedor de unos saberes y conocimientos colectivos propios que se expresan en su cosmovisión y al cultivar las tierras del territorio por medio del uso coherente de estrategias para obtener los alimentos.

Cabe resaltar que el término de autonomía alimentaria, se adapta a todo el conocimiento tradicional que tiene el clan **Amenan+**, particularmente en cuanto a su alimentación, ya que en las preparaciones de platos tradicionales, los ancestros no utilizaban conservantes ni productos con químicos artificiales, todo 100% natural.

6.2 CONOCIMIENTO TRADICIONAL

“Gracias al conocimiento podemos entender la naturaleza y podemos transformarla para obtener los productos necesarios para vivir. De acuerdo con los estudios realizados por los indígenas para estos materiales, el conocimiento tiene tres fuentes. La primera son los ancestros, las leyes de origen. La segunda es el trabajo con el pensamiento y una tercera fuente es la experiencia. En la vida diaria la persona toma de las tres fuentes porque todas ellas están relacionadas entre sí” (FUCAI. 2003. Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

El conocimiento tradicional se transmite fundamentalmente de manera oral y se expresa a través de distintas manifestaciones culturales y sociales. El conocimiento tradicional es reconocido por la comunidad como parte de un legado colectivo y parte integral de su cultura. Esto quiere decir que la primera fuente del conocimiento, la dada por los ancestros, la que está en las leyes de origen, le fue entregado a las comunidades como un bien, una herencia que se debe administrar con cuidado y con responsabilidad. Sobre esta herencia está construida la vida indígena.

“El conocimiento tradicional se adquiere gracias a las propias experiencias y a la convivencia con los animales y plantas en el territorio, siempre con el fin de dar solución a las diferentes necesidades utilizando los recursos propios existentes en la naturaleza”(FUCAI. 2003. Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

6.3 IDENTIDAD

La identidad es cimentar lo que se es como miembro de un grupo social y de un pueblo; en otras palabras se puede decir que identidad son los códigos propios que definen a un grupo particular en ella se encierra el origen y el destino, la lengua materna, el pensamiento de los mayores, la organización comunitaria, las costumbres y el territorio.

Por eso, la identidad se relaciona con la participación en la cultura. También abarca lo que son las tradiciones, los saberes y valores ancestrales, la forma autóctona de ver el mundo(FUCAI. 2003.Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

6.4 COSMOVISION

La cosmovisión es una forma estructurada de conocer la realidad total en que predomina una determinada actividad psíquica y una especial actitud vital (Gonzáles,L.J. et al.1983).

Desde el comienzo de la creación del hombre indígena, los pueblos indígenas han percibido diferentes formas de entender su mundo, es decir su relación con la naturaleza y con él mismo para garantizar su nexo con el mundo natural; se formula y responde preguntas como: ¿Qué es el mundo? ¿Qué son esas cosas? ¿Cuál es el origen de todas las cosas? ¿Qué es el hombre? ¿Qué es la vida? ¿Qué es la muerte? ¿Cómo está organizado el mundo que lo rodea? ¿Qué son los seres sobrenaturales y así sucesivamente se va formulando más preguntas que le va permitiendo entender su entorno encuentra respuestas y esto es lo que le permite a cada grupo humano interpretar y entender la realidad; **el conjunto de estas respuestas es lo que se denomina cosmovisión**; existen tres tipos de

cosmovisión que trascienden las diferencias culturales de los pueblos: la religión, la ciencia y la filosofía(FUCAI. 2003. Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

6.5 LA PALABRA

La **palabra** para el clan **Amenan+** es muy importante, al igual que para todas las culturas indígenas; la palabra es la base en la transmisión del conocimiento, puesto que la **palabra sabia** va más allá del manejo del lenguaje, porque para el hombre indígena la palabra abarca en la verdad, el respeto, y la solidaridad. Al anciano no se le reconoce como sabio porque aconseja, sino porque con su consejo logra cambios de comportamiento, también por medio de la palabra se transmiten los conocimientos de generación en generación(FUCAI. 2003. Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

“La palabra, dentro de esta concepción, es un poder y como tal es manejado por los sabedores de cada cultura, y ese poder no es de dominio si no de servicio: mediante el poder de la palabra se concilian los mundos material y espiritual primeramente para generar la convivencia pacífica que trasciende hacia las personas y las sociedades indígenas y genera VIDA, CRECIMIENTO Y ABUNDANCIA para sus criaturas... eso es lo que se llama gobernar, eso es lo que se llama ser jefe”(AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

“La palabra de enseñanza llega al corazón... es una palabra de enseñanza que uno le da a un niño de tres días o una niña cuando nace, es como medio contadito, es algo muy profundo, es una palabra que le llega al corazón de uno... cuando es un niño, la palabra le corresponde a la mamá...luego, al papá...si no se tiene esto, la persona se va a estrellar, se va a equivocar, va a tener dificultades, va a tener problemas... si usted sabe dirigir su comportamiento, sabe también entender una planta que es un ser vivo y que necesita vivir...es el respeto por la vida. Si no respeto la vida no estoy preparado aun para adquirir grandes conocimientos. No los se cuidar. Estoy haciendo daño. Yo tenía que respetar a los

viejos, a los mayores. Si no se pregunta no se enseña. Proteger el conocimiento es proteger en sí la vida del ser humano y la tranquilidad de mundo, es proteger el principio universal de respeto a la voluntad de los seres creadores”(AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

6.6 INTERCULTURALIDAD

La interculturalidad es considerada un proceso de interrelación que parte de la reflexión del reconocimiento de la diversidad y del respeto a las diferencias (Lozano, 2005). Este concepto aparece en la década de los noventa, fundado en la carencia de comprensión entre los pueblos y culturas diferentes, así como en la necesidad de establecer relaciones igualitarias y de cooperación mutua que supere los obstáculos de comunicación, estatus, poder y economía, además del reconocimiento y respeto de las formas de vida y pensamiento de poblaciones, cuyas diferencias se expresan en términos culturales (Diez, 2011 & Lozano, 2005).

De esta manera, el enfoque intercultural aspira a establecer interacciones entre las culturas a través del respeto y reconocimiento de: las diferencias entre personas y grupos, las identidades individuales y colectivas, los conocimientos de cada cultura como aporte complementario a las otras culturas, los valores compartidos, los intereses comunes para el desarrollo local y el medio ambiente; por lo cual, se consideran esenciales en la práctica intercultural, el reconocimiento mutuo, el intercambio de saberes y experiencias, la convivencia social y la comunicación efectiva (comprender al otro desde su cultura).

“En el contexto educativo se suele hablar de interculturalidad, en referencia a las relaciones e interacciones que se dan entre las culturas autóctonas y otras culturas y las ciencias occidentales construidas a través de la historia; las culturas indígenas desde sus principios siempre han mantenido una relación con otros grupos indígenas. Después del descubrimiento del continente Americano los pueblos o culturas indígenas se relacionaron con los colonizadores, desde ese momento la cultura indígena estableció una relación con otras culturas del mundo,

a estas interrelaciones es que se le conoce como interculturalidad” (FUCAI. 2003. Proyectos comunitarios en pueblos indígenas).

7. REFERENTES METOLÓGICOS

La investigación cualitativa es un comprender a través de la experiencia, de ahí, su importancia en la educación y la formación del profesorado, las relaciones establecidas entre el profesorado y su contexto. La investigación es una invitación a conocer mejor nuestro mundo, y los fenómenos que en él acontecen. Sobre todo la relación entre los integrantes de las diferentes sociedades; la investigación toma diversos caminos, depende del foco de investigación, los intereses de los investigadores, los recursos económicos, administrativos y materiales destinados para ello. La investigación cualitativa es humanista, es la búsqueda de información con el objetivo de conocer, comprender e interpretar los significados de las relaciones en los grupos sociales. Si estudiamos a las personas cualitativamente, llegamos a conocerlas en lo personal y a experimentar lo que ellas sienten en sus luchas cotidianas en la sociedad. Aprendemos sobre conceptos tales como belleza, dolor, fe, sufrimiento, frustración y amor, cuya esencia se pierde en otros enfoques investigativos (TAYLOR y BOGDAN, 1990: 21).

La investigación cualitativa tiene relevancia específica para el estudio de las relaciones sociales, debido al hecho de la pluralización de los mundos vitales. (FLICK, 2007: 15).

El estudio de casos puede definirse como una descripción intensiva, holística y un análisis de una entidad singular, un fenómeno o unidad social. Los estudios de casos son particularistas, descriptivos y heurísticos y se basan en el razonamiento inductivo al manejar múltiples fuentes de datos. (PEREZ, 1994: 85, citado en **Duran C. R.2011**).

La investigación de tipo cualitativo, en su ejecución produce datos descriptivos, teniendo en cuenta las propias palabras de las personas habladas o escritas y la conducta observable.

La investigación acción colaborativa se refiere a una metodología que se está utilizando en los centros educativos partiendo del docente o el cuerpo del profesorado que consiste en reconocer el valor de unas diferencias culturales procedentes de colectivos humanos que no han tenido una posición dominante pero que sin embargo han elaborado al hilo de años, siglos o milenios, actitudes, hábitos y valores fundamentales para la vida colectiva esto tiene que ver con la relación teoría-práctica educativo y las actitudes que debe tener el profesor es el de trabajos en grupos, la comunicación y el análisis de los problemas. **(Moreno, E. Martín, M. Padilla, T. 1999).**

Este tipo de investigación es clave para responder a las necesidades actuales de la educación, ya que es un instrumento de mejora y desarrollo del profesorado y del contexto educativo; estaríamos hablando de una cultura colaborativa en la que el aprendizaje y la construcción de conocimiento de manera conjunta sea la base de la cultura escolar: “aprender a aprender colaborativamente”.

Pérez Juste (1996) afirma que la educación de calidad como aquella que se orienta al logro de la excelencia, en la que la integralidad y totalidad se presenta como elementos fundamentales de la calidad de la educación impartida en los centros, sean estos académicos o no.

En esta investigación se resalta el papel del profesor como agente de cambio y como facilitador de calidad; en el mismo sentido de proponer una educación para el estudiante que considere tanto el aprendizaje de conceptos, como el de procedimientos y actitudes, basado en el aprendizaje activo y grupal y que tiene en cuenta sus experiencias previas desde una perspectiva holística, integradora y de totalidad, haciendo que la escuela se convierta en unidad de cambio

En conclusión, podría decir que la investigación acción colaborativa tiene que ver con el aporte de conocimientos de una persona o todo un grupo en particular,

teniendo en cuenta los contextos educativos de la sociedad actual ya que estamos en un mundo diverso pluralista y multicultural, para así minimizar el mundo homogeneizado actual.

El **método propio** de adquirir el conocimiento dentro del clan **Amenan+** es **mediante la palabra, el consejo** en los espacios de aprendizaje, la maloca, la chagra, la selva y el río. La persona que da el conocimiento es una persona sabedora como el cacique, el curandero, el cantor, la abuela. Y todos estos conocimientos se imparten de manera oral porque nuestro clan no ha desarrollado la escritura (Ceriyatofe A. 2013).

8. CONTEXTUALIZACIÓN

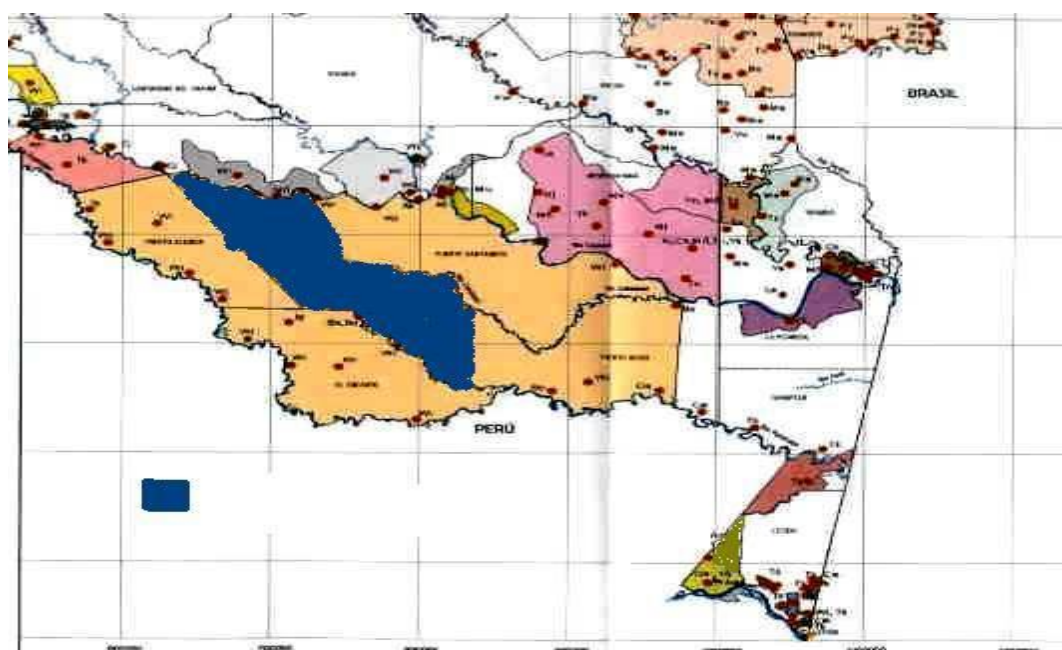
8.1 ÁREA DE ESTUDIO

El corregimiento de La Chorrera es una de las cinco zonas en que se divide el Resguardo Indígena Predio Putumayo en el departamento de Amazonas y que abarca un área de 5.869.447Ha. La Chorrera integra 22 cabildos y tiene una extensión de 2,130.000 Ha; el Cabildo Centro Chorrera es uno de los 22 cabildos del corregimiento de la Chorrera, está atravesado por el río Igará-Paraná, afluente del Putumayo. En este cabildo se encuentran asentados la mayoría de los integrantes del clan **Amenan+**.

En el corregimiento funciona la **ASOCIACIÓN ZONAL INDIGENA DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES DE LA CHORRERA (AZICATCH)**. Esta zonal, limita al sur con el corregimiento de Puerto Arica, por el oriente con el río *Cahuinarí* y el territorio Miraña, la zona Andoque de Aduche y la zona Villa Azul; por el Norte con el corregimiento de Araracuara y las cabeceras del río Igará Paraná; y por el Occidente con la zona del Encanto. (Ver mapa 1).

La población que habita la zonal de la Chorrera, pertenece a los pueblos Uitoto, Bora, Okaina, y Muinane, que tienen una historia y tradición milenaria: La tradición ancestral está expresada en los mitos de origen de la tierra, del hombre y de los

otros seres que conviven en la naturaleza. Toda la sabiduría fue entregada al primer hombre con el tabaco y en “aire del tabaco” quedó toda la sabiduría del creador para sus hijos. Todo el quehacer individual y colectivo de estos pueblos, gira alrededor de ese poder de la palabra, que debe estar bien monitoreada por los sabedores de estos pueblos y la misión de ellos es transmitir mediante la tradición oral la palabra a las nuevas generaciones(AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).



Mapa 1. Región de la Amazonía colombiana, en azul resaltado el territorio de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce. Tomado de: AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce.

8.2 Clima

El clima de la zona del Resguardo se caracteriza, principalmente por: la precipitación que es superior a los 2.000 mm por año, la temperatura tiene un promedio anual de 25 grados a 30 grados, con una humedad por encima de 75%. La altitud varía entre 90 y 400 m sobre el nivel del mar. El clima predominante es caliente húmedo, propio del bosque húmedo tropical. No existe un período de

sequía definido, pero los meses de diciembre a marzo son de mayor verano. A partir de Mayo se incrementan las lluvias hasta alcanzar la máxima pluviosidad en Junio para empezar a disminuir en Agosto; en Septiembre, Octubre y Noviembre se presentan nuevamente lluvias (AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

8.3 Relieve

Está formado por una gran llanura ondulada cubierta de selva, la altitud promedio se encuentra entre los 90 m. sobre el nivel del mar, con espacios de sabana y con pequeñas elevaciones como el Adofik+, que no supera los 300 m. siendo la mayoría semi-planas (AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

8.4 Hidrografía

La zonal está atravesada por el río Igará Paraná, afluente del río Putumayo y desemboca en la localidad de Puerto Arica; es la vía de comunicación fluvial más importante. Tanto el río Caquetá (**UriyaNamani**) como el Putumayo (**Kudumani**) sirven de límites, al norte y sur de esta región; ambos sistemas hidrográficos influyen significativamente en la región, ya que constituyen una fuente de alimentación a través de la caza y pesca. Otros afluentes importantes son: Las quebradas **Fuemaní, +kuye, Iz+k+e, Ed+monue, Ra+ziye, Xulla, +niye, Mue, Maziye, Jae, Menaje, Bak+ye, Jifikue, Emaye, Tehkebahi** (totumo), **Matacoy, Tagua, Niím+omeba-piivete (humarí), Pacamey, íitjihi, Gitomaye, Jitusuñue, Arroz**. Existen también, hacia el interior numerosos caños y lagunas con gran significado cultural.

Estos ríos constituyen una relación mítico-espiritual del origen de estos pueblos, así: para los Uitotos, el Igaraparana o Kotoe, el Cahuinarí o Faháhí o el Paháhí

para el Muinane y Bora respectivamente, el Dsaty+dysa (Ra+ziye) y Xulla (ta+fe) para el Okaina, para el UitotoMurui, el Caraparana o Uykue.

El Igará Paraná se corta en la Chorrera por un rápido que impide la continuidad de la navegación, de donde desprende el nombre que lleva esta localidad (AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

8.5 CLAN AMENAN+(gente de palo)

El clan **Amenan+**(gente de palo), hace parte del grupo étnico Uitoto y es uno de los cincuenta y ocho clanes actuales de esa etnia. Actualmente el clan está conformado por solo 18 personas y se concentran asentados en el corregimiento de La Chorrera (Amazonas). Son nueve (9) hombres y nueve (9) mujeres. Sus edades oscilan entre los ocho meses y los 70 años. Los hombres indígenas del clan **Amenan+** aparecieron en la narración del **JAGA+** de **kom+mafo** (mito de origen de todos los indígenas que conforman el corregimiento de la Chorrera y también de toda la humanidad en general) “en el origen en el hueco de **KOM+MAFO (hueco de origen de la humanidad)** salieron todos los seres humanos entre ellos los del clan Amenan+ que posteriormente se bañaron en el lago de Uigogi lago donde se bañaron y después de eso MooJuziñamuy le repartió sus semillas y le entrego sus territorios ancestrales para que lo cuidaran y lo dominaran en beneficio de la humanidad en general para proteger la vida de todo lo que existe, para que exista la armonía”(Ángel Ceriyatofe, comunicación personal. 2013).

Su territorio ancestral o territorio dado por **MooBuinaima** (*Dios creador de este clan*) se encuentra localizado en la quebrada Joaye, afluente del río Igara-Parana subiendo a margen izquierda río arriba del chorro de La Chorrera.

El territorio ancestral del clan **Amenan+**, dado por **MooJuziñamuy**, tradicionalmente y desde el origen, limita al Norte con el clan **Dor+fo (gente de chonta)**, al sur con el clan **Efa+a+ (gente de guacamaya)**, al oriente con el clan

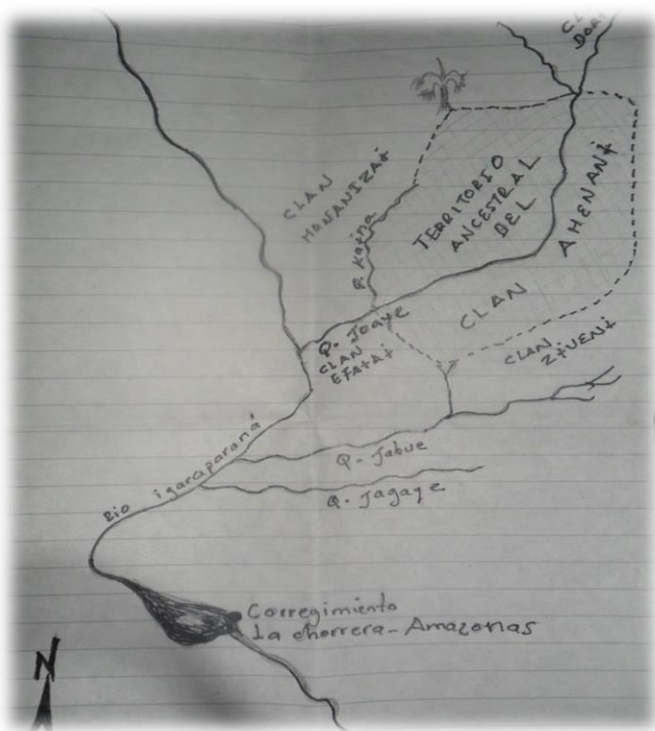
z+uen+ (gente de cortadera) y al occidente con el clan **Mónaniza+ (gente de amanecer)**.

En la construcción del croquis social participaron las siguientes personas:

- Juancancio Manaideke y Leovigildo Manaideke (clan **Efa+a+**).
- Bernardo seoneray y Guillermo seoneray (clan **Z+uen+**).
- Claudio Monaneguedo y Alcibíades Monaneguedo (clan **Mónaniza+**).
- Jorge Cerityatofe y Ángel Cerityatofe (clan **amenan+**).

En el mameo no asistió ningún mayor del clan Dor+fo por que los integrantes de este clan se desaparecieron en el tiempo de la Cauchería, es decir se extinguieron.

En el mapa 2 se muestra el croquis social del territorio ancestral o territorio entregado a este clan por **Moo Juziñamuy**.



Mapa 2 croquis social o mapa ancestral del clan Amenan+ (gente de palo)

El lenguaje o idioma del grupo étnico uitoto se subdivide en varios dialectos, de los cuales se pueden diferenciar: **M+N+KA, BUE, N+PODE, M+KA, N+EZI, B+N+KA, N+BO, NEDI, N+O Y QUE´ETI.**

El clan **Amenan+**, desde su creación hablan la lengua **N+EZI**; es decir una de Los diversos dialectos del idioma Uitoto; todos estos dialectos tienen unas particularidades mínimas y fáciles de entenderse entre sí, la unión o agrupación de todos estos dialectos es lo que conforma el gran pueblo Uitoto, y cabe agregar así, como, tienen parecidos en la lengua, también comparten muchas formas de alimentarse también que son idénticos entre clanes.

Dentro de la cosmovisión del hombre indígena **Amenan+** es muy importante lo que tiene que ver con el respeto mutuo y por la naturaleza en general, teniendo como base la **palabra dulce** que se imparte en la maloca a través del cacique o el anciano sabedor:

“la **palabrarse** dice teniendo en cuenta que nuestro padre creador **Moojuziñamui** lo creo todo y nos dio la lengua, las semillas, el tabaco, la coca, y la yuca dulce,elmaní, los tubérculos, todo absolutamente todo lo creo, él nos dio la palabra para gobernar, para respetar la naturaleza; para los integrantes del clan **Amenan+** todo tiene vida, lo que en occidente se denomina seres inertes, para los integrantes del clan no existen en la tierra; ningún ser es inerte porque todo en el mundo está cumpliendo una función particular y especial” (Jorge Cerityatofe, uno de los mayores del clan **amena+**)

Por ejemplo: en occidente se dice que las piedras no tienen vida, pero para los nativos las piedras son los huesos de la tierra y en algunos casos, específicamente en la Chorrera, las piedras son personas encantadas como se relata en la mitología de **JUMA**, gran personaje que asociado a muchos acontecimientos importantes del lugar para los indígenas del clan **Amenan+**.

8.5.1 Espiritualidad del clan

Desde la cosmovisión del clan **Amenan+** la espiritualidad y la religiosidad son las manifestaciones y diferentes formas metafísicas que expresan las relaciones entre el contexto, la vida diaria, los espíritus y la muerte. Dentro de las creencias de los integrantes del clan **Amenan+** sus ancestros se comunicaban con los muertos, y pensaban que “las personas no mueren, simplemente se regresan al tabaco, y por medio del mambe se comunican con estos seres, y también por medio de la coca y el tabaco se comunican con **Moojuziñamuy**” (dios creador) (Angel Cerityatofe, 2013)

A continuación se describen algunas prácticas sobresaliente dentro de la cultura del clan **Amenan+** (*gente de palo*)

El Mambeo:

El mambeo es uno de los más grandes espacios de dialogo que tienen los integrantes del clan **Amenan+** (*gente de palo*); consiste en sacar, tostar y cernir la hoja de coca (**jíibina**) que luego se echa a la boca; esta coca, es acompañado con el ambil (**yerak+**)(sumo extraído mediante la cocción de las hojas de tabaco); esta es una descripción muy materialista, porque el mambeo tiene un mundo de cosas por entender y comprender. Si nos remitimos a los orígenes:

“La coca, fue entregada por **moojuziñamui** para que el hombre indígena se sentara por la noche a cuidar asu gente, porque para la tradición el mal anda y actúa; entonces **moojuziñamui** también lo entregó para que el hombre se comunique con él, para que aparte el mal, para que por medio de esta coca encuentre las oraciones para curar enfermedades, para ver que le va a pasar más adelante a su gente, para que siempre haga cosas buenas. Entonces el **iya+ma** en el mambeo habla de toda estas recomendaciones que desde el comienzo le encomendó el **moojuziñamui**, y dentro de este espacio es que se forma a los nuevos jóvenes, se imparten los

consejos, se le enseña los nuevos jóvenes todo lo que tiene que ver con su cultura.”(Angel

ceriyatofe 2012)

El baño en rozi (friaje, que ocurre en el mes de julio)

Es una práctica que se realiza todos los años; consiste en bañarse entre las tres y las cuatro de la mañana, antes de que los pajaritos canten para que la persona no se envejezca rápido y el **friaje** se lleve todas las enfermedades que tiene, y le de fuerzas para trabajar; en este tiempo, todas las personas deben bañarse pero en el río, no en albercas ni tanques, debe ser en el río porque el agua corre y se lleva todas estas cosas.

Se dice que se debe bañar antes de que canten los pajaritos, porque si se bañan después no funciona nada de lo que se escribió anteriormente.

Las dietas

La dieta se refiere a la abstinencia de ciertas costumbres y en varias categorías. Como por ejemplo, para adquirir un poder sobrenatural no se debe comer alimentos que contengan mucha grasa, mucha sal, mucha azúcar. Otra categoría es lo que tiene que ver con el comportamiento, donde dice que una persona no se debe acostar con una mujer durante muchos años, también no debe sentir rabia y debe permanecer despierto buenas horas de la noche para que el espíritu malo no lo vaya hacer que pierda el poder.

Estos poderes tienen que ver con curar enfermedades, con hacer maldades y otros. ***“la persona que quiera aprender estos conocimientos tienen que acercarse a las bases y preguntar más detalladamente porque esto no se puede entregar a cualquier persona si no al que el sabedor se de cuenta por medio del espíritu del tabaco y de la coca”*** (Manuel Zafiamá 2013).

8.5.2 Baile importante

El clan **Amenan+** después de ser creado por **Moojuziñamuy**, recibió el territorio ancestral, semillas, el tabaco y la coca; el dios les dijo que solo podían celebrar el

baile de **YADIKO**(de la mitología **kom+mafo**). Por esta razón este es un rito muy importante para este clan:

*“El **yadiko** es un ritual muy importante porque el cacique o el sabedor tradicional sobre este baile debe conocer el nombre de todos los seres del agua, el origen de estos mismos, lo positivo y lo negativo que tienen estos espíritus, para así armonizar y cuidar la vida de sus criaturas, este cacique es conocido como (**NOINUI BUINAIMA**) El baile del yadiko consiste en baile de palo. Es decir se canta pisando un palo que tiene la forma de una boa, encima de este palo los hombres la pisan y entonan sus canciones y la mujeres bailan al frente de estos pero también dentro del grupo de las mujeres baila hombres, niños, y todos en general, es decir solo los cantores es que pisan el yadiko, y desde allí entonan su música”.*(Narrado por **Jorge Cerityatofe**, uno de los mayores del clan **amena+**)



Foto 1: baile yadiko (fuente propia, 2013)

9. METODOLOGÍA

Dadas las características del trabajo que se realizó se puede afirmar que es de tipo **cualitativa** enmarcada en una **investigación acción colaborativa** por cuanto se basa en las maneras propias del aprendizaje dentro de las culturas indígenas, debido a que son una cultura de la palabra y los conocimientos se construyen de manera colectiva mediante el diálogo; se tiene en cuenta las experiencias tanto de individuos como del grupo; es decir en este método propio indígena se tiene en cuenta los conocimientos de todos y se proponen nuevas formas de vida para siempre mejorar el futuro y el bienestar tanto con ellos mismos y con la naturaleza

Esta metodología cuadraba perfectamente con mis pretensiones. Sus técnicas de recogida de información me parecieron las más adecuadas para los objetivos propuestos.

9.1 Población

El universo de trabajo está constituido por 18 individuos del clan **Amenan+** (*gente de palo*) que es uno de los 60 clanes actuales del pueblo Uitoto; En la Tabla Nro.1 se presentan datos de la población con la que se desarrolló la investigación.

Teniendo en cuenta que la mayoría del clan **Amenan+** se encuentran localizado en el corregimiento de La Chorrera, la metodología que utilicé fue la charlas en grupos o individuales con los integrantes del clan, tanto adultos y jóvenes.

SEXO	EDAD	OCUPACION	Cabildo	NUCLEO FAMILIAR/	NIVEL EDUCATIVO
1.M*	58	Empleado público, Motorista del Colegio Indígena casa del conocimiento	Centro Chorrera (CCCH)	Esposa un hijo, un nieto y la nuera	Básica primaria
2.M*	55	desempleado	CCCH	Esposa, 4 hijos,	Básica

				nieto y nuera	primaria
3.F*	48	desempleada	Providencia Nueva	Esposo,3 hijos nieto y nuera	Básica primaria
4.F*	68	desempleada	Cabildo de Santa María	Con un hijo	
5.M*	33	Docente del Internado Santa Teresita del Niño Jesús de La Chorrera	CCCH	Esposa, hijo, el padre y la madre.	Normalista
6.M*	23	Estudiante Universitario	CCCH	Esposa, e hijo	Bachiller académico
7.M*	15	Estudiante	CCCH	soltero	Octavo grado de básica
8.M*	12	Estudiante	CCCH	soltero	Séptimo grado de básica
9.M	7	Estudiante	CCCH	soltero	Segundo básica primaria
10.M	8 mes		CCCH	-----	-----
11.F*	70	desempleada	Providencia Nueva	Con tres hijos	Tercer grado de la básica
12.F*	24	Ama de casa	CCCH	Con su esposo	Bachiller académico
13.F	16	Estudiante	CCCH	soltera	Décimo grado básica
14.F*	28	Estudiante	CCCH	Con su esposo y una hija	Técnica en sistemas
15.F	10	Estudiante	CCCH	soltera	Cuarto de la básica
16.F*	40	Ama de casa	CCCH	Con su esposo y dos hijas	Quinto de la básica
17.F*	62	desempleada	Capitanía	Con dos hijos	Quinto de la básica
* Hace parte de la muestra					

Tabla Nro.1: Integrantes del clan **Amenan+(gente de palo)**.Se señalan(*) los que participaron

9.2 Métodos para la recolección de datos

9.2.1 La palabra

La palabra, con todo su significado, es muy importante en el momento de hacer investigaciones con culturas indígenas, ya que **los indígenas utilizan como método propio la palabra.**

La palabra es uno de los códigos más importante dentro de los pueblos indígenas para la transmisión de los conocimientos tradicionales; esto debido a que, básicamente son de cultura oral, porque para el hombre indígena la palabra encierra en todo el sentido de la palabra la verdad, el respeto y la solidaridad. La palabra resalta el rol del sabio que generalmente es una persona mayor, experimentada, que da ejemplo, cura, educa, mantiene el equilibrio entre lo frío y lo caliente, entre lo dulce y lo amargo, porque se presentan problemas cuando cualquiera de estos se altera; promueve valores como la armonía entre los miembros de su clan, entre el hombre y el medio que lo rodea, la solidaridad, la autoridad, la ley, la obediencia a los mayores, la sabiduría y la disciplina. **(Rodríguez, R. Álvaro. 2003)**

Para los indígenas del clan **Amenan+(gente de palo)** la palabra es muy importante porque por medio de esto es que se imparte el consejo, la palabra dulce para mantener a sus hijos sanos y educados, también por medio de la palabra se mantiene el respeto por los animales, las plantas y todo lo que nos rodea. Ya que son de la cultura oral entonces como la relación que tienen para impartir el conocimiento es la palabra.

9.2.2 Charlas nocturnas.

Es la forma tradicional que consiste en dialogar en las malocas con los caciques y ancianas sabedoras de la tradición; esta charla se da mediante dos elementos muy importantes dentro de la cultura Uitoto, el tabaco y la coca; mediante la concentración, los sabedores se inspiran y obtienen sabiduría, y esta sabiduría

luego es impartida a su familia o pueblo; dentro de la charla nocturna se aplica la palabra como código de impartir el conocimiento de forma oral.

Dentro de la charla nocturna, también la persona interesada en conocer algún tema, le pregunta al sabedor, entonces el sabedor le empieza a narrar su conocimiento en base a los orígenes y todo lo que el sabedor conozca frente a ese tema; es un método propio de investigación, es importante acotar que la persona que haga estos tipos de indagación o charla, por ley tradicional, tiene que llevarle al sabedor la coca y el ambil(sumo extraído del tabaco).

9.2.3 Encuesta

Es la recolección sistémica de datos, mediante el uso de entrevistas personales o instrumentos como el cuestionario si es una población numerosa. Se recurrió a la encuesta abierta, pues esta propicia respuestas que se pueden calificar como espontaneas, libres, argumentadas y ricas. (Cerde 2005)

9.2.4 Método propio de investigación

El método propio de investigación se basa en la pregunta que se hace en la maloca, en la chagra, en la selva o en el rio al sabedor o a la sabedora tradicional. Todos estos espacios son importantes. Pero en el desarrollo de esta investigación se basó en las preguntas orientadoras hechas en las horas de la noche en el rito del mambeo con los sabedores; en esta metodología propia de investigación hay unos requisitos muy importantes que el interesado en aprender los conocimientos tradicionales debe tener en cuenta para poder llegar a preguntar al sabedor.

- Avisarle al sabedor sobre el tema que le ira a hablar y fijar fecha y hora.
- Llevar hojas de coca para tostar. O también se puede llevar coca ya elaborada (mambe).
- Llevar hojas de yarumo seco para mezclarlo con la coca.

- Tostar la coca. (mientras el aprendiz está tostando se le hace la pregunta al sabedor para que empiece a contar, porque dice la tradición que mientras el aprendiz va tostando todo lo que el sabedor cuenta, el aprendiz con mucha facilidad lo asimila y aprende.

Estos son los requisitos más importantes, porque donde el sabedor no se puede ir a preguntar sobre un solo tema porque en el momento de dar las respuestas el sabedor le responde muchas cosas con solo hacerle una pregunta orientadora. Y en este momento el aprendiz juega un papel muy importante en lo que tiene que ver la captación de la respuesta a la pregunta que le ha hecho al sabedor.

9.2.5 Mapa de cartografía social

Son herramientas que proporcionan información histórica, simbólica, productiva, sociopolítica y socioeconómica. Con su elaboración se busca establecer la capacidad territorial de reproducción individual, social y cultural, las demarcaciones físicas o simbólicas reconocidas socialmente (cuevas, ríos, nacimientos de agua, seres ancestrales entre otros), que se establecen de acuerdo con las representaciones culturales del mundo, pero que casi siempre se dan en el nivel de lo humano y en los mundos que componen el universo de cada cultura.

La elaboración de estos mapas, permite establecer las representaciones de entidades no humanas con diferentes características (animales, monstruos, espíritus), que viven en otras dimensiones o en otras partes del territorio y establecen relaciones específicas con los humanos. Así mismo con ello se puede ubicar los lugares sagrados, especiales, de uso común, de uso privado, de acceso restringido y los límites de las familias y los individuos.

Teniendo en cuenta este concepto en el desarrollo del proyecto, se desarrolló la cartografía social para ubicar el territorio ancestral o territorio dado por el creador **MooJuziñamuy** al clan **Amenan+(gente de palo)**, es un territorio que no pertenece ni al estado colombiano, ni al departamento del Amazonas si no que es

un territorio entregado desde la creación del mundo a este clan, también los demás clanes tienen su territorio ancestral. Porque en el momento que Dios **Juziñamuy** creo la tierra y todo lo que existe fue entregado a este clan, con el objetivo de que lo cuide y lo proteja, para que de ahí consiga el sustento diario y no destruya la naturaleza para que la humanidad no se extinga. Ya que ahora la humanidad se encuentra perdida en el abismo del dinero y la explotación de los recursos naturales(ManuelZafiama 2013, comunicación personal)

Para el clan **Amenan+**(gente de palo)toda la tierra es sagrada, porque de allí viene la vida.

9.3 Fases del trabajo

El trabajo se desarrolló en tres etapas:

1. Revisión bibliográfica: durante todo el desarrollo de la investigación
2. Trabajo de campo: indagación, a través de encuestas, charlas nocturnas con los ancianos y ancianas sabedores del clan
3. Sistematización y análisis de la información

Las dos primeras estuvieron orientadas a

Recopilar de la historia de la autonomía alimentaria del clan *Amenan+* en La Chorrera (Amazonas)

Reconocer las especies animales y vegetales más importantes dentro de la culinaria del clan *Amenan+*

Documentar y describir las preparaciones de platos tradicionales del clan *Amenan+*.

Cada una de estos aspectos se configuró como una fase de trabajo

La cuarta etapa se orientó a la elaboración de **un material de divulgación que contenga las preparaciones de platos tradicionales y su historia del clan *Amenan+*(gente de palo)**

FASE1: Recopilación del conocimiento tradicional alrededor de la gastronomía del clan *Amenan+* (*gente de palo*) en La Chorrera (Amazonas)

Objetivo: Recopilar el conocimiento propio y tradicional del clan ***Amenan+***(gente de palo) alrededor de su gastronomía.

Actividades

- Revisión bibliográfica (durante todo el proceso).
- Charla con cada uno de los miembros del clan ***Amenan+***en torno a las costumbres y creencias alimentarias y los platos más importantes del clan e investigar el mito de origen de abundancia de los alimentos.
- Charla con mujeres de los cuatro clanes vecinos (una anciana, una señora adulta y una mujer joven) es decir, con doce mujeres, sobre los aspectos más destacados de la culinaria tradicional y actual de este clan.

FASE2: Reconocer las especies animales y vegetales más importantes dentro de la culinaria del clan *Amenan+* (*gente de palo*)

Objetivo: Documentar las especies animales y vegetales (domésticas y silvestres) más importantes dentro de la culinaria del clan ***Amenan+***(gente de palo).

Actividades

- Indagar sobre las especies animales y vegetales comestibles en general.
- Identificar las especies vegetales más importantes en la dieta alimentaria de este clan.

-Identificar las especies animales más importantes y representativas de este clan.

FASE3: Documentar y describir las preparaciones de platos tradicionales más importantes del clan *Amenan+* (*gente de palo*)

Objetivo: Describir las preparaciones de platos tradicionales más importantes dentro de la gastronomía del clan *Amenan+* (*gente de palo*)

Actividades

- Describir el lugar donde se efectúa la muestra o el reporte del plato. (En una casa, una maloca, o en otro sitio).
- Describir los platos más destacados del clan en razón de su importancia (usos, relevancia)
- Recopilar y describir las recetas de estos platos tradicionales a partir de la información de la fase 1.

10. RESULTADOS Y ANÁLISIS.

El tema alimentario de los pueblos indígenas de Colombia, es diferente y existe en plural. Es decir, que esta noción amplia y profunda es radical en su propia naturaleza. De allí que pensar, hablar y hacer por las autonomías ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES, MULTICULTURALES DE COLOMBIA, simplemente nos remite a revisar, seriamente, cada manera de alimentarse. (Juan Muelas T, marzo 05 2013).

Para los integrantes del clan ***Amenan+***(*gente de palo*), los alimentos más importantes son la yuca, el casabe, el juñoi, los hongos, hormigas y los pescados).

Más adelante se presentan aspectos característicos de estos alimentos y de su uso.

Para la selección de sabedores del clan se diseñó una encuesta, con el objetivo escoger las personas más adultas y que respondieran las preguntas, para trabajar con ellas en la recuperación de la información que se buscaba.

Los encuentros con los mayores y las ancianas se orientaron con las preguntas básicasu orientadoras, ya que dentro de la cultura indígena hay un método muy propio de investigación que se puede resumir de la siguiente manera “se pone en pleno diálogo una pregunta orientadora y el sabedor o sabedora a partir de allí responde muchas preguntas más, se puede decir que es más efectivo que cualquier herramienta de recolección de datos desde la etnografía”:

- ¿Qué comían sus antepasados desde el momento de su creación hasta el contacto con el hombre blanco?
- ¿Qué historia o **Jaga+** se narra en cuanto se refiera a la gastronomía del clan **Amenan+**(gente de palo).?

Con estas dos preguntas orientadoras se desarrollaron los encuentros, pero en el transcurso de las conversaciones se fueron dando respuestas que sobrepasaban la información que se solicitaba pero que también fueron importantes

Se seleccionaron siete personas, como las fuentes primarias de la información (ver Tabla 2):

- 4 mujeres (tres ancianas sabedoras y adulta también sabedora)
- 3 hombres(dos sabedores tradicionales y un docente también sabedor)

Con este grupo se trabajó en la recopilación de la información del conocimiento tradicional, teniendo en cuenta que los jóvenes también participaban y aprendían en estas charlas.

La información que daban se complementó con el conocimiento biológico, como en el caso de nombres de especies animales y vegetales, con su nombre científico. Con las respuestas que dieron se evidencia que conocen su tradición.

Por otra parte, se evidenció que dos hombres de los siete son empleados públicos lo que significa que no viven el 100% la tradición y el restante sí, tanto en la teoría como en la práctica.

A nivel general los siete integrantes del clan **Amenan+**(gente de palo) conocen su origen, su tradición, su lengua, etc....

Nombres y apellidos	Edad (años)	Trabajo	Conoce historias de origen	Nombre de un mito de origen de los alimentos	Sabe preparar comidas propias de su clan
Carmen Elondina Su etche	65	Abuela sabedora.	sí	KuioBuinaima	Desde muy niña
Ofelia Cerityatofe	45	sabedora	sí	KuioBuinaima	Desde muy joven
Jorge Cerityatofe	56	Motorista nombrado y sabedor	sí	MonayaJura ma	Sí, aprendí de mi mamá
Ángel Cerityatofe	54	sabedor	sí	MonayaJura ma	Casi no cocino pero se preparar.
Francisca Corsino	60	Anciana sabedora	sí	KuioBuinaima	Sí, se mucho
Osman de Jesús Cerityatofe	35	docente	sí	KuioBuinaima	Sé, pero no cocino
Yoandinaku marina	62	Abuela sabedora	sí	KuioBuinaima	Sí todo

Tabla N°2. Integrantes del clan **Amenan+(gente de palo)** que participaron en la encuesta

Con cada uno de los demás miembros del clan **Amenan+** se conversó orientados con las siguientes preguntas:

- Nombres y apellidos, Edad, Trabajo y nivel educativo alcanzado (datos que aparecen en la tabla N° 1)

- ¿Conoce alguna historia o mitología acerca de las comidas tradicionales dentro del clan?
- ¿Qué comían sus antepasados antes de la Cauchería, en plena Cauchería y después del contacto con el hombre blanco en nuestras tierras, y actualmente qué comen?
- ¿Qué especies vegetales silvestres y domésticas comían con más frecuencia y en qué época del año y por qué?
- ¿Qué especies animales comían con más frecuencia y en qué época del año y por qué?
- ¿Qué técnicas de caza utilizaban para atrapar sus presas?
- ¿Qué técnicas utilizaban para atrapar peces u organismos vivos del agua?
- De los alimentos que conozcas que comían sus antepasados anteriormente, ¿cuáles de esos alimentos ya no se consumen actualmente?
- ¿Conoce algún tipo de alimento que solamente se consuma o se prepare en una época especial o en festivos?
- De las comidas que se preparaban ¿conoce como la nombraban o la llamaban sus antepasados?
- ¿En qué instrumentos cocinaban (vasijas)?
- ¿Qué herramientas o armas utilizaban para matar animales terrestres y acuáticos?
- ¿Cree que esas prácticas de preparación de alimentos propios se están perdiendo y por qué?
- Para usted, ¿es importante mantener estas formas de alimentarse en estos tiempos, y por qué?
- ¿Qué alimentos consume ahora en estos tiempos.(desayuno, almuerzo, y cena)
- ¿Qué consume más? Alimentos propios de su clan o alimentos externos como enlatados y otros productos conservados químicamente y ¿por qué?

10.1 Historia de la autonomía alimentaria del clan **Amenan+** (gente de palo) desde su origen hasta el día de hoy.

Después de seleccionar el grupo de sabedores, mediante la encuesta, se empezó a trabajar con el método propio de investigación, mediante unas preguntas orientadoras en las charlas que se hacía en conjunto; vale la pena aclarar que la mayoría de la población aportó ideas, pero era corregido por los sabedores y las sabedoras y lo que estos decían si se tomaba nota atentamente.

Para el desarrollo de las charlas se usaron unas preguntas orientadoras, que fueron claves en el desarrollo de esta fase de la investigación, utilizando el método propio de investigación. En cada dialogo se desarrollaba una pregunta. Una vez que se trataba de responder una pregunta surgían nuevas preguntas.

10.1.2 Mito de *KuioBuinaima* (hombre lombriz)-mito de origen de la abundancia de los alimentos.

Este mito describe el origen de todos los productos vegetales alimenticios domésticos de la cultura **Uitoto**. Por su relevancia será transcrito totalmente porque tiene mucho que ver con la alimentación del clan **Amenan+** y es el mito más completo que es compartido con muchos otros clanes. La versión que se presenta es la narración desde el clan **Amenan+** (gente de palo) y que narrado por el **mayor Jorge Cerityatofe** (mayo 2013).

*En el momento en que el hombre indígena sale del hueco de la creación, el padre **MooJuziñamuy** le dio a cada clan su destino y a cada uno le dio su territorio ancestral donde debe vivir para toda la vida hasta el fin de los tiempos.*

*Al gran cacique **MonayaJurama** el padre creador no le entrego bienes ni poderes. Salió con las manos vacías. Siguió*

*su camino y se fue a vivir al oriente, a la orilla del mar en lengua como decimos en “**Monaiyaj+**”.*

*Este gran cacique vivió con su familia y su pueblo muchos tiempos de escases de alimentos, solo se alimentaban de frutos silvestres. Su mujer se llamaba **Monábagáiza+** y sus hijos se llamaban **Jurak+ka+na** y **jurak+ko’go**. En esta escasez de alimentos vivieron años y años y así se mantenía a su familia y a su pueblo.*

*Paso el tiempo y la hija de **MonayaJurama** creció y estaba al punto para tener marido; hijos de muchos caciques fueron a preguntar por la hija de **MonayaJurama**. Pero la hija de **MonayaJurama** no le acepto a nadie, a todos los jóvenes que le fueron preguntarle ella lo rechazó.*

*Una noche muy importante a la hija de **MonayaJurama** se le apareció en sueños un joven bonito, muy simpático y de buenos gustos, o sea un joven de buena presencia, este joven era hijo de un gran personaje, no era cualquiera. En ese momento del sueño la joven se enamoró de él y quería que ese sueño se hiciera realidad.*

*Este joven elegante llamado **KuioBuinaima** llegó mediante un subterráneo hasta debajo del asiento de la hija de **MonayaJurama**. Allí estaba, antes de encontrarse y juntarse, ese joven hizo explotar un aromatizante con el fin de conquistarla y convencerla, y que no le despreciara.*

*La joven pensando en aquel sueño se acostó. En ese momento se le apareció el joven en persona y todo elegante y bonito y le dijo a la joven. Yo quiero estar contigo, yo traigo la verdadera yuca, sus padres no me van a querer yo ya lo sé. La joven le acepto a **kuioBuinaima** y se quedó toda la noche con él. Su padre **MonayaJurama** y su madre no se dieron cuenta porque la joven vivía en un cuarto muy bien tapado difícil que alguien extraño entrara. El joven durante el día tenía la forma de un lombriz y se mantenía debajo del asiento de la joven y en las horas de la noche se acostaban,*

esta relación lo mantuvieron por muchos tiempos y sus padres no se dieron cuenta.

Los padres no se dieron cuenta porque durante el día se lo pasaban buscando alimentos silvestres para el consumo diario, mientras la hija quedaba sola en la maloca, pasaron los tiempos y la joven no hacía oficios en la casa, porque se lo pasaba con su amante en el cuarto donde vivía.

A razón de esto la mamá se interesó mucho. Hasta que una noche su mamá escucho a su hija riéndose como si alguien le estuviera haciendo cosquillas. Al día siguiente la mamá le pregunto: hija con quien estabas anoche en su cuarto que te escuche riéndose. La hija le contesto: estuve sola me estaba haciendo cosquillas y me puse reír.

La mamá no estaba muy segura de lo que su hija le conto, hasta que esa mañana paso por el lado del cuarto de su hija y sintió un olor a perfume y se dijo sola: mi hija no vive sola y le llegaron muchos pensamientos malos y se quedó muy asustada, hasta que llego a sospechar mal del hermano de la joven, de su esposo MonayaJurama y de su misma hija. Su madre vivía pensativa por lo que le estaba sucediendo a su hija.

A MonayaJurama no le importo nada. Para él lo que le pasaba a la hija era responsabilidad de la mamá. Cada día que pasaba la hija se ocultaba más y más, no se dejaba ver detalladamente de sus padres.

***Jurak+ko'go** se llamaba la joven al sentir vergüenza no hacia los oficios en la casa, entonces MonayaJurama sospechando y lleno de malicia le pregunto a su esposa: nuestra hija esta para que nos ayude, no para que viva así no más, sin hacer nada en la casa, ella nos debe ayudar. Siempre llegamos con alimentos para cocinar y no encontramos agua, ella tiene que ir a buscar agua en la quebrada. Al salir la joven en busca de agua la mamá se percató de que tenía los senos negros es decir estaba*

*embarazada, la mama empezó a sospechar de su marido y de su hijo y empezó a decir lo siguiente a la joven: tienes un marido que te busca solo cuando nadie lo ve, tú tienes la culpa, ya te dejo embarazada, de igual manera le dijo a su hijo **jurak+ka+na**: que desgracia ha llegado a esta maloca y la gente hablaran ese tal embarazo a su hermana y yo pasare mucha pena, pero todo lo decía con la inocencia que tenía frente a lo que en realidad estaba pasando.*

Un día después la joven salió a hacer sus necesidades en el monte, mientras eso la mama entro en la pieza a revisar entonces en el chinchorro donde la joven se acostaba encontró un cabello muy largo, al ver que no era parecido a la cabellera de su hija sospecho más y se interesó en saber quién era aquel atrevido. Ese cabello era demasiado largo que si la persona estaría parado el cabello llegaría a la tierra.

MonayaJurama quería asegurar que si era verdad lo que le contaba su esposa, entonces un día que llegaba del monte le dijo a su hija que si le podía sacar una espina que tenía en el pie, la joven al darse cuenta que estaba embarazada le dijo a su padre que metiera el pie por una rendija, entonces su padre le contesto diciendo, ¿qué te pasa? ¿Por qué me tienes pena? ¿Acaso no soy tu padre?, salga de ahí venga acá afuera, su hija al sentir miedo de su padre se asomó, entonces su padre ahí confirma lo que su mujer le contaba, ahí se da cuenta que es en serio lo que esta sucediendo.se pregunto en su interior ¿Quién será? Eso me pasa por no entregarlo a nadie y ahora para saber quién es el que embarazo a mi hija, MonayaJurama se llena de tristeza.

La gente comenzó a hablar del estado de la hija de MonayaJurama, los jóvenes que lo habían preguntado más antes decían: _ la joven orgullosa se preño y ese niño no tendrá papá.

Cuando la mama de la joven se iba al monte en busca de alimentos, los animales le decían que la criatura que está en el vientre de su hija es un hombre. Al llegar a la maloca le comento a MonayaJurama y él le respondió diciendo: _ que esos animales van a saber, ellos no saben nada, ellos interpretan a su manera, y su mujer le contestó: _ no te estoy engañando es en serio, así me hacen escuchar cada vez que voy al monte. La mama de la joven se interesó mucho en el asunto y busco la forma para que su hija saliera del cuarto donde vivía, efectivamente le dijo: _ hija yo te crie para que me ayudes, yo no te crie para que estés haciendo pereza sabiendo que hay muchos oficios por hacer, tienes que ir a buscar agua con el yokofe (colador). La hija muy obediente se fue a buscar agua con el yokofe, su mama la mando con el yokofe por que como tiene muchos huecos se le iba ser difícil traer agua rápido.

Desde el momento en que la hija se fue en busca de agua la mama entro al cuarto a revisar esquina por esquina muy detalladamente, esto lo hacía con el fin de descubrir quién era la persona que había embarazado a su hija. Mientras esto ocurría su hija dele que fregar con el agua.

Después de hacer el aseo general del cuarto de su hija no logro encontrar nada y se preguntó en su interior: _ ¿dónde estará ese hombre? Diciendo así levanto el asiento donde la hija se sentaba y vio a un hombre con cuerpo de lombriz, este era kuiBuinaima, la mama lo vio con mucha rabia y le dijo: _¡ usted fue el culpable!, dijo esto y se salió del cuarto.

La mama se dirigió a la quebrada y trajo agua en una olla de barro y lo puso a hervir lo más rápido posible, una vez hervido se dirigió al cuarto y le echo esa agua al hombre lombriz, este hombre se fue por el subterráneo por donde ingresaba y se fue a caer en agua fría para calmar la quemadura pero fue inútil el hombre lombriz se quedó sin testículos y sufrió unas graves quemaduras. En ese momento

la joven se dio cuenta de lo que le había pasado a su amante, tiro el yokofe y regreso rápido a su cuarto y al confirmar su malicia se llenó de tristeza, sintió desprecio hacia sus padres y vivió muy triste y amargada.

“Al caer la noche, la joven se durmió y el joven le aparece en el sueño y le dice: _ lo que te dije que sus padres no me querían se cumplió, ahora yo ya no existo, pero la criatura que usted lleva dentro es un varón cuando el nazca, llévalo donde la tía batidora (faik+), no tienes que tener compasión de él, esa noche tienes que taparte los oídos para no escuchar el llanto del niño, porque la tía es fría y no tiene nada de comida. El día que vayas a ver el fruto del faik+, lo amasaras lo machucaras y lo escurrirás y de eso te alimentaras, no le cuentes a nadie este es un secreto así le dijo el kuioBuinaima en el sueño.

Una vez llegado el tiempo de la joven dar parto. Nació un varón tal cual como lo había dicho el kuioBuinaima, la mama de la joven cumplió todo al pie de la letra todo lo que le había dicho en su sueño su hombre amado, la madre se acordó del hijo que había abandonado, y determinado a verlo. Al llegar, lo encontró convertido en un arbusto con fruto. Su producto eran yucas, maníes, tubérculos ajíes, maracas, caímos, guamas y toda clase de frutas. Bajo el árbol había un manantial, y en el agua habían pescados de todas clases de especies. De todos modos, siendo el apenas un niño, ya se hallaba muy bien desarrollado y con frutos. J+f+k+amena se llama esa planta. Este árbol tomaba nombre distinto a medida que iba creciendo.

La madre del niño se alimentaba ocultamente de sus padres, sin contarles nada por lo ocurrido con su amante. Ella no le recibía los alimentos que le daban sus padres, los despreciaba; ella les decía a sus padres que ella podía mantenerse sola. Sus padres continuaban la rutina diaria yendo al monte en busca de alimentos para el sustento

diario, y así paso mucho tiempo y su hija no les contaba a sus padres.

Un día los dos padres de la joven estaban sentados al frente de la maloca sacándose piojos cuando vieron pasar a una hormiga que llevaba en sus dientes un pedacito de bagazo de yuca, lo cogieron, lo olieron y el padre le dijo su mujer: _ cual persona de mi comunidad ha encontrado un buen alimento y no me lo ha contado a mi sabiendo que yo soy e jefe máximo de este pueblo.

MonayaJurama investigo maloca por maloca y no logro saber nada solo respuestas que le contestaban diciendo; _ si usted que es jefe nuestro no sabe peor nosotros, hasta que llego en la maloca más alejada donde el cacique ++d+moma+ra+ikoeromo (conocedor) y le conto todo a MonayaJurama que por culpa de su mujer la hija come la yuca verdadera a escondidas de ellos. Al regresar MonayaJurama se dirigió donde su hija a pedirle comida porque después de ese largo viaje estaba era muerto de hambre; su hija le cerró la puerta a su padre y lo rechazó. despues de un largo insulto el padre se fue entrando sin permiso y su hija le pegaba después de todo la hija tuvo compasión de su padre y le dio de comer y le dijo que no le contara nada a su madre.

MonayaJurama vivía alegre y no le contaba nada a su esposa y comía a la hora que quería donde su hija y así se lo pasaba; hasta que un día él había llevado un pedazo de casabe y mientras comía en la noche hizo caer un pedacito de este en la boca de su mujer, MonayaJurama le negó buen rato pero después le conto todo. Al saber esto la mama se fue donde la hija a pedirle comida y la hija le rechazo, le escupió en fin le insulto mucho, pero después se pudieron controlar y la hija le conto todo a su madre, donde estaba el árbol, como se preparaban los alimentos en especial la yuca y todos. Ya no iban al monte en busca de alimentos silvestres, cambiaron

sus costumbres y MonayaJurama le aviso a todos los jefes de maloca para que buscaran comida donde él y así vivieron.

El árbol creció demasiado que ya no se podía bajar los frutos, en esta vez el árbol toma el nombre de j+f+e+amena (palo fructificado). Todos los animales y personas llegaban a comer de los frutos del árbol. Como todos los que venían a comer de los frutos pisoteaban debajo y se fue formando una gran laguna.

*Al ver MonayaJurama que el árbol estaba muy alto y no se podían bajar los fruto ordeno que tumbaran el árbol pero primero dijo que trajeran con que tumbarlo. Todos decían que podían tumbarlo pero era falso; el único que pudo tumbar una rama era el cucarrón llamado **yaniño**. Al ver imposible tumbar el árbol MonayaJurama ordena ir buscar la verdadera hacha que lo tiene el dueño yoberiño.*

El más necio se fue pero sin instrucciones, este se llamaba jarikuyana. Como era necio se fue cogió el hacha y el hacha le hizo herida le corto el cuello, este tiro el hacha y comenzó a buscar toda clase de dulce para calmar el ardor de la herida pero le fue imposible al no dar efectividad los frutos dulces este personaje se convirtió en ega+ (zorro) por eso es que el zorro le gusta el dulce hasta estos tiempos. Este intento fracaso, entonces MonayaJurama busco nuevamente a quien iba a mandar y no encontró a nadie.

*Un día mando llamar MonayaJurama a su sobrino **zukudia+** para encargarle tal misión, al principio no quiso ir porque no era hijo de ningún cacique no nada importante dentro de su maloca, pero era el, el elegido. Al fin bien preparado se fue en busca del hacha verdadera y se fue con todo lo que se necesitaba para poder traer ese hacha; pero como ese hacha era mágico, es decir cuando se le ordena espiritualmente está ya en el lugar donde se le pide que tumbe y así paso.*

Espiritualmente el hacha verdadera se fue y empezó a tumbar el árbol. De las astillas más pequeñas hasta la más

*grande se convirtieron en peces. Hasta que por fin cayo la mata. La cabeza del árbol cayó donde los murui; por esta razón los **muruy** comen casabe grueso, y los **muinanes** comen casabe delgado.*

Al caer la mata también las personas empezaron a recoger de los frutos y guardarlos y MonayaJurama los maldijo y lo convirtió en animales(ratones tintines, guaras en fin....). El tronco del árbol se convirtió en ballena y la laguna que se formó se convirtió en el actual océano.

Así se narró el origen de la yuca y de sus diferentes especies de la misma así como también de casi la mayoría de los productos vegetales que se siembran en la chagra desde ese tiempo hasta estos tiempos, como se veía en el mito de origen: yuca, maracas, guamas, frijoles, y así sucesivamente
Este mito fue narrado por el mayor Jorge Ceriyatofe (05 de junio 2013).

10.1.3 ALGUNAS CREENCIAS EXISTENTES DENTRO DE LA ALIMENTACIÓN DEL CLAN AMENAN+ (gente de palo)

Hay muchas creencias en la cultura indígena; aquí se destacarán las que están más relacionadas con la alimentación de este clan en particular; cabe mencionar que la mayoría de los clanes tienen creencias similares de acuerdo al lugar donde habitan y comparten sus conocimientos con otros clanes vecinos.

La cabeza de lisa, la sabaleta:

Los indígenas de este clan prohibían comer peces grasos porque, según la tradición, si comen, cuando sean grandes se volverán perezosos, entonces habrá de hacer aguantar hambre a sus hijos y a su familia (Ceriyatofe A. 2013)

El perico, la chucha.

Decían los abuelos que los jóvenes no pueden comer estos animales porque cuando son viejos y entonces le crecen las canas a temprana edad. O también que una mujer embarazada no puede comer el perico, porque cuando va tener la criatura ésta nacerá con cuatro dedos (Ceriyatofe A. 2013)

Comer acostado

El hombre indígena no debe comer acostado porque cuando él se va a tumbar la chagra, los palos no se caen bien si no que se recuesta en otro palo, entonces le queda difícil la tumba; tampoco las mujeres pueden comer acostadas porque en el momento del parto la criatura se le atraviesa dentro del vientre y si no hay nadie que sepa curar entonces ella se muere con el niño dentro (Ceriyatofe A. 2013)

Peces con aleta dura

Tanto el hombre como la mujer no pueden comer los peces que tienen las aletas duras hacia un lado, así como el uk+, porque cuando van a tener el parto, también la criatura se le atraviesa en el vientre (Ceriyatofe A. 2013)

10.2 Productos vegetales que comían antes de la mitología de *KuioBuinaima* (hombre lombriz).

A modo de aplicación-explicación del mito, a continuación se mostrará resumidamente como fue la alimentación del clan **Amenan+(gente de palo)** según los conocimientos existentes actualmente en la memoria de los mayores del clan, y de acuerdo a los tiempos establecidos por los **JAGA+** o mitos de origen, ya que es la forma para medir los tiempos y entender el mundo desde el clan. La recopilación de estos saberes se hizo a partir de las narraciones de los mayores del clan **Amenan+Jorge Ceriyatofe y Ángel Ceriyatofe**, (05 de mayo 2013). En la charla también estuvieron presentes las cuatro ancianas del clan.

Antes de que apareciera el personaje mitológico **KuioBuinaima (hombre lombriz)** y trajera la verdadera comida a esta tierra los individuos del clan **Amenan+(gente de palo)** y todos los demás clanes Uitoto, se alimentaban de frutos silvestres, es decir eran recolectores, no tenían un sistema de cultivo, se adaptaban a la producción de los frutos silvestres de acuerdo al calendario

ecológico y cuando esa especie terminaba su periodo de fructificación, se desplazaban a otro lugar donde podían encontrar otra especie de frutos comestibles; algunos de los frutos usados ancestralmente se muestran en la tabla Nro. 3.

Productos silvestres	Nombre en español	Parte comestible	Tiempo de cosecha
z+ll+j+		fruto	Julio- agosto
Juna		fruto	agosto
Zicaño		fruto	Enero-febrero
fog+ 'go		fruto	marzo
ik+k+	Juansoco	fruto	abril
ñek+k+	coco de cumare	fruto	Abril-mayo-junio
k+do	Yugo	semilla	Diciembre-enero
k+nek+	canangucho	fruto	Junio
ukuy+	Guebitoro	semilla	mayo
Ichikue		semilla	Agosto-septiembre
jakaij+	Yuca	tubérculo	septiembre
Obedo	almendra	nuez	Junio-julio
k+nobej+		nuez	junio
komaij+	milpeso	fruto	abril
iz+j+	Milpesillo	fruto	Mayo-junio
ifak+y+	Castaño silvestre	nuez	marzo
Yereji		fruto	enero
moda faz+na		fruto	diciembre
jot+k+		nuez	agosto
ek+k+	almendra del monte	nuez	agosto
Iyobeko		nuez	abril

feraiz+		nuez	agosto
aguij+	Almendra del monte	nuez	febrero
Makurie	polvillo	Polvoque envuelve la semilla	Febrero-marzo
zitoj+	coquillo	coco	Marzo-abril
Tabla N° 3: Frutos silvestres consumidos en el comienzo según los mayores y ancianos del clan Amenan+(gente de palo) .			

En la tabla anterior se muestra la información que nos dan los integrantes del clan **Amenan+** (*gente de palo*); según ellos y otras fuentes tradicionales, antes de aparecer los verdaderos alimentos en esta tierra, la gente se alimentaba de puros frutos silvestres. Esto así está narrado, *“porque los mitos no son mentiras son cosas que de verdad pasaron”* y *“En esa época la gente todavía no celebraba ningún tipo de baile”* (Jorge Ceriyatofe).

Esta fue una época en que el hombre indígena del clan **Amenan+** estaba en experimentación de cuales alimentos eran comestibles, cuales eran venenosos cuales podían servir como medicina; el mito que explica esta época es el de **MonayaJurama**, gran cacique conocedor y sabio que vivió en esa época de la historia. El mito como tal muestra la forma de cómo y dónde se puede conseguir la comida.

A modo de análisis pudiera decir que la gente de esa época no tenía un sistema de producción desarrollada, y que como se ve en el cuadro en los doce meses del año había frutos silvestres que se podían cosechar, esto quiere decir que no había época de escasez.

En el presente, la gran mayoría de estos productos silvestres ya no son consumidos, porque la cultura ha sufrido un cambio en la dieta alimentaria, pero

estos conocimientos siguen vivos en la mente de los sabedores y las sabedoras, aunque las prácticas se están perdiendo debido a la nueva forma de vida a la que se han adaptado.

Por eso es tan importante la recopilación de todos estos conocimientos para mantenerlos vivos y escritos, como una forma de proteger y mostrar nuestra identidad y no perderlo del todo porque el tiempo cambia y las formas de vida también cambian.

10.3 productos alimenticios después de la aparición de KuioBuinaima (hombre lombriz) que trae a esta tierra el árbol de Moniya amena.

*“Después de que la mujer de **MonayaJurama** haber descubierto a su hija que durante las noches se encontraban y hacían el amor con **KuioBuinaima**, la mamá le manda a la hija a buscar agua en un cernidor de colar almidón, luego de hacer un breve aseo al cuarto de la hija, descubre un personaje debajo del asiento donde la hija se lo pasaba en su cuarto, al descubrir esto su madre calienta agua en un **nogo** (olla de barro), el agua al hervir lo hecha en el hueco donde se encuentra este personaje. El personaje luego de eso se le aparece en sueño en la muchacha y le dice que cuando nazca el niño lo llevara a la punta de un caño y lo dejara allá. No importa que lllore déjelo allá. Al nacer el pequeño la hija de **MonayaJurama** hace lo que le pidió el **KuioBuinaima**, va a la punta de la quebrada y deja al pequeño; con el tiempo la muchacha se va al lugar y encuentra una mata de yuca y de ahí saca la yuca y se alimenta y a sus padres no le da nada. Con el tiempo el árbol fue creciendo y apareciendo nuevos frutos de diferentes especies, todos los vegetales que se siembran en la chagra, es decir de ahí viene la abundancia en este momento es que el árbol toma el nombre de **MONIYA AMENA**. Desde ese momento ya se empieza a cultivar la chagra con un hacha de piedra que se llama **YAIRO**, entonces desde ese momento surge todas las variedades comestibles”*(narrado por Jorge Ceriyatofe y Ángel Ceriyatofe.2013).

En la Tabla Nro. 4 se presenta un listado de las especies que han sido usadas según la memoria de los mayores del clan **Amenan+**.

Plantas	Nombre en uitoto	Nombre científico	Parte comestible
Frijol	Poroj+		semillas
maiz	beyado	<i>Zea mais</i>	
Dunabe	Dunabe		hojas
ñame	Jakaij+	<i>Dioscorea trifida L.f.</i>	tubérculo
Daledale	Tubuj+		tubérculo
Yuca de comer	maikatofe	<i>Manihotesculenta</i>	tallo
Yuca dulce	Farekaj+	<i>Manihotesculenta</i>	tallo
Yuca brava	Juzitofe	<i>Manihotesculenta</i>	tallo
mani	Mzacado	<i>Arachishypogea</i>	semilla
batata	Refij+	<i>Ipomoea batatas</i>	tubérculo
Ají y sus variedades	Jifie o jifij+	<i>Capsicum cf. chinense</i>	fruto
caña	Cononogu+		tallo
piña	Roziy+	<i>Ananascomosus</i>	fruto
maraca	M+zedo	<i>Tehobroma bicolor</i>	Fruto y semilla
Uva caimarona	J+r+coj+	<i>Pouromacecrpifolia</i>	fruto
caimo	Jificono	<i>Pouteria caimito</i>	fruto
Umari verde	Necaz+	<i>Poraqueibasericea</i>	pulpa
umari negro	Jobeño	<i>Poraqueibasericea</i>	pulpa
plátano	Oogodo	<i>Musa paradisiaca</i>	fruto

chontaduro	Jimena	<i>Bactrisgasipaes</i>	fruto
marañón	Añay+	<i>Anacardiumgiganteum</i>	fruto
Tabla N° 4: Plantas cultivadas desde la aparición de Moniya Amena (según los ancianos y las ancianas del clan Amenan+(gente de palo))			

*“Los indígenas de ese tiempo se alimentaron de estos nuevos productos alimenticios, es decir de los alimentos que aparecieron en la mitología de **KuioBuinaima**, quien trajo el árbol de la abundancia y lo complementaban con los frutos silvestres con que se venían alimentando hasta ese momento, es decir la cultura sufre un cambio. Esta forma de alimentarse lo estaba manteniendo hasta el contacto con el hombre blanco, aproximadamente en los años 1800.*

En esta época fueron desarrollando un sistema de cultivo (hoy día este sistema de cultivo lo llamamos chagra), en ellas sembraban las semillas que le dejó este gran momento de sus vidas.

En este cuadro lo que se muestra son las especies de plantas nativas que desde esa época aun lo siguen cultivando en sus chagras. Esta información fue complementada con ancianos de otros clanes casi que vecinos.

“este no es un cuento, es algo real que sucedió” (Jorge Ceriyatofe y Ángel Ceriyatofe, 06 de mayo 2013)

10.4 Especies animales y vegetales más importantes en la preparación de alimentos del clan AMENAN+(gente de palo)

A partir de la información obtenida en las charlas con los integrantes el clan se elaboró las tablas 5 y 6 donde presentan las principales especies utilizadas en la alimentación del clan **Amenan+**.

Se dice principales porque son los que se usan con mayor frecuencia dentro de la alimentación; aunque hay muchas otras especies, que son utilizadas de vez en cuando, o que son muy difíciles de conseguir; aquí se destacan las que más

referenciaron los integrantes del clan **Amenan+(gente de palo)**, a partir de la pregunta orientadora que se planteó.

Animales terrestres	Nombre uitoto	Nombre científico	Peces	Nombre uitoto	Nombre científico
Tintín	M+gui	<i>Myoproctaexiliswagner</i>	Dormilón	Jid+ma	<i>Hopliasmalabaricus</i>
guara	F+do	<i>Dasyprocta fuliginosa wagmer</i>	mojarra	Oriño, k+rog+.	<i>Geophagus</i> sp.
Boruga	+me	<i>Agouti paca l.</i>	botello	iama	<i>Crenicichlas</i> p.
ratón	Miñ+e	(rodenta)	Lisa	omima	
Panguana	yotoro	<i>Tinimidae</i>	sabaleta	ferobefio	
cerillo	mero	<i>Tayassu</i> sp.	anguila	Kañ+k+	
danta	zuruma	<i>Tapirus terrestres L.</i>	caloche	jibui	
churuco	Gem+		cangrejo	+ko'go	
Pava nocturno	Ferebek+		camarones	Joga+	
Sapo juanboy	Nofa+'go		Zambico de quebrada	mokuekuño	
mojojoy	Ziaik+	<i>Rhynchoporus palm arum</i>	picalón	Mek+	<i>Semaprochilodus</i>
arriera	ly+fuik+'go	<i>Attas</i> p.	bocachico	+du	
hachero	D+r+a+		perro	feraído	<i>Acestrorhynchus</i>

Tabla N° 5. Especies animales más importantes presentes en la alimentación del clan **Amenan+(gente de palo)**, según los integrantes del clan.

Vegetales domésticos	Nombre uitoto	Nombre científico	Vegetales silvestres	Nombre uitoto	Nombre científico
Chontaduro	Jimek+	<i>Bactris gasipaes</i>	Canangucho	K+nek+	<i>Mauritia flexuosa</i>
Aji y sus variedades	Jif+j+	<i>Capsicum cf. Chinense</i>	Milpeso	Komaij+	<i>Oenocarpus batava</i>
Frijol	Poroj+		Milpesillo	Iz+j+	<i>Oenocarpus batava</i>
	dunabe		Asai	Nej+	
Yuca brava	juzitofe	<i>Manihot esculenta</i>	Umari verde	Nekaz+	<i>Poraqueiba sericea</i>
Yuca dulce	Farekaj+	<i>Manihot esculenta</i>	Umari amarillo	Nemoz+	<i>Poraqueiba sericea</i>

		<i>nta</i>			<i>ea</i>
Yuca de comer	maikaj+	<i>Manihitesculenta</i>	Juansoco	lk+k+	
Maraca	M+zey+	<i>Theobroma bicolor</i>	Umari negro	jobeño	
Ñame	Jakaij+				
	uraj+				
Dale dale	Tubuj+				
Batata	Refij+	<i>Ipomoea batatas</i>			
Maní	Mazakaj+	<i>Arachis hipogea</i>			
Plátano	Oogodo	<i>Musa paradisiaca</i>			
Caña	Kononogu+				

Tabla N° 6. Especies de origen vegetal más importantes dentro de la autonomía alimentaria del clan **Amenan+**(gente de palo).

En la tabla Nro. 7 se listan algunos productos que han generado cambios en la forma de alimentarse desde el contacto que tuvieron con el hombre blanco; esas modificaciones también se deben a que algunos integrantes del clan **Amenan+**(gente de palo) son empleados públicos.

Productos externos (no cultivados)	Carnes y enlatados	Semillas cultivables	
papa	Sardina	Cebolla de tallo	borojo
Cebolla cabezona	Jamoneta	limoncillo	araza
ajo	Atun	Limón	copoazu
trisalsina	Carne bovina	Lima	Coco africano
Frijol	Calabresa	naranja	cocotero
arveja	salchichón	mango	pomarroso
lenteja		tomate	habichuela
arroz		cilantro	castaña
queso			

Tabla N° 7. Alimentos de origen foráneo (según los integrantes del clan **Amenan+(gente de palo)**).

En la tabla anterior se muestra que, desde el contacto que tuvieron con el hombre blanco, se ha cambiado la forma de alimentarse el clan **Amenan+**, también se podría decir que se ha complementado con productos externos; ese cambio también se debe a que algunos integrantes del clan son empleados públicos, entonces muy pocas veces trabajan en la chagra y dependen prácticamente de un ingreso económico mensual.

Estos nuevos productos llegan a la zona por la línea aérea SATENA (Servicio aéreo a territorio nacional), también ingresan en embarcaciones fluviales, porque la Chorrera no cuenta con vías carretables hacia ninguna parte.

Estos productos fueron ingresados por personas que no eran nativas y desde esos tiempos han estado presentes en estos territorios.

Para este resultado tuve en cuenta la observación y el acompañamiento de un mayor del clan, quien me dijo y me mostraba cuales no eran vegetales propios de nosotros y cuales fueron traídos de otras partes.

A modo de análisis puedo decir que actualmente los integrantes del clan **Amenan+** se alimentan de los dos tipos de alimentos, lo tradicional y los productos externos, pero se están descuidando mucho de lo propio y se están acostumbrando más a los productos externos, esto debido a que tienen trabajos públicos y otros porque el medio natural ya no les da el sustento necesario, por consecuencia del crecimiento demográfico y la urbanización en que viven actualmente.

10.5 Formas de atrapar los animales de manera tradicional

Teniendo en cuenta que dentro de la tradición para adquirir el conocimiento hay que estar preguntando todos los días, se puede decir que entre los indígenas

existen cuatro espacios donde se adquiere el conocimiento: la maloca, la chagra, el rio, la selva.

Las respuestas obtenidas de los sabedores permitieron establecer que existen varias técnicas para fabricar, con materiales del entorno, los instrumentos o trampas para capturar diferentes animales y que, en la mayoría de estas técnicas se siguen practicando para obtener peces para el sustento diario

“Estas técnicas fueron inventadas por nuestros propios abuelos antiguamente” (Carmen Suetche. Comunicación personal. 2013).

10.5.1 Peces.

Los integrantes del clan **Amenan** conocen y practican varias formas antiguas de pescar. A continuación se describen las más usadas, según los integrantes del clan

J+GU+DA: trampa elaborada con la parte dura de chonta, se deja descomponer la pulpa del palo y queda en forma de un tubo PVC; esta trampa se deja en las quebradas, entonces el pez entra a dormir, luego la persona tapa uno de los dos extremos y lo levanta entonces se bota el agua y queda el pez dentro.

Zeda: trampa elaborada con tiras de chonta que se tejen para dejarlo en los tapajes para que los peces se metan dentro de ella y caen, no se pueden escapar porque tiene una sola entrada y el otro extremo está cerrado, entonces no pueden escaparse y se ahogan entonces se recogen unas tres veces al día.

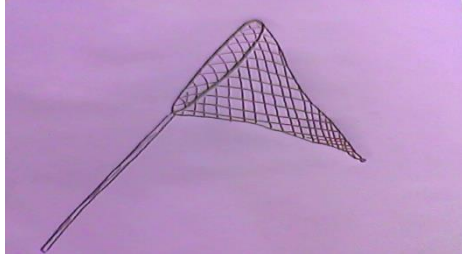
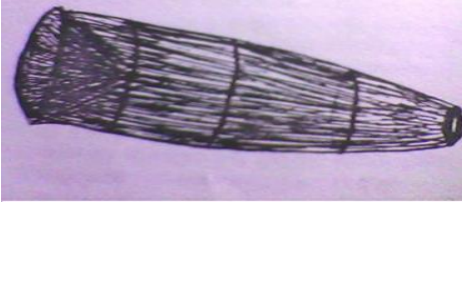
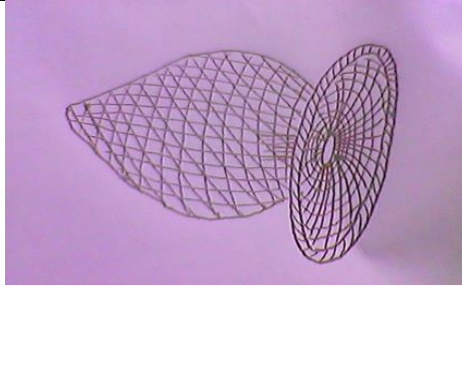
	FOICUI: Se elabora de fibras de cumare adulto bien jecho o duro. Más o menos se parece a un colador. Se utiliza para atrapar peces
	JODAYU: Se hace de las ramas de milpeso Se utiliza para atrapar peces en un tapaje
	+R+G+ Elaborado con bejuco especial en uitotoyaré. Se deja en las quebradas con comida por dentro. El pez entra y no puede salir porque tiene una sola entrada.

Foto 2 .Dibujos de los niños del clan Amenan+de trampas para atrapar peces.

Barbasco: es el látex venenoso de la raíz de una planta que se saca cuando la planta esta adulta; la raíz se machuca encima de un palo hasta que quede completamente macerado, luego se echa en una quebrada acompañado de barro, es decir se ensucia el agua y se espera aproximadamente media hora y empiezan a emborracharse los peces, esta es la función del barbasco. “el barbasco mata al pescado en mucha cantidad”.

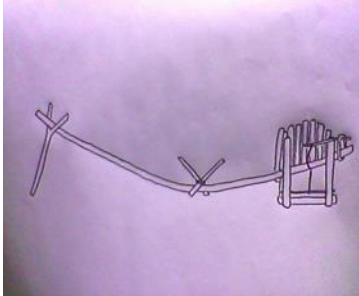
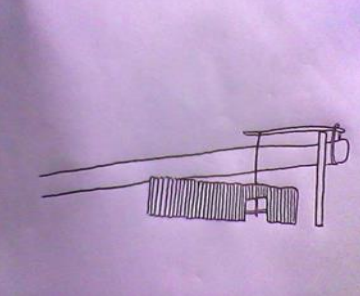
10.5.2 Formas de atrapar animales terrestres, aves y trepadores

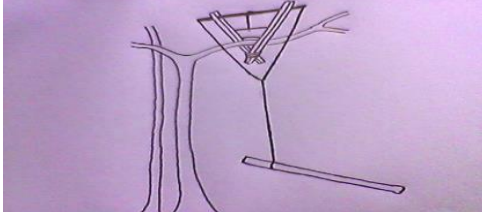
Los antiguos de este clan tenían como mecanismo de caza las siguientes herramientas y trampas, que actualmente se siguen utilizando para capturar roedores y aves pequeñas:

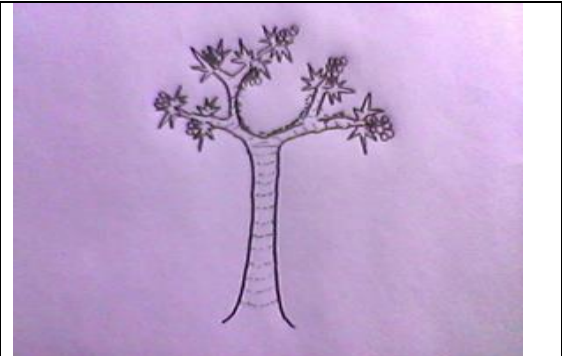
B+GU+Es Un mazo de, aproximadamente unos ochenta cm de largo, elaborado del corazón de granadillo. Tenía un conjuro especial para ser usado. Se utilizaba para garrotear a los animales grandes y así darle muerte.

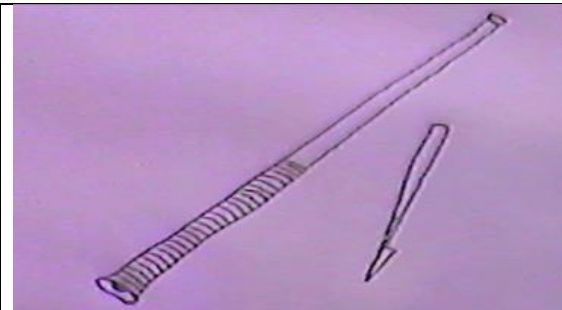
KUATA'GOEs una trampa que sirve para atrapar ratones y panguanas, que al desarmarse el animal se aplasta con el palo.

TAKOFOTrampa que se usa para atrapar tigres y tigrillos

		
IREDA: trampa elaborada con palos pequeños, su función es aplastar al animal cuando entra a comer, el alimento que se pone en el interior del cerco.	IREG+:trampa elaborada con palos más grandes, su función es aplastar animales medianos cuando pasan por la puertita que se deja en la parte delantera del cerco.	ÓNOKOZ+:trampa que se elabora con unas cuerdas de carguero y palitos, su función es ahorcar al animalito que entre a comer dentro de la trampa.

	KANOZI: Esta trampa se elabora en la rama de árboles siempre altos, su función es atrapar a los trepadores(churucos, bebeleche y otros trepadores más
---	---

	MORE: Es chicle que se saca del fruto de huansoco, después de chuparle el dulce y luego mascararlo hasta que quede pegajoso. Se echa en la rama de árboles frutales en tiempo de cosecha; los pajaritos pequeños llegan y se sientan en este chicle y se quedan apegados, entonces se coge así a estos pajaritos.
---	--

	OBIYAKA+: Hecha de granadillo ahuecado por dentro, tiene un dardo que se lanza envenenado. Sirve para matar animales grandes y pequeños
---	--

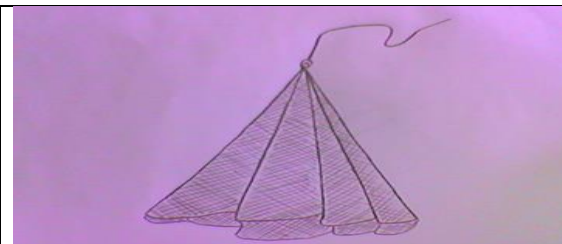
	YOIJI: Se hace con fibra de cumare, parecido a la atarraya pero más grande. Sirve para lanzarle encima al animal y luego darle una paliza y así matarlo.
---	---

Foto Nro. 3: dibujo de los niños del clan Amenan+de trampas para atrapar animales pequeños, medianos y grandes.

A modo de conclusión puedo decir que los indígenas tenían unas técnicas muy importantes para realizarsus cacerías y así mantenerse y sobrevivir. Actualmente, muy poco se practican estas técnicas, pero como se dijo anteriormente el conocimiento está vivo y que es el momento propicio para escribirlo y no dejarlo perder para siempre.

Se puede decir que están perdiendo mucho la práctica porque han dicho que conocen el nombre de algunas trampas, pero que ya no saben cómo se hace, pero que otras personas de otros clanes si lo saben hacer.

Por otro lado, la gran mayoría de estas prácticas prevalecen tanto en el conocimiento como en la práctica también y la usan hasta ahora y son efectivos para obtener la proteína animal.

10.6 Formas de conservar proteína animal.

A los sabedores se les planteó la pregunta orientadora: ¿Qué técnica de conservación utilizaban sus antepasados para mantener la carne y pescado por varios tiempos sin podrirse?

Con esta pregunta se buscaba evidenciar como conservaban sus alimentos en especial la proteína animal, ya que para conseguirlos se requería mucho tiempo en la elaboración de las trampas y el proceso resultaba muy costoso para dejar que se perdieran en el transporte desde el sitio de captura hasta la vivienda.

A continuación se describen las, que según ellos eran las más eficaces.

AHUMADO

Después de la consecución de la carne o el pescado, se colocaba encima de la candela para que se secara hasta coger un color café oscuro, es decir se teñía del color del humo; este proceso se hacía para conservar el producto de la cacería o la pesca durante un tiempo de aproximadamente un año.

Esquema del procesamiento del ahumado desde las prácticas tradicionales:

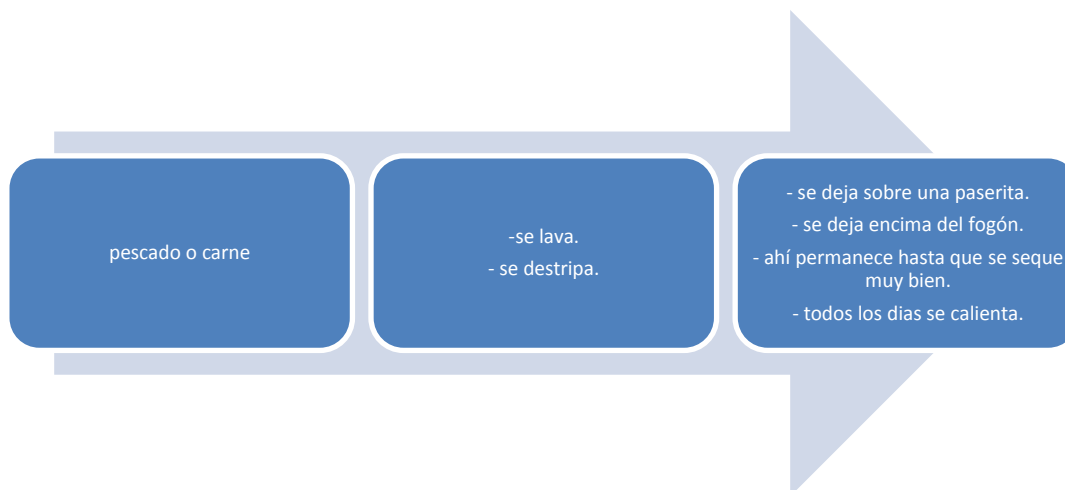


Gráfico. 1 Proceso de ahumado

POLVO DE PESCADO

El polvo de pescado es el siguiente paso que se le hace pero en específico con el pescado después de ahumar el pescado. Después que el pescado está bien ahumado se machuca en el **goberae** (utensilio parecido a la una canoa) luego se cierne con un cernidor y ya se obtiene el polvo de pescado.

Los indígenas del clan **Amenan+**(*gente de palo*), exponían la carne o el pescado encima del fuego en una pasera, para que el humo secara la carne y se mantuviera buena y no se descompusiera. De esta manera en tiempos de escasez tenían proteínas lista no más para preparar. El humo conserva la proteína animal, pero se tiene que estar exponiendo diariamente pero a una temperatura controlada.

Vale la pena decir también que, hasta ahora, esta forma de conservar se sigue implementando, está viva esta tradición y es muy rico comer la proteína animal ahumada. La mayoría de los indígenas de la zona de la Chorrera consumen así las proteínas por el sabor que toman los alimentos ser expuestas al humo.

Es bueno aclarar que el ahumado es un método muy antiguo, en cambio el polvo de pescado es relativamente nuevo pero que se adaptó.

10.7 Horario de tomar los alimentos los integrantes del clan **Amenan+** antes del contacto con el hombre blanco.

Seguido a la identificación de las técnicas de pesca y caza, se continuó con el desarrollo de otra pregunta orientadora, que tiene que ver con el horario de tomar los alimentos anteriormente. Estos aspectos fueron relatados por los siete sabedores del clan **Amenan+** y otras fuentes tradicionales (Manuel Zafiamá 2013)

	HORA	MOTIVO
DESAYUNO	Antes del contacto con el hombre blanco, los integrantes de este clan tomaban el desayuno aproximadamente entre las cuatro y las cinco de la mañana	Tomaban el desayuno a esta hora porque los abuelos eran muy trabajadores y madrugadores, entonces para que le rinda los trabajos madrugaban y por eso desayunaban muy temprano y para conseguir el alimento era difícil y se necesitaba suficiente tiempo.
ALMUERZO	Tomaban el almuerzo por ahí entre las doce del día y las dos de la tarde	Porque regresaban del trabajo a sus casas y decían que el sol estaba encima de ellos comiendo para luego irse a dormir.
CENA	Tomaban la cena entre las seis y media de la tarde y las ocho de la noche	Tomaban la cena a esta hora, para luego entrar al mambeo (charla nocturna en donde se concentran e imparten todo su conocimiento a las nuevas generaciones de manera oral, por medio de los dos elementos sagrados, la coca y el tabaco).

Tabla N° 8. Horario de ingerir los alimentos, antes del contacto con el hombre blanco. (Según los sabedores del clan **Amenan+** (gente de palo))

Los antepasados del clan **Amenan+** (gente de palo) se alimentaban tres veces al día tal cual como se muestra en el cuadro. Tomaban los alimentos muy temprano para poder que el trabajo les rindiera ya que la faena era difícil en la obtención de

los alimentos diariamente. Además el trabajo era pesado y difícil, porque tenían que hacer sus chagras a punta de uñas y diente.

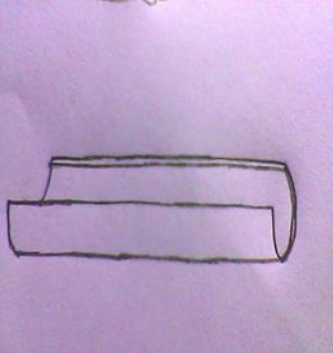
10.8 Utensilios o herramientas utilizados en la preparación de los alimentos del clan **Amenan+**(gente de palo)antes del contacto con el hombre blanco.

A continuación se describe los utensilios más usados en la preparación de los alimentos del clan **Amenan+**(gente de palo)a partir de la charla nocturna con las abuelas y mayores del clan, alrededor de la pregunta:¿Qué utensilios utilizaban sus antepasados en la preparación de los alimentos?

La abuela Carmen dice:

“nosotros antes cocinábamos en olla de barro, pero en estos tiempos nosotros ya cocinamos en ollas de aluminio, utilizamos cucharas, y también ya podemos dejar que la candela se apague porque ya tenemos mechera antes no podían apagar la candela, tocaba sacar de esas leñas que no hacen apagar rápido la candela.”

Para integrar a los jóvenes del clan, después de escuchar a los mayores, dos jóvenes dibujaron algunosutensilios.

	Goberae (Machucadero): es elaborado del palo llamado granadillo. Mide de cuatro a ocho metros de largo; es ahuecado como al estilo de una canoa. Dentro de este se le echa la pulpa de la yuca madura (masa), para la elaboración del casabe, el tamal, la arepa y otros derivados más.
---	---

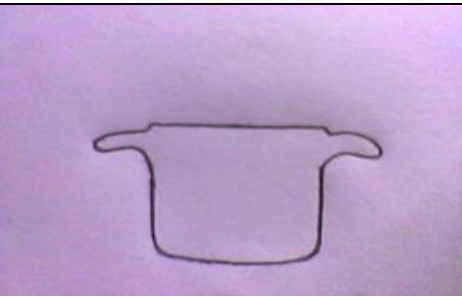
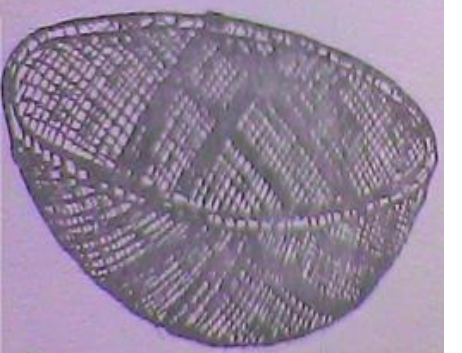
	Gobeño(machucador):También es elaborado del palo granadillo. Con este se machuca la masa de la yuca que está en el goberae o Machucadero; se machuca hasta obtener una masa bien fina.
	Zibe(tiesto): Es de forma circular; es elaborada de barro mezclado con una cáscara de un palo especial para garantizar su dureza; tiene muchos tamaños diferentes de acuerdo a la persona que lo elabora. Se usa para asar el casabe y para asar la arepa
	Ranita(cernidor): Elaborado de guarumo; tiene un tejido especial, tiene una forma circular Se utiliza para cernir la masa de yuca después de escurrirla, para apartarlo del bagazo que contiene la masa; también se utiliza para filtrar la masa de yuca rayada para obtener el almidón; esto es de acuerdo al tejido, entre más fino osea los huequitos sirve para filtrar el almidón.

Foto Nro. 4: dibujo y fotografías de los niños del clan Amenan+, sobre los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

Nogo(olla de barro): Elaborado de barro y mezclado con una cáscara de palo silvestre especial para endurecer la mezcla; tiene la forma de una olla de aluminio. Este utensilio se utiliza en la cocina, para cocer los alimentos, es decir es la olla de este clan; también se usa para guardar agua, y cumple todas las funciones de una olla normal de aluminio.

+narako(matafrio):Elaborado de una cascara de un árbol especial; tiene un tejido especial; mide de dos a ocho metros de largo, y de treinta a cuarenta centímetro de ancho. Sirve para escurrir la masa de la yuca madurada; la función que cumple es sacar el agua de esta masa para poder elaborar el casabe.

Juyeko(plato tradicional): Elaborado de la pepa de la **maraca**; también se hace de la totuma; se corta por la mitad; es decir de una Pepa sale dos **juyekos**. La función que tiene es la de los platos y los pocillos; para servir la comida, para dar Caguana a los bailarines en tiempo de baile, para guardar el casarama, entre otros usos.

Rakora'go: Se utiliza para moldear el casabe, para que no quede ovalado o desigual.

Resumiendo, anteriormente los antepasados de este clan cocinaban en ollas de barro y tenían unas técnicas para preparar sus alimentos en las que utilizaban recursos naturales.

Actualmente el cambio que se ve es, como dice la abuela Carmen, las ollas de barro han sido reemplazadas por las de aluminio, aunque se utilizan pocas veces, el resto de utensilios si se siguen utilizando; estos conocimientos siguen vivos hasta estos tiempos.

Por otro lado cabe decir que en el momento del desarrollo de la pregunta orientadora se vio mucha seguridad en la opinión de los integrantes del clan **Amenan+**.

10.9 Los platos tradicionales del clan Amenan+(gente de palo)

En este apartado se destacan los productos más importantes en la alimentación del clan **Amenan+**(gente de palo), es decir que nunca faltan en la dieta alimenticia y que tienen mucho valor cultural. Se parte de la charla que tuve con los integrantes del clan.

La descripción de las preparaciones de los platos tradicionales, recoge los resultados de las primeras fases, y se hará de la siguiente manera:

- 1- Productos naturales más representativos en la alimentación del clan **Amenan+**(*gente de palo*).
- 2- Principales productos elaborados presentes en la alimentación diaria del clan **Amenan+**(*gente de palo*).
- 3- Principales recetas o platos tradicionales del clan **Amenan+**(*gente de palo*).

10.9.1 Los productos naturales más representativos en la alimentación del clan **Amenan+**(*gente de palo*)

La alimentación tradicional de los integrantes del clan **Amenan+** incluye muchos productos naturales (véase las tablas 2, 3 y 4) pero se destacan algunos que pueden considerarse representativos como la yuca. En este apartado se recoge información relativa a seis de esos alimentos.

La yuca

La yuca es la planta más importante dentro de la cultura indígena y en particular dentro de la alimentación del clan **Amenan+**; existen muchas variedades entre las que se destacan la **yuca brava**, la **yuca de comer** y la **yuca dulce**. De la yuca se sacan varios productos derivados y los más representativos son **el Casabe**, **la caguana**, **el juziroi**, **el juñui** y **el casarama**, pues son los más utilizados dentro de la alimentación del clan.

La yuca tiene en la tradición del clan un significado especial y por ello alrededor de ella se han elaborado muchas historias que incluyen su origen. “La yuca es también llamada “**caxcamote**” o “yuca brava”. Es una raíz comestible originaria de las tierras selváticas de América. Desde hace 5.000 años sirvió de alimentos a los grupos de cazadores y recolectores, principalmente del Caribe y la zona amazónica del sur. Los indígenas la utilizaban en forma medicinal. Aunque hace años fue despreciada por las autoridades en nutrición, ahora se le han

descubierta características nutritivas especiales y propiedades protectoras frente a la artritis y el envejecimiento.

Entre los productos elaborados con base en la yuca están la fariña, el mañoco y el casabe. Tanto las raíces, como las hojas de la yuca, son adecuadas para el consumo humano. Las raíces son fuentes importantes de hidratos de carbono y las hojas, de proteína y minerales. Las raíces de algunas variedades de yuca contienen grandes cantidades de cianhidrina, de la cual emana cianuro, una sustancia tóxica para la salud humana y que da un sabor amargo a la raíz.

En función de esta característica, las variedades se clasifican en dulces o amargas, según su contenido de cianuro. Mientras las variedades amargas son adecuadas para fines industriales y para la fabricación de pienso, por su mayor contenido de almidón, generalmente se prefieren las variedades dulces para el consumo humano. Los habitantes primitivos del continente americano conocían la toxicidad de la yuca y desarrollaron varias técnicas para eliminar el cianuro de la yuca amarga, pelando, lavando y exprimiendo la raíz, luego horneaban o secaban la pulpa de la yuca y una vez libre de cianuro, se podía almacenar durante varios meses.

Estas técnicas se siguen utilizando actualmente en países tropicales. Hoy en día, la yuca es la principal fuente de carbohidratos para alrededor de 700 millones de personas en el mundo, así como fuente de alimentación para animales.

Algunas comunidades amazónicas usan la yuca de forma diversa e interesante, la raíz es molida con piedras para extraer la corteza y ablandarla, luego se agita vigorosamente en agua templada para que la espuma salga rápidamente. Esta espuma se emplea para ceremonias, rituales o purificación.” (Hoyos, O. Lucy 2008)

El ají

El ají, dentro de la alimentación del clan **Amenan+**, es muy importante debido a que en la comida siempre está presente como condimento; además los indígenas del clan utilizan una especie conocida como **JAIGOKO**, para fines curativos y chamanísticos.

Se utilizan diferentes variedades de ajíes dulces y picantes. El ají negro, el amarillo, el alargado(panca), el pequeñito, muy delgado y largo(malagueta); el recoto, y más de 200 variedades, ofrecen toda una gama de formas, colores, aromas y sabores que permiten crear exquisitos platos. Se usa fresco o procesado en diversas formas, seco, ahumado, entero, picado o molido, congelado, enlatado, envasado, con vinagre o sin él, en salmuera, en salsas y preparados agridulces en frutas como arazá, cocona, chontaduro, aguaje, canyarana, piña, copoazu y otras frutas que le imprimen particulares sabores y aromas extraídos de la selva.

El género *Capsicum*, incluye entre 20 y 30 especies, tiene su origen en las regiones tropicales y subtropicales de América, probablemente en el área Bolivia-Perú. Al menos cinco de sus especies son cultivadas en la región en mayor o menor grado. A nivel mundial, al igual que en Perú, la casi totalidad de la producción es de una sola especie, la *Capsicum annum*. Se generan dos productos para el consumidor: ají picante (del **arawakaxi**), y el pimiento, fruto no picante. Los términos pimentón y paprika se reservan para el producto seco y molido.

La fruta madura se utiliza como condimento en preparación de alimentos, se consume directamente o se emplea para preparar pastas picantes como el tucupí y líquidos como el casarama.

“En general, los ajíes son excitantes, digestivos, combaten la dispepsia atónica y evitan las hemorroides. Se recomiendan en caso de enfermedades virales y resfriados. La variedad cayenne se aprecia en todo el mundo por sus múltiples

aplicaciones en problemas circulatorios y del corazón, cáncer, piorrea, indigestión, diabetes, asma, reumatismo y hemorroides. Por su alto contenido de vitamina c, es extraordinario cicatrizante. Actualmente, se usa en medicina folclórica para disminuir el dolor de muelas y del parto. Del ají se obtiene materia prima para usos artesanales e industriales, se emplea mundialmente en la industria farmacéutica y de alimentos. También es planta ornamental. Recientemente, se ha incorporado la capsaicina, una amida aromática del ají en los repelentes atomizadores para autodefensa” (Hoyos O. Lucy. 2008)

El maní, tubérculos, fríjol, hongos y hormigas

El **maní** también es conocido con el nombre de cacahuete y en lengua uitoto le decimos **mazaka**, y su nombre científico es *Arachishypogaea*

El maní es un alimento muy apreciado dentro de las comidas tradicionales en el clan **Amenan+**; los antiguos comían maní todos los días, debido a que anteriormente las mujeres eran muy trabajadoras en sus chagras, además era utilizado en el **baile yadiko** como uno de los alimentos más representativos del clan. El maní era cultivado en eras dentro de las chagras que luego se cosechaba y se secaba al sol, luego se almacenaban en canastos unos tres meses.

El maní es una planta originaria de América, que llega a medir de 30 a 50 cm de altura. Los frutos crecen bajo el suelo. Dentro de una vaina leñosa redondeada que contiene de una a cinco semillas. Al poseer una cascara leñosa sin pulpa se considera un fruto de tipo seco.

Sus principios activos: contiene amidas, azúcares, colina, araquina, aceite (ácido oleico, palmítico, esteárico, araquico, mistico y ligocerico, como componentes). Proteínas, betaina. Es nutritivo, fluidificante, anticolesterolémico. La harina se usa para productos destinados a diabéticos (galletas, turrónes).

Anteriormente, los **tubérculos** tuvieron mucho que ver con la alimentación cotidiana del clan **Amenan+**. Eran consumidos cocidos en agua al fuego y también se preparaban en **iy+ko** y siempre eran acompañados en las comidas diarias de este clan porque eran fáciles de sembrar y el tiempo de cosecha era menor que el de otras plantas. Dentro de los tubérculos las especies más importantes son las siguientes: **jakaij+**, **uraj+**, **tubuj+**, **refij+**, **dunabe**.

El frijol (**poroj+**), era uno de los productos más importantes dentro de la alimentación del clan **Amenan+**, debido a su fácil cultivo y por su sabor en las comidas.

La hormiga arriera (**D+r+k+ño**) dentro del clan era muy apreciada por su sabor en las comidas y también porque dentro de las creencias no se puede comer todo tipo de alimentos, en cambio sobre la hormiga arriera no se tienen muchos agüeros.

10.9.2 Principales elementos elaborados en la alimentación diaria del clan **Amenan+** (*gente de palo*)

La alimentación cotidiana de los integrantes del clan **Amenan+** incluye el **casabe** (**ta+noj+**), **El Juziroi** (caldo de hoja de yuca), La Caguana (**ja+gab+**), **El Juñui** (jugo de yuca dulce), El Casarama (**yomak+**), la Arepa (**yomej+**). A continuación se caracterizarán cada uno de ellos.

El casabe (**ta+noj+**)

El casabe es un derivado de la yuca, y la forma tradicional de prepararlo se sintetiza a continuación. (Diálogos con las abuelas Carmen y Francisca Corcino, 2013):

- se arranca la yuca brava y se echa en una quebrada pequeña en donde el agua no corra tanto, se deja por tres a cuatro días.
- se pela la yuca una vez este madura y se echa en el ***machucaderoy*** se machuca con el ***goberae***.
- cuando está bien machucada, se le envuelve en el ***mata frio*** y se le escurre hasta que quede casi seca la masa; luego se saca del mata frio y se cierne con un cernidor bien fino.
- se le echa el polvo en el tiesto bien caliente y se aplasta hasta que parezca una torta; su tamaño normal puede ser el de una tapa de olla 40, al cabo de 10 minutos se voltea, posterior a eso se baja se deja enfriar y está listo para ser consumido.

Procesamiento del casabe:

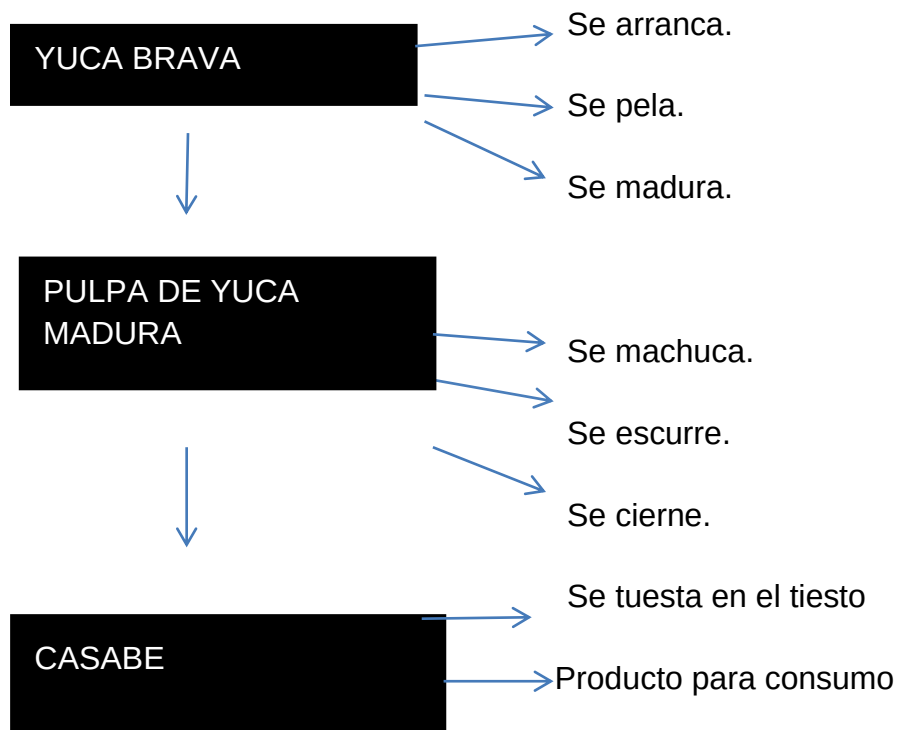


Grafico Nro. 2. Procesamiento del casabe.

Juñoi(jugo de yuca dulce)

El **juñoi** es el jugo de yuca dulce que se toma como bebida, que tiene un gran significado, pues en tiempo del baile de este jugo, se da de tomar porque según la cosmovisión sirve para endulzar el corazón y así vivir en paz y armonía en la sociedad y con la naturaleza misma.

Se saca la yuca dulce (**farekaj+**) se pela, luego se ralla y se pone a hervirlo en una olla de barro con aguas, por 30 minutos aproximadamente, luego se aleja del fuego y está lista para tomarlo.

Proceso en la elaboración del **juñoi** se puede representar así:

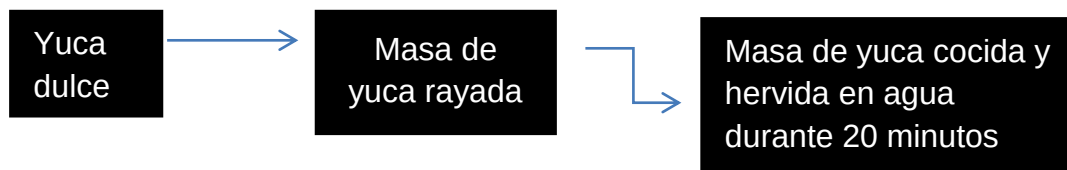


Grafico Nro. 3. Procesamiento del **juñoi** (jugo de yuca dulce).

Juziroi (zumo de las hojas de cualquier yuca)

Se saca aproximadamente un kilo de hojas de yuca, se deja tapado con hojas de yarumodurante tres a cuatro días al aire libre, posterior a esto se echa en agua, se machuca y se saca el puro jugo que queda, y este jugo se echa en los diferentes caldos que se preparan, como por ejemplo en caldos de pescado o de ratones y otros todos acompañados de frijol, dunabe, y tubérculos.

A continuación se muestra el procesamiento tradicional en la obtención del **juziroi** (jugo de yuca).

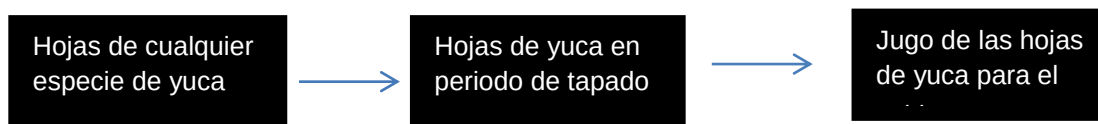


Gráfico Nro. 4. Procesamiento de juziroi (caldo de las hojas de yuca)

Casaramá (yomak+)

Cuando se escurre la masa de la yuca para hacer el casabe, el jugo que sale se acumula en una olla de barro, luego todo ese jugo se merma en una olla expuesto al fuego hasta que quede una sustancia especita parecida a la leche condensada, a esta salsa se le agrega el ají como también cualquier otra fuente de proteína y esto es el que se conoce como **casarama**. El casarama es uno de los ingredientes más importantes dentro de la alimentación del clan **amenan+(gente de palo)** como también de todos los grupos indígenas del amazonas, pues siempre está presente en la mesa, en la maloca y es muy apreciado por su sabor.

A continuación se muestra la forma tradicional de obtener el yomak+ o casarama. (Salsa tradicional indígena).

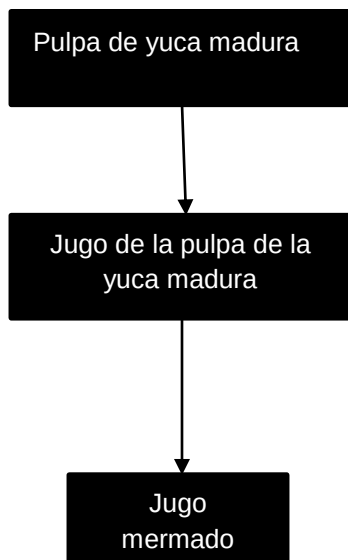


Grafico Nro. 5. Procesamiento del casarama.

Caguana (ja+gab+)

La Caguana sehace de almidón de yuca, ya sea brava o de yuca de comer y se prepara de la siguiente manera: se pone a hervir agua, en otra olla aparte el almidón se disuelve en agua al clima, a esta disolución se le agrega el agua previamente hervida y se revuelve; al revolver queda una mezcla parecida a la gelatina, se le agrega jugo de cualquier fruta que este en tiempo de cosecha para darle otro sabor y esto es que se conoce como Caguana.

Obtención del almidón de la yuca

Se lava la yuca, se pela muy bien, luego se raya finamente para que la masa que de suave; se deposita la masa en una vasija agregándole agua para remojarla y de allí se pasa a un cernidor con tejido bien apretado, de palma de guarumo, diseñado especialmente para escurrir la yuca con bastante agua y con bastante fuerza. Deje reposar esta masa ya colada y exprimida de 3 a 4 horas y el agua donde estaba la masa se deja para que asiente el almidón. El bagazo de yuca se

bota y el almidón que asienta se mantiene con el agua del remojo. Con el agua del remojo del almidón se cocina pescado de diferentes variedades, dejándolos hervir con ají biche y sal. El caldo que se obtiene se conoce como caldo de yuca, se consume caliente y también se deja cocinar bastante reduciéndolo a punto de mermelada.

10.9.3 Principales recetas o platos tradicionales del clan AMENAN+(gente de palo)

Las siguientes recetas son descritas a partir de la información recogida en las reuniones con los sabedores **Carmen Elondina Suetche, Osman de Jesús Ceriyatofe, Ofelia Ceriyatofe, Jorge Ceriyatofe, Ángel Ceriyatofe, Francisca Corcino y Yoandina Kumarina.**

ZAIB+K+ (machucado de pescado con casarama)

En la preparación del **zaib+k+**, varía el pescado utilizado; es decir cualquier especie de pescado cocido, machucado y revuelto con casarama, se denomina zaib+k+, por ejemplo:

Zaib+k+ de dormilón

Ingredientes:

- ají (sal de este clan)
- dormilón (Pescado).
- casabe (alimento más importante dentro de la culinaria indígena)
- casarama (salsa tradicional más importante).
- dunabe (planta que se parece al ñame pero de esta se consume es la hoja).

En esta fotografía se muestran los ingredientes que se encuentran en este plato. Fue dibujado por uno de los jóvenes del clan **Amenan+(gente de palo).**



Foto Nro. 5. Dibujo de los niños del clan Amenan+, de los ingredientes utilizados en la preparación del zaib+k+.

Preparación (receta para cuatro personas)

Se calienta 2 litros de agua en una olla de barro (**nogo**), luego se le agrega un kg de dormilón y hojas de dunabe, cuando hierve se le agrega ají, cuatro ajíes en pepa. Se deja hervir 5 minutos y se saca fuera del fuego, una vez sacada del fuego se retira solo el pescado cocido en un **juyeko** (plato tradicional hecho de la maraca) y se machuca el pescado y luego se le agrega el casarama y se revuelve, es acompañado del casabe (fuente de harina indígena) y se usa la Caguana como sobremesa (bebida tradicional más importante de la culinaria de este clan).

RUIR+ (plato de pescado envuelto y asado en hoja de *nofagoaracobe*)

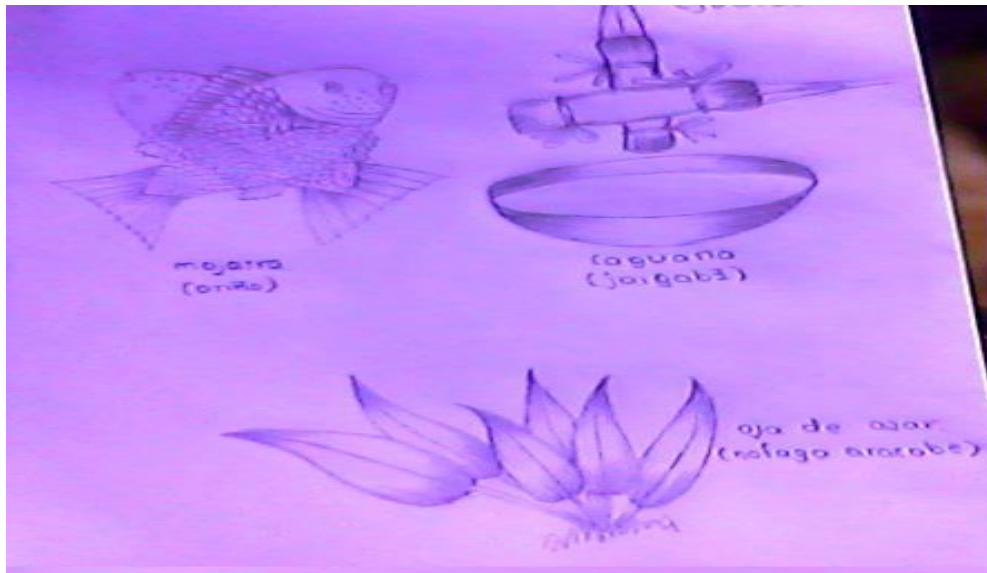


Foto Nro6. Fotografías donde se muestra los ingredientes que se encuentran presentes en el **ruir+** (*envuelto de pescado en hojas*), ilustración dibujado por uno de los jóvenes del clan **Amenan+**(gente de palo)



Foto Nro. 7 Mojarra frescas para la preparación del ruir+

Ingredientes:

- Casabe, Arepa (masa de yuca envuelta en hojas de plátano y luego asada)y tamal(envuelto de la masa de yuca y luego cocida)
- 1 libra de mojarra

-Caguana (sabor de acuerdo al tiempo de cosecha de diferentes frutas silvestres y doméstico)

Preparación

En cuatro hojas de **caraná** o **puy (ere)** se envuelve una libra de mojarra y se asa en la braza de leña aproximadamente 30 minutos. Luego se baja, se sirve y se come acompañado del casabe, la arepa o el tamal y la Caguana, y se puede conservar hasta tres o cuatro días; pero siempre calentándolo, es decir esta dispuesto y bueno para comerlo en el transcurso de cuatro días.

IY+KO (el plato número uno de la culinaria de este clan)

Este es quizá el plato más importante de la gastronomía del clan **Amenan+**, por la diversidad de especies que pueden incluirse en su preparación.

Se considera el Número Uno, debido a que siempre se encontraba en la cocina o en la maloca del clan; se puede decir que el **iy+ko** es un nombre general que abarca varios tipos de alimentos que toma su nombre de acuerdo al animal que se hecha en el caldo, por ejemplo, si se hace un caldo de cangrejo se dice que es **iy+ko de cangrejo** y si se hace de **miñ+e** (ratón del monte), se dice que es **iy+ko de ratón** y así sucesivamente con todo animal comestible para los integrantes de este clan.

A continuación se muestran tres ejemplos de **iy+ko**

➤ Iy+ko de ratón de monte

Ingredientes

- Ratón
- Frijol
- Dunabe

- Hongo comestible (**ekuirua+**)
- Ajíes
- **Juziroi**

Preparación

Se cocinan todos estos ingredientes al mismo tiempo en una sola olla, es decir, se pone en una olla todos estos ingredientes y se pone a hervir, hasta que estos ingredientes queden muy bien cocidos

➤ **Chamuizoma (Polvo de pescado)**

El polvo de pescado se obtiene del pescado ahumado, es decir, el pescado se saca del río, se destripa, se pone en una pasera encima del fuego para ser secado por el humo, posterior a esto se machuca en el machucador, luego se separan de las espinas y de las escamas, y la carne del pescado es que queda en polvo y esto es que se conoce como polvo de pescado.

Ingredientes

- casabe
- _Juñoi (jugo de yuca dulce, en uitoto, farekaj+)
- _pescado en polvo.
- _Jakaij+. (Tubérculo)

Preparación

Teniendo en cuenta que los ingredientes de este plato tradicional son productos preparados como el casabe y la conserva tradicional del polvo de pescado entonces **el jakaij+** se cocina en pura agua y se come junto con el casabe, el **juñui** como sobremesa.

Caldo de cangrejo y camarones

El siguiente caldo era muy apreciado por los integrantes del clan Amenan+debido a que no poseían suficientes herramientas para atrapar

peces grandes todo el tiempo, la manera para obtener estos cangrejos y camarones era mediante una trampa que se conoce con el nombre de **+r+gu+**

Ingredientes

Cangrejo

Camarones

Ají

Frijol

Dunabe (hojas comestibles de un tubérculo)

Hormigas Arrieras (hormigas comestibles)

En tiempos de chontaduro se acompaña con la flor de este fruto.

Preparación

Se pone a hervir en una olla de barro agua pura con ajíes verdes, luego se le agrega los cangrejos y camarones, luego se le agrega hojas de dunabe y frijol, estos ingredientes se ponen a hervir durante 15 a 20 minutos, luego se baja del fuego y se come con casabe (**ta+noj+**). Este caldo dura de cuatro a 6 días calentándolo tres veces al día.

10.9.4 Jugos o sobremesas más importantes de la alimentación del clan Amenan+(gente de palo)

Existen muchos tipos de jugos o bebidas preparadas con frutos de la región, pero destacaremos las más usadas.

Todos los productos utilizados son silvestres y los integrantes del clan **Amenan+**(gente de palo) los aprovechan en distintas épocas del año, dado que la fructificación se presenta en diferentes tiempos; son muy importantes también para los demás pueblos del Resguardo Indígena Predio Putumayo. Se usan por el sabor que tienen y porque poseen muchas vitaminas y no tienen agroquímicos.

Para la descripción de estos jugos y el método de preparación, se tuvo en cuenta solo la tradición del clan **Amenan+**(gente de palo).

Jugos y caguanas más representativos del clan:

Jugo y Caguana de milpesos (komaie),komaie se dice en lengua uitoto; el milpesoscientíficamente se denomina *Oenocarpusbataua*:

El milpeso es una planta abundante en zonas húmedas y pluviales a menos de 1000 msnm; se caracteriza por un solo tallo erecto de 10 a 25m de altura y 2 a 3 dm de diámetro, liso, conspicuamente anillado. Tiene de 10 a 16 hojas terminales, penduladas hacia los lados, con peciolo de 1 a 50 cm y raquis de 3 a 7 m de longitud; ápice acuminado, limbo pinnado, pinnas alternas de hasta 2 m de largo y 15 cm de ancho. El fruto de esta palma es rico en aceite.

Los indígenas del **clan amenan+**, también usan sus hojas para techar algunos ranchos en las chagras o en lugares donde van de cacería, con su hoja también elaboran capillejos(cestas para cargar), su cogollo es comestible también; una vez tumbado la palma el coleóptero pone sus huevos y los mojoy que producen son comestibles también. Con la semilla de este fruto también curan un tumor (nacido), pero le agregan una oración tradicional que solo lo conocen los curanderos.

El **jugo de milpesos** se prepara de la siguiente manera: se sacan los frutos jechos del milpesos, se pone a madurarlo en agua de una temperatura aproximadamente a 50°C, al madurar los frutos se machuca los frutos, al estar muy bien machucados se le agrega agua y se cuela o se filtra con un cernidor, este producto ya filtrado es que se consume.

La Caguana, se elabora de manera semejante al jugo de milpesos pero se calienta y se pone a hervir y se mezcla con almidón

Jugo y Caguana de Umarí(*Poraqueiba serícea*)

El fruto es una drupa ovoide de 5 a 10 cm de longitud y de 4 a 8 cm de diámetro; cascara delgada, lisa, lustrosa, de color amarillo, negro, rojo o verdoso; mesocarpo comestible de 2 a 5 mm de espesor, de textura grasa semejante a la mantequilla, de color amarillo y sabor agradable, contiene grasas, carbohidratos, proteína, zinc, calcio y vitamina A; endocarpo duro leñoso, contiene una semilla grande con endospermo abundante. La germinación ocurre a partir de los 38 días después de la siembra, a los tres años fructifica y a los cinco está en plena producción. Se cosecha el mismo día que el fruto cae al suelo.

Desde la tradición del clan Amenan+sus antepasados también se alimentaban del endocarpo de este fruto, pues tiene un sabor amargo y eso es el sabor apetecido por los integrantes de este clan.

Se recogen los frutos maduros que caen por efectos de la misma maduración, estos frutos se recogen, se lavan muy bien con suficiente agua, luego se dejan dos días hasta que el fruto se ablande y se le saca la parte de encima o sea la parte comestible, igualmente se le adiciona agua y se filtra y el producto final es lo que se consume.

Jugo y Caguana de Canangucho(k+nek+)(*Mauritiaflexuosa*)

La pulpa del canangucho es altamente nutritiva y contiene proteínas, grasas, vitaminas y carbohidratos. En los trocos caídos se crían los mojoy (zi~~ai~~k+), de coleópteros(*Rhynchophoruspalmarum*, *Rhinostomusbarbirostris* y *Metamasiusshemipterussericeus*.)

El canangucho se recoge, se madura en agua un poco caliente para maduración rápida. Para madurar lento se deja en agua al clima y se deja un día entero hasta que los frutos se ablanden o se maduren. Luego se saca la pulpa, se le agrega agua y se le filtra con un cernidor, el producto obtenido es que se consume.



Foto Nro. 8: Caguana de Canangucho (fuente propia)

Jugo y Caguana de Milpesillo

El milpesillo pertenece a la especie *Oenocarpus vacaba*

Para la obtención del jugo de mil pesillos se hace el mismo procedimiento que la obtención del jugo de milpesos

Jugo y Caguana de Asaí (*Euterpe oleracea*)

Por cada 100g la pulpa del fruto contiene 8,1 g de proteínas; 52,2g de carbohidratos (incluidos 44,2 g de fibra) y 32, 5 g de grasas; además 260 mg de calcio, 4,4 mg de hierro, 1002 U de vitamina A y pequeñas cantidades de vitamina C, así como ácido aspártico y ácido glutámico y además 319 mg de antocianina y otros antioxidantes.

Los miembros del clan **Amenan**+también sacan la parte del cogollo de esta planta para alimento, y del tallo lo pican para sacar **yaripa**(tabla) para forrar sus viviendas.

Chicha de chontaduro.(*Bactrisgasipaes*)

La chicha de chontaduro, como su mismo nombre lo dice, está hecha con los frutos del chontaduro. Los frutos del chontaduro se cocinan muy bien hasta que pierda la rasquiña, luego se baja y se machuca en el **goberae**(machucador), luego se le agrega agua y se filtra con un cernidor para que el afrecho no pase, y ya está lista para tomar; con la chicha del chontaduro no se hace caguana. “el chontaduro tiene un gran valor nutritivo por su alto contenido de proteína(proporción similar a la del huevo), vitaminas A, B1, B2, B3, C y E, calcio, hierro, fósforo, potasio, zinc, cobre y grasa. Es bajo en calorías. Es un gran protector celular contra el cáncer y preventivo del envejecimiento celular.” (Hoyos, O. Lucy 2008)

Jugo y Caguana de piña(*Ananascomosus*)

“Tiene cantidades reducidas y equilibradas de vitaminas A, B1, B2, B3,B6 y C, así como azufre, calcio, cloro, magnesio, fósforo, hierro, potasio, sodio, manganeso, yodo y buena cantidad de calorías y fibra. Tomado antes de las comidas, estimula la secreción gástrica, ayuda la digestión y la actividad del estómago, intestino delgado e hígado.” (Hoyos, O, Lucy 2008)

11. CONCLUSIONES

Los sabedores y las sabedoras conocen bien su tradición oral y dentro de la alimentación tradicional del clan Amenan+la yuca juega un papel muy importante ya que de ella se extraen muchos derivados como el casabe, el tamal, la arepa, el casarama, el juziroi, el almidón para la elaboración de la Caguana. También el maní, las diversas variedades de tubérculos, el ají y el frijol de la región, esto en cuanto a las especies vegetales domesticadas. Estos lo complementan con proteínas de origen animal de acuerdo a lo que cazan y de acuerdo a su estado, (es decir si están embarazadas se abstienen de comer algún tipo de alimento). En cuanto a las bebidas y jugos más importantes tenemos la caguana y el juñoi; la caguana se mezcla con frutos como los siguientes: Canangucho, milpeso, piña, lulo, umarí, esto de acuerdo al tiempo de cosecha y por último la chicha de chontaduro es muy importante también.

El desarrollo de las técnicas de caza y pesca ha fortalecido y favorecido la dieta alimentaria de este clan, teniendo en cuenta que esta forma de cazar no perjudican ni contaminan el medio natural, porque es manejado tradicionalmente por los sabedores, mediante conjuros y permisos a la misma naturaleza para mantener el equilibrio entre el hombre y la naturaleza, es decir, han desarrollado un conocimiento profundo en utilizar los materiales de su propio medio.

La encuesta que se desarrolló como una herramienta etnográfica, lo que se buscaba era ver o reconocer los más adultos y sabedores o sabedoras del clan para garantizar la información que se buscaba recoger.

las preguntas orientadoras que se construyeron fueron muy importantes y eficaces en la recolección de la información para el desarrollo de este proyecto de grado, porque se adaptaron al contexto y a la forma propia de preguntar en nuestra tradición. Y todas las preguntas orientadoras que se hicieron fueron efectivos por que con eso se lograron los objetivos propuestos en el desarrollo de la investigación.

Los sabedores y las sabedoras conocen bien su historia y lo están transmitiendo diariamente a sus hijos y descendencia en general, mediante la palabra y también transmiten estos conocimientos mediante las prácticas directamente.

Todo este trabajo que se desarrolló con los integrantes del clan despertaron el interés por conocer más y más sobre su cultura en los jóvenes y los adultos en estarle contando diariamente a sus hijos para que así estos conocimientos no solo queden escritos si no también que se viva.

Los integrantes del clan en el proceso de la investigación han dicho que el conocimiento tradicional esta regular porque la mayoría de los jóvenes del clan ya no hablan su idioma, solo hablan el castellano, y también las prácticas de la alimentación también ya no se vive tanto porque están dependiendo su alimentación de fuentes externas, aunque no en su totalidad.

La descripción que se hizo fue netamente del conocimiento propio de los sabedores y las sabedoras del clan, no se mezclaron con ninguna otras fuentes secundarias, pero en algunos casos se complementaron, para articular el conocimiento propio con el conocimiento occidental, teniendo en cuenta que el conocimiento tradicional está enriquecido con la espiritualidad que es la base del conocimiento y el equilibrio con la naturaleza.

ANEXOS

ANEXO 1

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA

Elaborado por: Ángel Eduardo Cerityatofe Mera.

ENCUESTA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS INTEGRANTES DEL CLAN AMENAN+(*gente de palo*).

La siguiente encuesta busca coleccionar información social básica sobre los integrantes del clan Amenan+(*gente de palo*), con el fin de identificar sus edades, trabajo, y así mismo identificar los posibles actores sociales para el trabajo investigativo.

Por favor conteste las siguientes preguntas:

Fecha_____

Nombre: _____ Género: F___ M___ edad _____

1. ¿A qué se dedica actualmente?_____
2. ¿ conoces alguna historia de origen de los alimentos dentro de su clan.
Si___ o no___ y mencione el título.

3. Tienes chagra si___ o no___
4. Hablas bien su lengua materna si___ o no___
5. Sabes preparar sus alimentos propios sí___ o no___

ANEXO 2

PREGUNTAS ORIENTADORAS EN LAS DIFERENTES FASES DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

- ¿Conocen algún Jaga+ (mitos de origen) o mitología acerca del origen de las comidas tradicionales dentro de su clan?
- Como podían interpretar ese mito?
- ¿Que comían sus antepasados antes de la Caucheria, en plena Caucheria y después del contacto con el hombre blanco en nuestras tierras, y actualmente que comen?
- ¿Qué especies vegetales silvestres y domesticas comían con más frecuencia y en que época del año y por qué?
- ¿Qué especies animales comían con más frecuencia y en que época del año y por qué?
- ¿Qué técnicas de caza utilizaban para atrapar animales terrestres, aves y trepadores?
- ¿Qué técnicas utilizaban para atrapar peces u organismos vivos del agua?
- ¿Qué instrumentos utilizaban en la preparación de los alimentos?
- ¿De los alimentos que conozcas que comían sus antepasados anteriormente, cuáles de esos alimentos ya no se consumen actualmente?
- Conoces algún tipo de alimento que solamente se consumían o se preparaban en tiempos especiales, festivos y otros o en alguna temporada del año.
- De las comidas que se preparaban conoces como lo nombraban o lo llamaban sus antepasados.
- Creen que esas prácticas de preparación de alimentos propios se están perdiendo o no y por qué.
- Para ustedes es importante mantener estas formas de alimentarse en estos tiempos sí o no y por qué.

- Que alimentos consumes ahora en estos tiempos.(desayuno, almuerzo, y cena)

Que consumes más?. Alimentos propios de su clan o alimentos externos como enlatados y otros productos conservadas químicamente y por qué?.

Anexo 3 Tabla de análisis y filtro de los resultados.

Pregunta orientadora	1	2	3	4	5	6	7	Análisis
¿De qué se alimentaban con más frecuencia sus antepasados	Casabe, Caguana, ají juzirui, casarama, mojarra, dormilón, lisa, pez dulce, tubuj+ y todas las variedades de tuberculos	Casabe, Caguana, ratones, panguana sapos, ají, casarama, maní, ñame, batata, mafafa.	Casabe, tamal, arepa, juzirui, Caguana, yuca, tubérculos en general Casarama, ají,	Casabe, tamal, ají, casarama, mojarra, ratón, dormilón, maní, Mafafa, dunaj+, frijol de la región, hongos, arriera, hachero				Las constantes en los platos tradicionales del clan Amenan+son: casabe, aji, juzirui, caguana, mani, juñui, arepa, tamal,
¿cuál era la técnica que utilizaban para obtener la proteína animal, como era	Trampas para ratones, panguanas, y tubos de pona que se dejaban en las	Bodoquera, barbasco para la pesca, trampa para los trepadores, chicle	Trampas, barbasco, tepaje	Trampas, barbasco,				Utilizaban trampas para atrapar especies pequeñas como roedores y aves.

su forma de caza,	quebradas para que caigan los peces.	de juansoco					
¿Cuál era la técnica de siembra que utilizaban ?	La chagra, y después quedaban las rastrojeras , otros eran recolectores de frutos silvestres.	la chagra					Por lo general eran recolectores, cazadores, pero también trabajaban la chagra.
¿Qué mitos narran el origen de todas las plantas comestibles?	El mito de kuiobuinai ma	En casi todos los mitos encontramos orígenes ya sea de plantas o de animales, como por ejemplo el origen del chontaduro que es de l agua y por un personaje importante lo trae a la superficie terrestre.	el mito de kuiobuinai ma a están casi todas las semillas de las plantas ya sean comestibles o venenosas .				El mito más importante del origen de los alimentos se encuentra escrito en la mitología del kuiobuinai ma.

BIBLIOGRAFÍA

AZICATCH. 2003. Plan de vida de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce).

Acosta. Luis, E. (Et.al). **La Chagra en la Chorrera**. Editorial Digiprint Editores E.U, Leticia Amazonas, diciembre 2011. P 60.

García. Paola; Sánchez. Enrique; Chaves. Juanita. **Conocimiento tradicional y biodiversidad**. Primera edición 2005. Instituto Alexander Von Humboldt.

Hoyos, O. Lucy. **Alimentos Autóctonos y recetas Amazónicas**. Grupo empresarial NATURALEZA Y VIDA LTDA, Noviembre de 2008.

Muelas, T. Juan. **Autonomía alimentaria y / o autonomías alimentarias**, Marzo 05 2013.

Restrepo, G, Daniel. **Los indios de la chorrera**. La chorrera, Diciembre 25 de 1995.

Rodríguez, R. Álvaro; Chaparro. Ruth; Martínez, M. Adán. **Proyectos educativos comunitarios en pueblos indígenas**. Primera edición, marzo 2003, Editorial kimpres Ltda., Colombia.