

## Cuadernos Interculturales

Cuadernos Interculturales

ISSN: 0718-0586

cuadernos.interculturales@yahoo.es

Universidad de Playa Ancha

Chile

Tapia Morales, Carmensusana  
Améjiminaa majcho ("la comida de nuestra gente"): Etnografía de la alimentación entre los miraña  
Cuadernos Interculturales, vol. 7, núm. 12, 2009, pp. 199-223  
Universidad de Playa Ancha  
Viña del Mar, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55211259011>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

## Améjímínaa majcho (“la comida de nuestra gente”): Etnografía de la alimentación entre los miraña \*

Améjímínaa majcho (“the food of our people”):  
Ethnography of the feeding between Miraña

Carmensusana Tapia Morales \*\*

### Resumen

Para los miraña, pueblo indígena amazónico que habita actualmente en el medio y bajo río Caquetá (región amazónica colombiana), saber cocinar implica saber cultivar, cosechar, pescar y recolectar. Dicho conocimiento se enlaza por tanto con la dimensión tangible de su mundo, donde el río, la selva, el lugar de la plantación (o «chagra») y la casa comunal ancestral (o «maloca») se erigen como espacios culturales y microcosmos que representan la inmensidad del territorio ancestral.

El principal propósito de este artículo es el de evidenciar el mundo existente en el saber culinario que envuelve la práctica alimenticia de los indígenas de la región amazónica colombiana, puntualizando mi interés en el conocimiento gastronómico detentado por estos indígenas, grupo aborígen poco investigado en el campo antropológico y etnográfico, lo que hace aún más necesario, reivindicar todo aquello que hace parte de su saber tradicional.

**Palabras clave:** saber culinario, patrimonio cultural inmaterial, miraña, región amazónica, territorio ancestral

---

\* Recibido: julio 2008. Aceptado: junio 2009.

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

\*\* Doctorando en “Territorio, medio ambiente y sociedad”, Universidad Autónoma de Madrid. Magíster en Estudios Amerindios, Universidad Complutense de Madrid. Antropóloga, Universidad Nacional de Colombia. Correos electrónicos: cstapia@unal.edu.co, marimuteka@yahoo.es

## Abstract

For miraña, Amazonian indigenous group that at the moment inhabits in means and low Caquetá river (Colombian Amazonian region), knowledge to cook implies to know how to cultivate, to harvest, to fish and to collect. This knowledge connects therefore with the tangible dimension of its world, where the river, the forest, the place of the plantation (or «chagra») and the ancestral communal house (or «maloca») are elevated like cultural spaces and microcosm that represent the immensity of the ancestral territory.

The main intention of this article is the one to demonstrate the existing world in the culinary knowledge that surrounds the nutritional practice of the natives of the Colombian Amazonian region, emphasizing my interest in the gastronomical knowledge held by these natives, native group little investigated in the anthropological and ethnographic field, what makes necessary still more, to vindicate everything what it is part of its traditional knowledge.

**Key words:** culinary knowledge, intangible cultural heritage, miraña, Amazonian region, ancient territory

## 1. Introducción

“Dime lo que comes y te diré quien eres”, es la frase que haría popular el legista Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien en 1825, escribiese el primer tratado de gastronomía (Fisiología del Gusto), donde aludiría a la importancia de la comida más allá de la simple función nutritiva y reconstituyente; esbozando con esta máxima, el papel que desempeña todo saber culinario como forjador de identidad y continuidad del conocimiento propio de una sociedad, aventajando con creces el acto de cocinar inconsciente y carente de significado sociocultural.

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

Se cocina para rememorar la historia de creación de la etnia y del territorio donde se encuentran asentados; para recrear la esencia misma de la humanidad y su corporeidad; para amparar y expresar afecto y dedicación a la colectividad; para evocar a aquellos seres invisibles o «dueños de mundo», quienes en calidad de entidades vivientes, circundan y hace parte de la vida cotidiana indígena, al punto que sin su ayuda, sería imposible poder captar todos aquellos beneficios que ofrece la madre tierra.

Teniendo como base lo anteriormente dicho, es el propósito de este texto develar el mundo y saber culinario que envuelve la práctica alimenticia de los indígenas de la región amazónica colombiana, puntualizando mi interés en el conocimiento gastronómico detentado por los miraña, pueblo aborígen amazónico poco investigado en el campo antropológico y etnográfico, lo que hace aún más prioritario reivindicar todo aquello que hace parte de su conocimiento tradicional.

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

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

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

Coherentes con la idea de que "somos lo que comemos", en el presente texto ahondaré en los diversos significados que adquieren los alimentos dentro de este contexto indígena, aprovechando el saber legado a los actuales portadores del conocimiento, así como el saber adquirido durante estadias de campo entre esta colectividad.

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

Seguidamente se aludirá a los ingredientes base del saber culinario miraña, precisando las variedades y los usos culinarios que brindan, así como el significado que adquieren dentro del contexto mítico-simbólico propio de esta etnia. Como parte complementaria, se hará referencia a los utensilios artesanales empleados en el proceso de preparación y consumo de los alimentos, así como las técnicas de almacenamiento y provisión empleadas hasta el momento por los miraña. Finalmente a modos de conclusión, expondré los aspectos más representativos que desde esta experiencia investigativa, se permite descubrir a la hora de relacionar el saber culinario y aquellas manifestaciones y expresiones culturales que hacen parte del patrimonio inmaterial de una determinada sociedad.

Valiéndome de la experiencia y conocimiento adquirido durante años de estancia en campo, el presente documento constituyó la investigación base presentada en el marco de la convocatoria de la primera versión del Premio Nacional de Gastronomía realizado en el año 2007 por el Ministerio de Cultura de Colombia, proyecto de inves-

tigación que obtuvo reconocimiento extraordinario porque presentó una receta gastronómica tradicional que combinó los ingredientes y técnicas de preparación que la definen y la caracterizan como tal, sin dejar de lado la posibilidad de ser reinterpretada o innovada con nuevas técnicas y saberes culinarios.

Sin lugar a dudas, el trabajo aquí expuesto no hubiese sido posible sin la constante y solícita interacción con aquellos hombres y mujeres de la comunidad miraña, quienes me acogieron en el seno de sus hogares a la lumbre de sus fogones, enseñándome el trasfondo cultural y simbólico registrado en este documento. Agradezco especialmente a Andrea Bora Miraña, ejemplo de lo que representa una mujer maloquera, y a quien dedico este trabajo como homenaje de lo que representó en vida y del importante y extenso legado que dejó a su familia, comunidad y amigos cercanos. Igualmente extendiendo mi agradecimiento a Roberto Miraña, Crispín Miraña, Salvador Miraña, Emilia Bora, José Imi Miraña, Luís Miraña, Alba Bora, Elbano Miraña, Alcibiades Miraña y Elena Muinane, quienes con paciencia y dedicación me permitieron acercarme a su cotidianidad, convirtiéndose en verdaderos interlocutores con los que tuve la oportunidad de dialogar y aprender, brindándome finalmente la más importante lección que se puede aprender desde la cocina: una receta es más que un conjunto de indicaciones y procedimientos... es ante todo una historia, un relato que da cuenta de los hábitos y valores de un pueblo; una manera de vivir y percibir el mundo única y particular que nos permite adentrarnos en el amplio pero desconocido ámbito cultural propio de este pueblo indígena; saber que sin lugar a dudas, enriquecerá desde diversas perspectivas el patrimonio cultural inmaterial y por supuesto, el gastronómico de un país multicultural como es el caso colombiano.

Fotografía 1



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

*Fotografía 2*



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

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

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

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

Originalmente, los miraña (en portugués, “miranha”)<sup>1</sup>, proceden de diversos grupos tribales que habitaron el bajo Cahuinarí (en lengua /améjimina/, lo que traduce «la gente de abajo»), así como la cabecera del río Pamá (principal afluentes del Cahuinarí); lugar este último considerado, el «centro del mundo» o espacio de origen de esta etnia indígena.

Ilustración 1



*El Vertumno de Giuseppe Arcimboldo (1590). Tomado de la página web Ciudad de la Pintura: <http://pintura.aut.org> Consulta 12 de junio de 2007.*

Gracias a la labor creadora de Niimúé, el principal ser viviente quien creo el mun-

---

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

do primigenio a partir de su propio cuerpo, se materializó la totalidad del territorio indígena miraña como un gigantesco ser vivo constituido por las diversas plantas y especies animales primordiales<sup>2</sup>; composición que hace que muchas de dichas especies adquieran una especial significación y un manejo casi ritual durante su captación, recolección y proceso de preparación.

La materia prima de toda comida emana de espacios como la selva, los ríos, las quebradas y las chagras que circundan a la maloca (/baájeja’/); espacios que a su vez, se encuentra cohabitado por otros seres vivos que al igual que los humanos se organizan en colectividades.

Por ser equiparables sus sociedades a cualquiera de las que existe entre los pueblos indígenas, estas colectividades se encuentran tuteladas por «dueños de mundo» con quienes los sabedores indígenas deben «negociar» para obtener beneficios que se traducen en resistencia y/o inmunidad frente a determinadas enfermedades; cosechas favorables de los productos cultivados en la chagra; facilidad en la consecución de carne de monte o en la captura de peces, entre otros beneficios<sup>3</sup>. Por consiguiente entre los miraña, converge estrechamente el tema del saber culinario con el conocimiento inherente al manejo de mundo, ensamblándose el medio social con el natural a través de la cultura (Tapia, 2000).

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

---

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

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



/Máichotawa/ o huerto ya sembrado que proveerá de comida<sup>4</sup>, constituye por excelencia la chagra o plantío de la mujer miraña; lugar donde asumen el papel de poseedora y/o tenedora de la alimentación («dueña de la provisión»), y donde concilia con las también «dueñas» de los tubérculos frutas allí plantadas<sup>5</sup>. El buen trabajo que desempeñe en la chagra será evidente en el ámbito social, ya que ella se hará acreedora de estupendos cultivos que demostrarán su naturaleza laboriosa, digna de ser reconocida como una verdadera maloquera, puesto que logra armonizar el cuidado de sus “vástagos” vegetales (plantas que cultiva en la chagra) y la atención que requieren su familia (ver fotografías 3 y 4).

Labrar, cosechar y preparar los alimentos es equiparable a la labor ritual que desempeña cualquier sabedor dentro del contexto indígena. La mujer labriega o «chagrera» sabe que plantar la tierra no sólo implica preparar el terreno, escoger los retoños de las plantas y diseminarlos en medio de la huerta: entiende ante todo que su labor implica conocer las historias de creación de las principales especies vegetales cultivadas en la chagra; historias que se acompañan con cánticos, los cuales hacen mención al ciclo vital de cada una de estas especies vegetales concebidas como seres vivientes.

Fotografía 3



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

- 
- 4 También se utiliza el término /*mi'e*/ que aparente mente proviene del bora. En miraña también se utiliza el vocablo /*wáijka*/ para referirse al plantío sin sembrar que apenas ha sido tumbado y quemado el monte.
  - 5 Al igual que otras etnias indígenas amazónicas, los miraña consideran que los productos obtenidos en sus chagras, son por excelencia los que surten el alimento de la casa o maloca; razón por la cual se establece una clara relación entre esta última y la chagra (Arhem et. al., 2004).

Fotografía 4



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

Con historias y cantos se favorece por lo tanto, el crecimiento de todas y cada una de las variedades de tubérculos, frutas, pimientos y demás vegetales que conforman el plantío; garantizándose además, el óptimo rendimiento de los alimentos, una vez se procesen en la maloca. Por lo tanto, si una mujer quiere lograr buenas cosechas en su chagra y contar con un amplio aprovisionamiento de comida en la maloca, debe aprender y ejercitar dichas historias y tonadas, asegurándose además de invocar a la primera mujer dueña de la provisión y a los dueños de cada especie vegetal; espíritus que la resguardaran para que realice una buena labor.

El papel preponderante de la mujer no sólo se limitará a conocer lo que cultiva y cómo lo planta en la chagra, sino también, de cómo lo transformará en un poderoso alimento para el cuerpo y el espíritu. Y es aquí justamente, donde el conocimiento legado de generación en generación se hace fundamental, ya que muchas de las especies vegetales colectadas bien sean en la chagra o en el monte, deben ser procesadas para así poder separar algunas sustancias tóxicas de lo que realmente constituye el alimento<sup>6</sup>.

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

---

6 Tal es el caso de la yuca amarga o brava donde se debe anular los efectos del tóxico glicósido cianogénico (ácido prúsico) presente en toda la raíz o tubérculo, quedando libre el uso de la masa y el almidón del tubérculo (Schultes y Raffauf, 2004).

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

Trascendiendo la mera funcionalidad de instrumento que facilita la cocción y preparación de los alimentos, el fogón constituye un espacio vital en torno al cual, se transforma (procesa) todo aquello que es traído del río, el monte o la chagra<sup>7</sup>. Es allí donde se convierte lo natural en social y culturalmente aceptado, es el espacio de reunión y de encuentro de toda la familia, donde se acoge al foráneo brindándole amparo y proximidad a la cotidianidad familiar.

Básicamente todo fogón dispone de tres soportes de cerámica en medio de los cuales se ubican los troncos, astillas y chamizos de madera. La permanencia de los soportes cerámicos y la preservación del fuego representan entre los indígenas, la vitalidad y fortaleza de la estructura familiar que mora en la maloca; solidez o inconsistencia que dependerá del rol que desempeñen las mujeres de la casa. Una estructura familiar debilitada por los problemas y conflictos se manifiesta de manera tangible en la presencia de unas bases de fogón desgastadas y desquebrajadas; situación que denotan el papel poco efectivo de la(s) mujer(es) de la maloca por aprovisionar a la familia de alimento y por ende, de unidad (ver fotografías 5 y 6).

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

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

“De ser curada pasan a curar”, dicen los indígenas, y que mejor que esta expresión para entender la función sociocultural que desempeñan estas mujeres en la colectividad: acercar con su comida a los foráneos; atender con sus preparaciones a las personas sin importar a que hora se hagan presentes; prescribir con sus sabores y aromas a quienes requieren pronta recuperación de sus desdichas, desdenes y pesares, en pocas palabras, aliviar por encima de todo el espíritu de sus comensales y recibir como recompensa los agradecimientos o palabras de vida de la gente.

---

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

Para una buena maloquera, cocer un delicioso tucupí<sup>8</sup> (en miraña /chi'chi/) o tostar un succulento casabe<sup>9</sup> (en miraña, /má'ó/) es solo comparable con la preparación que su par masculino, el maloquero, hace de un buen tabaco o ambil<sup>10</sup> o de un dulce y agradable mambe<sup>11</sup>. Por consiguiente, al igual que la coca y el tabaco, el casabe y el tucupí respectivamente, se conciben como verdaderos entes vivos que adquieren la capacidad de acoger dentro de sí todo el conocimiento y el poder de los entornos donde provienen, transmitiendo mediante su consumo la esencia misma del pensamiento telúrico propio de la etnia. De ahí nuevamente que se compare el saber y la labor culinaria que realiza la mujer a cargo de la provisión (generalmente, la maloquera), con la actividad ritual que en otro espacio de la misma maloca realiza el curador, maloquero o sabedor.

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

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

Por lo tanto, indiferente de quien sea el proveedor de los alimentos, la transformación de los mismos en comida, implica «cosechar» a favor de los suyos, brindando comida y construyendo por consiguiente, el futuro de su gente.

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

---

8 Caldo extraído de la yuca brava fermentado que al recalentarse puede adquirir desde una consistencia medianamente viscosa hasta incluso, convertirse en una pasta seca (*Idójmeba*).

El tucupí una vez elaborado no requiere un proceso de conservación específico, razón por la cual se le incorpora en un tiesto o en el caparazón de una maraca (variedad de cacao amazónico), para ser utilizado de manera dosificada en la preparación de cocidos de pescado o de cacería de monte.

Para intensificar su sabor se le agrega ají, hormigas colonas (*Ménilke'*) u hormigas arrieras de tonalidad chocolate (*Iwajírmí*)

9 Torta circular de gran dimensión hecha a partir de la harina de yuca brava rallada, procesada, exprimida y cernida, la cual es esparcida en un tiesto o cerámica a temperatura moderada.

10 Preparación de tabaco, producto de hervir hojas de esta planta en agua y dejando después evaporar, hasta formar una solución que alcanza la consistencia de una miel.

11 Hoja de coca tostada, pilada y cernida quedando como producto final, un fragante polvo verde que es dispuesto en cucharadas, en medio de los pómulos y los dientes.

Fotografía 5



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

Fotografía 6



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

### 3. Ingredientes y su dimensión simbólica dentro del pensamiento indígena miraña

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

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

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

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

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

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

A continuación se expondrá detalladamente las características de cada uno de los ingredientes, recalcando su relevancia dentro del mundo mítico y simbólico aborígen y estableciendo las principales prácticas culinarias que suelen efectuarse con estos ingredientes.

### 4. Yuca y ñame: unos ingredientes con personalidad femenina

Consideradas como mujeres de agricultura o fruta, estos productos se cultivan en la chagra junto con otros importantes alimentos comestibles como ají, piña, caimo, marañón, caña, lulo, plátano, batata, limón, papaya, guanábana, sandía, cuya o totuma, guayas y barbasco.

La yuca en primer lugar, constituye el alimento más destacado de la chagra. Por excelencia, representa el pensamiento femenino, ya que una vez es procesado el tu-

bérculo -bien sea como masa, almidón (/íhtyako/) o caldo-, según sea la apariencia y tonalidad del producto, se deduce el temperamento y carácter de la mujer.

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

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

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

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

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

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

*Fotografía 7*



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

*Fotografía 8*



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



Esta especie nativa de la Amazonía, se ha utilizado desde tiempos inmemoriales y tradicionalmente se preparara el tubérculo entero, bien sea cocido o asado, alimento que se sirve acompañado de pescado o de carne de monte como la de danta o borugo.

La batata (en miraña /kaáti/) por su parte, es otro de los tubérculos alternativos en los platos. Se identifican cuatro variedades siendo las más destacadas las llamadas «batata de mariposa» (caracterizada por su color blanco) y la «batata dulce», dado su sabor suave.

La batata y el ñame a diferencia de la yuca, son sembradas en el plantío, obedeciendo estrictamente la disposición de los puntos cardinales; en tanto que la yuca se encuentra repartida por toda la chagra.

El conjunto de tubérculos son preciados simbólicamente, ya que dan testimonio de los dones concedidos por el primer ser creador de la comida (/Majchotá Niimúe/), quien entregó a sus mujeres, bulbos que contaban con la propiedad de autosembrarse y autoprepararse, sin necesidad de la acción e intervención humana.

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

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

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

## 5. Uva caimaroná y copoazú: árboles frutales de rastrojo que hacen parte del mundo familiar indígena

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

Concretamente, la uva caimaroná se identifica por encontrarse en racimos con frutas globosas envueltas en una cáscara de color café oscuro; en tanto que el copoazú se asocia como una variedad de cacao silvestre cuyas semillas se encuentra cubierta por una jugosa pulpa de donde se extrae su jugo.

La uva caimaroná y el copoazú como otras especies de árboles frutales<sup>12</sup>, poseen diferentes componentes y poderes que pueden ser transmitidos a los humanos. Se ase-

---

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

gura que sus agradables y apetitosos sabores así como las fascinantes presentaciones de estas frutas (también reconocidas bajo la categoría de pepas silvestres), evidencian el poder que detentan sus respectivos tabacos y cocas.

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

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

En el caso específico a la uva caimarona o caimarón, los mirañas creen que sus semillas deben enterrarse en lugares que han sido previamente quemados y que en principio, no sean observados por persona alguna ya que eso estimularía el nacimiento y crecimiento de un arbusto macho, limitando la obtención de los tan preciados frutos.

Uva caimarona y copuazú son por excelencia los frutos más jugosos y más exóticos. Suelen emplearse en la realización de néctares que muchas veces son mezclados con el almidón de yuca previamente cernido y disuelto en agua (cahuana), obteniéndose así una refrescante bebida que a pesar de ser espesa, mitiga los calurosos veranos.

## 6. Dorado: una de las tantas criaturas proveniente de «la tierra de los peces»

El dorado (/mikiríji/) o también dorada, representa tan solo una de las numerosas especies acuáticas comestibles conocidas por los mirañas.

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

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

Desde la perspectiva indígena, el espacio hídrico habitado por dicha colectividad es el mismo en donde se reproducen las principales especies vegetales silvícolas o «pepas de monte», los cuales son considerados por la «gente del agua» como los principales cultígenos que hacen parte de la cosecha de sus chagras. Se dice que cada una de las «pepas» equivale a las variedades de yuca existentes entre los seres humanos, constituyendo la principal base alimenticia para estos seres vivientes. Se menciona además, que el número de pepas es proporcional al número de peces, de tal manera que existe una equivalencia simétrica entre simientes y seres acuáticos, estableciéndose una relación de dependencia

entre la productividad de un «pepiadero» (lugar donde se concentra un número mayor de especies vegetales cuyos frutos constituyen las llamadas «pepas de monte») y el número de peces existente en un río: a mayor número de pepas de monte cerca de un caudal, mayor número de peces al interior del río; en tanto, cuando la cosecha periódica de pepas de monte disminuye, el número de peces igualmente se ve reducido<sup>13</sup>.

Además de la similitud con los humanos en lo que compete a la organización de la colectividad (residen en una maloca bajo la comandancia de un capitán que los regenta), la llamada «gente de agua» o /Dorájte/ se caracterizan porque en su vida cotidiana realizan actividades de recolección y siembra semejantes a la que llevan a cabo los mirañas en sus respectivas chagras. En el caso de los seres acuáticos, se comenta que la recolección de pepas de monte como el reventón constituye una de las actividades predilectas de los peces e incluso, llega a convertirse en una labor trascendental de gran significado ritual, ya que su recolección indica el comienzo de la actividad ceremonial en el mundo acuático<sup>14</sup>.

Dentro de este contexto hídrico, el dorado es identificado y clasificado por los miraña teniendo en cuenta no solo la posibilidad de consumirse, sino también, sus características físicas (contextura escamosa de su piel); tamaño (mediano); según el tipo de afluente en el que viven (generalmente en el río); de acuerdo a la profundidad acuática en donde habitan (zona intermedia del afluente); según el alimento que consumen (sardinas) y si puede ser considerado agente directo de enfermedades o males (se le considera «pescado de peste»)

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

Ocasionalmente el dorado puede ser captado en una pesca masiva mediante el empleo del barbasco (/mijkini/), o veneno extraído del tercio del bejuco que lleva el mismo nombre. No obstante, es posible que dicho pescado pueda ser atrapado también, utilizándose el arco (/ti' b'óowa/) y flecha tradicional (/tibó' ba'/), empleándose un filoso arpón (/aámuta/), o haciendo uso de una lanza destinada para tal fin (/ámitáko/). Es poco común la utilización de malla o atarraya (/tsíní/) para su captura.

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

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

13 Dentro de la clasificación taxonómica propia a este grupo indígena, otra de las especie de seres vivientes que tienen estrecha relación con los «pepiaderos», es la que se conoce como «trepadores» o animales que suelen ascender especies vegetales cuyos frutos se consideran «pepas de monte».

14 Para los miraña como otros grupos indígenas ubicados en el territorio amazónico del Medio y Bajo Caquetá, la época en la cual brota el arbusto de reventón y su fruto cae sobre la superficie acuática, es interpretada por lo indígenas como el período en que el consumo de peces debe ser restringido, ya que se supone que la carne de estos animales acuáticos es nociva para la salud de los seres humanos debido a que sus cuerpos han estado expuestos a las fuerzas sobrenaturales.

## 7. Aceite de milpeso, albahaca, limón, naranja, miel y maní

El milpeso o /koómí/ en miraña, fruto de palma de vital importancia para las culturas indígenas amazónicas, hace parte fundamental de la variada dieta complementaria de estos indígenas, quienes a base de la pulpa del milpeso una vez madurada en agua caliente y macerada, elaboran una bebida espesa amoratada denominada «magola», la cual puede ser mezclada con derivados de la yuca brava como la faríña o la cahuana para ser consumida inmediatamente, o puede ser utilizada para la elaboración de un aceite sin igual, cuyo prestigio le ha valido ser considerado uno de los más destacados alimentos que ofrecen actualmente los indígenas.

Para la elaboración del citado aceite, el proceso de cocción es controlado en el fogón, logrando que la fibra de la fruta quede reducida. Posteriormente se decantada cuidadosamente dicha fibra, brotando en la superficie el aceite de la palma que deberá ser recogido y filtrado antes de ser envasado en recipientes limpios y herméticos.

Vale la pena destacar que durante la elaboración de este aceite, las mujeres que extraen el producto son aconsejadas y curadas por el sabedor, práctica que según las indígenas, coadyuva a que las tareas propias del proceso de extracción (identificación de los manchales de palma o milpesales en la selva, seguimiento a la maduración de los frutos, recolección, etc.) se realicen de manera acertada.

La albahaca -hierba de olor agradable y fruto membranoso-, el limón (/ií`yijéba'/), la naranja (/naránjabaáne/) y el maní (/mátsajka'/), se cultiva en la chagra en lugares que ya han sido previamente quemados y que solo requieren ser desyerbados. Por excelencia su utilidad es medicinal, aunque a veces se emplean como complemento del pescado, el casabe u otras frutas silvestres.

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

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

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

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

Se dice que la actividad de arrancar yuca en la chagra por parte de una mujer miraña, equivale a estar realizando la limpieza y desyerbe de la maleza alrededor de la maloca. La totalidad de frutos recolectados en la chagra son atesorados en canastos de fibra vegetal (/íibiibà/) diseñados para tal fin, y transportados cuidadosamente hacia el puerto de la maloca, lugar donde se lavarán los tubérculos y las frutas recolectadas y donde se limpiarán y extraerán las entrañas de los pescados y animales de monte captados (ver fotografía 9).

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

En el procedimiento de rallado de la yuca, la mujer miraña recurre al empleo de un rallador artesanal elaborado de piedra maciza en cuya superficie áspera, se desintegrará los tubérculos hasta quedar convertidos en masa (ver fotografía 10).

Una vez se tiene la totalidad de la masa, ésta se dispone en un cedazo y mediante el empleo de una estructura denominada «venado» -soporte donde se coloca el colador-, la mujer agrega agua sobre la masa, al tiempo que la estruja contra la fibra, de tal manera que el agua, el jugo y el veneno de la yuca descienden hacia un cerámica de dimensión considerable donde, con el paso de las horas, se asentará el almidón, el caldo o jugo de la yuca y el agua mezclada con parte del líquido venenoso (ver fotografía 11).

*Fotografía 9*



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

Fotografía 10



*Rallador de yuca tradicional. En la actualidad se ha introducido el empleo de ralladores de metal, no obstante, las abuelas recomiendan el empleo de del artefacto tradicional. (Maloca de Santa Clara de la etnia Makuna. Río Apaporis-Vaupés. 1999. CSTM)*

Fotografía 11



*Dispuesto sobre el soporte o «venado» se encuentra el colador. Abajo se encuentra la cerámica donde recolecta el agua de la masa exprimida. (Patio casa de Andrea Bora M. Puerto Remanso-El Tigre. Río Caquetá. 1997. CSTM)*

Fotografía 12



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

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

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

En la elaboración del pescado se suele emplear una cerámica de barro donde se adereza la carne con el tucupí rebajado en agua. El pescado también puede ser ahumado o «muquiado» en un armazón hecho con leños y tallos de arbustos («pasera» o /wañji/), que se coloca encima del fogón, de tal manera que el sebo del animal avive el fuego y facilite el proceso de ahumado (ver fotografía 13).

En lo que concierne al almacenamiento de los alimentos, los miraña recurren al empleo de tiestos o cerámicas en barro así como de recipientes tejidos en fibra vegetal donde se depositan los ingredientes almacenados (ver fotografía 14).

En el caso del casabe, el almidón exprimido se almacena envuelto en hojas de plátano y se deposita al interior de cestos; en tanto que el tucupí se acumula en ollas de barro o en cáscaras de maraca cortadas a manera de totumas o cuyas.

En cuanto al pescado, la técnica de ahumado asegura la conservación de estos alimentos. No obstante también se pueden salar la carne y dejar secar bajo el sol.

Es común encontrar recipientes cerámicos cerca de los fogones, donde se almacenan pescado cocido en tucupí, el cual puede ser empleado a cualquier hora del día sin correr el riesgo de que se deteriore su contenido, gracias a la acción del cocimiento de yuca.

*Fotografía 13*



*Fotografía 14*



## 9. A manera de conclusión

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



En contextos como el que se expuso anteriormente, toda elaboración de una receta tradicional ejemplifica la inversión de tiempo y de trabajo diario de muchos miembros de la colectividad, siendo notoria la participación femenina. Se evidencia en la elaboración de un determinado plato, los componentes sociales, culturales y medio-ambientales (incluyéndose el territorial) del contexto donde se prepara; aspectos que merecen ser reivindicados, valorados y estimulados como parte de la diversidad cultural manifiesta en muchos de los países latinoamericanos y concretamente en el caso colombiano.

Sociedades como la miraña donde se precia la comida por su componente cultural, cuentan con la opción de resistirse ante la entrada de la mundialmente conocida «comida rápida» (en inglés, fast food), porque ante todo tienen presente que estas nuevas prácticas alimenticias menoscaba el encuentro social, el poder departir con el resto de la colectividad. Son sociedades que deberían servir de ejemplo, porque detentan una identidad basada en la conjunción de múltiples factores y expresiones culturales (gastronómicas, prácticas rituales, saberes en torno al manejo de su entorno, etc.); espacios que nos brindan la posibilidad de entender la estrecha relación entre saber culinario y patrimonio cultural inmaterial.

En contextos como este se entiende a la alimentación como un proceso social y cultural donde intermedia la noción de cuerpo y de territorio; contextos desde donde se debe impulsar trabajos de investigación que metodológicamente permitan desarrollar etnografías de la alimentación donde se pone de manifiesto diversos procesos sociales, históricos y culturales, también evidentes en el cuerpo y el territorio.

Dentro del ámbito patrimonial inmaterial, la investigación de contextos como el miraña, más allá de posicionar este saber culinario en la realidad sociocultural del país y proyectarlo en el medio gastronómico nacional e internacional como uno de los tantos símbolos representativos de la identidad colombiana, permite ante todo resalta las estructuras y sistemas sociales, económicos y culturales, así como las relaciones todavía vigentes en sociedades como las amerindias, donde el alimento adquiere un significado simbólico tejido alrededor de fogones y tiestos de cerámica.

Este espacio al igual que muchos otros existentes en el ámbito nacional, regional y subcontinental, reflejan la tríada gastronomía -patrimonio cultural inmaterial- manifestaciones y/o expresiones culturales, donde salen a la luz un lenguaje propio, la descripción de espacios cotidianos, los rituales y las fiestas, y hasta las selección y elaboración de objetos indispensables para la preparación, conservación y almacenamiento de los alimentos; espacios que en su conjunto contribuirán a completar los mapas que representen la diversidad cultural latinoamericana, que ayuden a posicionar estas tradiciones culinarias a la par de aquellas recetas que erróneamente se les ha atribuido carácter identitario único en el ámbito local, regional y nacional.

## 10. Bibliografía

Arhen, Kai et. al. (2004): *Etnografía makuna: tradiciones, relatos y saberes de la Gente de Agua*. Bogotá-Goteborg: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Acta Universitatis Gothjoburgensis.

- Guyot, Mireille (1975): "Le système cultural Bora- Miraña: culture sur Brulis et evolution du milieu forestier en Amazonie du Nord". En: Jürg Gasche y Alicia Lourteig (ed.), *Culture sur brûlis et évolution du milieu forestier en Amazonie du Nord-Ouest*. París: Bulletin de la Société suisse d'ethnologie.
- La Rotta, Constanza (1988): *Especies utilizadas por la comunidad Miraña: estudio etnobotánico*. Bogotá: World Wildlife Fundation.
- Sánchez, Esther (2001): *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú, Venezuela*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Schultes, Richard Evans y Raffauf, Robert F. (2004): *El bejuco del alma: los médicos tradicionales de la Amazonía colombiana, sus plantas y sus rituales*. Bogotá: El Ancora Editores, Fondo de Cultura Económica.
- Segall, Thea (1988): *El casabe/fotografía Thea Segall*. Caracas: Editorial Ex-Libris.
- Seifart, Frank (2002): *El sistema de clasificación nominal del miraña*. Bogotá: Centro Colombiano de Estudios de Lenguas Aborígenes, Universidad de los Andes.
- Tapia, Carmensusana (2000): "Muuá líñtji: Nuestra tierra, nuestro mundo: historia local miraña desde la perspectiva de su comunidad educativa". Tesis de grado en Antropología. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.