

del especialista. El proceso de transferencia es garantizado por el saber que el enfermo atribuye al curioso; el pago confirma esta confianza en sus poderes. El curandero por su parte, ofrece un marco institucional, propone un proyecto terapéutico en el que el enfermo se inscribe.

La última fase consiste en un proceso de reinserción social del loco. Las proposiciones del curioso revelan su autoridad. Ellas dan al enfermo una seguridad basada sobre el trabajo con la familia y la comunidad que lo ha recibido. El curandero maneja los lazos del paciente con su familia. Las separaciones cortas, preparan el terreno para el alejamiento del enfermo. La cura coincide con la distancia espacial que se hace entonces definitiva.

El análisis de las terapias es complejo y ameritaría un trabajo más profundo a cargo de un equipo interdisciplinario que pueda esclarecer los procesos psicológicos en juego. Un análisis de las historias de vida de los pacientes que llegan al resguardo y un seguimiento de los casos dentro y fuera del territorio indígena, serían muy importantes para avanzar en la interpretación de este fenómeno.

Bibliografía

- Briceno, Jacqueline. "Etnohistoire, représentations et pratiques symboliques dans le cordillere de Mérida, Venezuela." Tesis de doctorado de tercer ciclo, EHESS, París, 1979.
- Chameuil, Jean Pierre. "Reseaux chamaniques contemporaines et relations interethniques dans le haut Amazone (Pérou)" En: *Otra América en construcción*. Memorias del simposio de identidad cultural, medicina tradicional y religiones populares. 46 Congreso Internacional de Americanistas. Amsterdam, 1988, Santafé de Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología, 1991, p. 9-21.
- Dévereux, Georges. "Essais d'éthnopsychiatrie générale." París, Gallimard, 1977.
- . "Ethnopsychanalyse complémentariste". París, Flammarion, 1985.
- Pollak-Eltz. "Ethnospecific illnesses of the peninsula of Paria (Sucre-Venezuela)." En: *Otra América en construcción*. Memorias del simposio identidad cultural, medicina tradicional y religiones populares. 46 Congreso de americanistas, Amsterdam, 1988, Santafé de Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología, 1991, p. 187-192.
- Sifurino, J. "Libro de san Cipriano." México, s.f. s.e. Turbay, Sandra y Susana Jaramillo. "La identidad cultural entre los indígenas de San Andrés de Sotavento-Córdoba" Monografía de grado en antropología. Universidad de Antioquia, Medellín, 1986.
- Turbay, Sandra. "Croyances et pratiques religieuses des Zenus de la plaine Caraïbe colombienne." Tesis de doctorado de tercer ciclo en Antropología social y etnología. EHESS, París, 1993.

El binomio maíz-plátano: alimentación y símbolos en la cultura emberá*

Aida Gálvez

Profesora Departamento de Antropología
Universidad de Antioquia

Introducción

El campo de la antropología de la alimentación es especialmente fructífero para el encuentro de las disciplinas que se ocupan de las vertientes biológica y simbólica de la vida social; un acercamiento a los sistemas alimenticios en perspectiva transcultural permite observar la gran variedad de respuestas generadas ante el imperativo de satisfacer el hambre. La condición del omnívoro humano va más allá de lo fisiológico y desemboca en un régimen alimenticio determinado por un complejo haz de factores históricos, ecológicos, socioeconómicos y simbólicos. Una de las pioneras de la investigación en este campo escribió al respecto:

"los hábitos alimentarios son escogencias efectuadas por individuos o grupos de individuos en respuesta a presiones sociales y culturales para seleccionar,

* El texto se basa en uno de los capítulos del trabajo de Maestría *La herencia del pájaro cuéndola. La alimentación entre los indígenas ayabida del noroeste colombiano*, presentado por la autora en agosto de 1993 para optar al título de Master in science de la Universidad de Montreal, Canadá.

consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios disponibles" (Mead) 1945 citada en De Garine, 1988:29-30).

En este artículo abordo en primer lugar el concepto de *alimento de base* referido al caso de regímenes alimenticios de sociedades que satisfacen sus requerimientos nutricionales mediante uno o dos cultivos básicos, en contraste con las sociedades posindustriales, las cuales acceden permanentemente a múltiples productos de diversa procedencia ecológica.

En segundo lugar, propongo que más allá del estatus nutricional, los alimentos de base son objeto de una *elaboración polivalente en las culturas* que los han acogido. Su condición de bienes culturales altamente apreciados se rastrea en los mitos y en prácticas rituales y culturales de distinto orden. Se suscita etnográficamente la presencia y significación de los atributos simbólicos reconocidos a los alimentos de base, atributos que emergen en varios momentos de la vida social.

El pasado de los alimentos de base

El desarrollo de la agricultura fundado en la domesticación de plantas y de animales permitió a un gran número de sociedades disponer de recursos para superar las penurias alimenticias en favor de la seguridad alimentaria del grupo (Lepage, 1992:6). Este proceso, empero, condujo a una dependencia cada vez mayor de un número limitado de cultivos. Este autor cuestiona el valor nutricional de los actuales alimentos de base, generalmente cereales o leguminosas (arroz, maíz, trigo, yuca, etc.), los cuales fomentan el desequilibrio permanente del régimen alimenticio.¹

La asunción de estas limitaciones nutricionales por parte de las sociedades resultantes de la revolución neolítica, debió desembocar en la búsqueda de un mínimo de diversidad en sus regímenes alimenticios y en la adaptación de ciertas prácticas culinarias para controlar la dependencia masiva de un solo producto de base.²

En los grupos selváticos las desventajas nutricionales derivadas de dietas basadas en carbohidratos se manifiestan en carencias proteicas, especialmente entre la población infantil. El frágil equilibrio alimentario de estos regímenes posiblemente se controló en el pasado con la proteína animal procedente de la

1. Desde el punto de vista nutricional, las preparaciones de mezclas vegetales que combinan cereal con leguminosa sí cubren los requerimientos proteínicos, a diferencia de los platos preparados con cereal y tubérculo que no alcanzan a suplir los aminoácidos esenciales (nutricionista Gloria Alcaraz, comunicación personal).

2. En contraste, A. Richards plantea en su estudio sobre los bamba cómo las comidas preparadas con el alimento básico adquieren el rango de alimento de manera exclusiva. Los restantes productos se consideran agregados, incapaces de conformar por sí mismos una comida. En cierto sentido, el concepto de alimento principal condiciona un patrón de consumo, en el cual la ingestión de proteínas se limita a ocasiones ceremoniales (Richards, 1939a, citada en Aguirre, 1986:175).

cacería que habría complementado la dieta, condición difícilmente constatable en sociedades selváticas de nuestro país.

Pese a las consideraciones críticas sobre el valor nutricional de los alimentos de base, éstos adquieren su lugar prominente debido entre otros, al hecho de sostener la seguridad alimentaria, o sea el "acceso regular —en el tiempo y en el espacio— de todos los individuos de la sociedad al alimento, cualquiera sea su estatus socioeconómico y cualquiera su localización geográfica" (Schjetman, 1983, citado en Correa y otros 1988:22).

A continuación se explora la importancia del binomio maíz-plátano en el régimen alimenticio y en la vida social de un grupo de la etnia emberá perteneciente a la familia lingüística Chocó, el cual se reconoce a sí mismo como eyabida o "cerreños", dada su localización en la vertiente montañosa, particularmente en la cordillera occidental del noroccidente antioqueño. Debido a la pérdida de control sobre el territorio tradicional, especialmente durante este siglo, la disponibilidad del maíz en la dieta cotidiana se ha reducido considerablemente.³ Por ello, el plátano detenta en la actualidad el lugar dominante en las prácticas alimenticias de los indígenas de la zona y sostiene la seguridad alimentaria del grupo.

Tradicionalmente los indígenas emberá han practicado la agricultura del maíz y del plátano. El acceso a la proteína animal procedente de la caza, la pesca y el complemento de productos de recolección del bosque tropical, permitió en épocas anteriores —en un ecosistema con mínima competencia de otros grupos—, el balance nutricional del grupo, mediante un régimen no exento de la alternancia de períodos de abundancia y escasez.

El maíz

El maíz consumido tradicionalmente por los emberá es el llamado *chococito*. Este maíz, nativo de la zona de las calmas ecuatoriales del Pacífico suramericano, una de las mayores del mundo en cuanto a precipitación y a humedad atmosférica (Patiño, 1956) presenta una gran resistencia a las condiciones superhúmedas de la llanura pacífica; actualmente se cultiva en las costas

3. Desde las primeras décadas de este siglo la implantación de las misiones católicas, la apertura de la carretera que comunica el interior de Antioquia con el mar Caribe y la consiguiente valorización de las tierras, modificaron drásticamente el estatus marginal que tenía el noroccidente antioqueño para los intereses de la colonización; en 1919 se liquida la última porción de resguardo indígena en el valle del Murri, aledaño al municipio de Dabeiba, presionando a una gran mayoría de indígenas a internarse selva adentro. El patrón de asentamiento de la población indígena que ha permanecido en el municipio presenta, sobre todo en inmediaciones de la cabecera municipal, una nucleación forzosa de las viviendas, lo cual difiere del asentamiento semidisperso tradicional entre los emberá. Para 1985, los indígenas representaban el 6% de la población total del municipio. Para una ilustración detallada del proceso de pérdida del territorio étnico de las gentes eyabida de Dabeiba, véase Gálvez (1990b).

occidentales colombiana y ecuatoriana, y en parte del Darién panameño, habitadas por grupos negros y amerindios. El chococito presenta la ventaja de fructificar con la mínima intervención humana. El área correspondiente al actual departamento de Chocó ha sido propuesto por Patiño como el centro de difusión del cultivo.⁴

El cultivo se realiza mediante el sistema de tumba y descomposición; no hay quema inicial del monte y la semilla no se incorpora ni se introduce en el terreno, sino que se esparce entre la vegetación natural, es decir, se "riega" o se "volea". La riega está antecedida por la socla, o sea la limpieza del rastrojo bajo, dejando incólume los troncos y el rastrojo alto; más adelante se tumban los palos encima de la semilla ya regada; ambas actividades son realizadas por hombres. Un informante de los asentamientos de la selva cordilleraña señala así sus ventajas: "Maíz regado es el más común por aquí, economiza tiempo porque rinde más y se siembra al voleo, se tira como botando, no es necesario limpiar, el principal es el blanco, grueso, por el contrario el maíz sembrado hay que desyerbarlo dos o tres veces mientras espiga" (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988:612).

Los emberá llaman al maíz *bbé*; en cuanto a la nomenclatura vernácula, se reportan ocho términos en el idioma indígena según los colores (Patiño, 1956:330). Para el río Baudó existen cuatro denominaciones según el color y dos en cuanto a la dureza, que a su vez se distinguen en colores (Pardo, 1983:280).

El maíz chococito exige suficiente tierra disponible para el cultivo itinerante —una parcela de maíz idealmente se usa una sola vez— y para el mantenimiento de rozas en barbecho, con el fin de recuperar la fertilidad del suelo. El período de descanso en el área de Dabeiba es de cerca de dos años (Betancur y Zuluaga, 1988).

Una vez el maíz espiga como choclo se consume en varias preparaciones (colada, torta o directamente asado en las brasas). La disponibilidad del cereal se ve afectada por la acción de las plagas y de predadores animales en la roza.⁵ Del total de mazorcas obtenidas, los indígenas destinan parte del grano como semilla para la siguiente siembra, parte como provisiones para consumo doméstico humano y parte para la cría de cerdos y de aves de corral. De acuerdo con la opinión de los indígenas, sólo la mitad de la cosecha llega a su término.

4 Para una comparación de afinidades y diferencias entre las secuencias del sistema de cultivo del chococito y del sistema clásico utilizado en el resto de América véase Patiño (1956:336-37).

5 Entre estos están el ratón bolsa, la hormiga, varias aves (facilitadoras de la presencia de hongos en la planta) y cerdos. Las mazorcas almacenadas son atacadas por gorgojos y hormigas. En sus observaciones sobre las comunidades de Chuscal y de Tuguridó, situadas en el corazón de la selva de Dabeiba, los agrónomos reportan que los indígenas no disponen de medios de control para enfrentar estas plagas (Betancur y Zuluaga, 1988:46-7).

Al no garantizarse la reserva de grano suficiente para consumir en el lapso que media entre la cosecha principal (que inicia en marzo y se recoge en julio) y la secundaria (que comienza en septiembre y se recolecta entre enero y febrero) sobreviene un período de escasez en los meses de mayo y julio (Gálvez, 1990b:237). En la "travesía" o cosecha secundaria escasamente se obtiene un poco de choclo y la semilla necesaria para la siembra de marzo (Betancur y Zuluaga, 1988).

La pérdida del territorio étnico a raíz del avance de los colonos, especialmente desde principios del siglo XX, y el forzoso desplazamiento de los indígenas hacia zonas de menor pluviosidad, ha incidido en la disminución del cultivo del nativo chococito. Las nuevas variedades de maíz conllevan otras técnicas de explotación más complejas como desmonte, quema, siembra hoyando, desyerbe, etc.; provenientes del esquema de cultivo de la población campesina antioqueña.

Bajo las condiciones descritas, se ha reducido la disponibilidad efectiva del maíz. En la vida ritual indígena ha desaparecido la celebración de festejos asociados a la cosecha.⁶ Las fiestas de iniciación, tanto de niños como de muchachas adolescentes, en las cuales descollaba el consumo de chicha y que fueron descritas por los misioneros hace varias décadas, ven afectada actualmente su realización, entre otros factores, por la baja disponibilidad del cereal. Los indígenas tratan de suplir su carencia recurriendo a la chicha a base del jugo de la caña de azúcar o las bebidas alcohólicas de fabricación industrial.

El proceso de pérdida del maíz en la producción indígena se aprecia también en otras zonas, muy distantes del área de estudio. En la zona emberá del río Guanguí (departamento del Cauca), se registra el total abandono de su cultivo, debido a limitantes agronómicas. Los indígenas se concentran en la siembra del plátano y de la caña (Pardo, 1986:34).

El plátano

Desde el punto de vista biológico, plátano y banano conforman dos especies diferentes del género *Musa* L. Se utilizan las denominaciones *Musa paradisiaca* L. y *Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L) Kuntze (*M. sapientum* var. *paradisiaca* Baker) para el plátano y el banano respectivamente y clones para las diferentes cultivariedades. Abundan los sinónimos, de acuerdo con los clasificadores y regiones (Restrepo de Fraume, 1987). Los ejemplares colom-

6 Entre los emberá ribereños del río Baudó (Chocó), la cosecha principal de maíz realizada a fines de julio era motivo de una importante celebración anual. Después de la recolección de las mazorcas, actividad en la cual participaba toda la comunidad, los participantes se dirigían a una casa donde se esparcían granos y agua sobre la concurrencia. La fiesta incluía baños en el río, danzas, música y consumo de chicha a lo largo de dos días. En la actualidad la cosecha se desarrolla como cualquier otro "convite" o trabajo colectivo (Pardo, 1986:34-5).

bianos se clasifican en tres grandes grupos: paradisiaca y balbisiana para plátanos, y grupo Sapientum para bananos.⁷ Aquí se adopta el término de plátano para las cultivariedades tanto de plátano propiamente dicho como de banano conocidas por los emberá.

El centro primario del plátano posiblemente es el Asia suroriental (Restrepo de Fraume, 1987). No se ha comprobado la existencia precolombina de cultivariedades de la musácea, lo cual implicaría que el plátano procedente del Asia fue introducido en América por los españoles; las noticias más tempranas de cultivo del plátano se reportan en la cuenca del río Riosucio desde finales del siglo XVIII (Patiño, 1977).

Así mismo, Patiño propone la hipótesis del proceso de "platanización" de los grupos de la América intertropical de climas cálido y templado, ocurrida durante los primeros años de la conquista. A ello contribuyeron la facilidad del plátano para propagarse por vástagos o cepas, su proliferación, el alto rendimiento de sus frutos y la diversidad de preparaciones que posibilita.

Por otro lado, algunos datos etnohistóricos y lingüísticos permiten especular sobre el hecho de que en la llanura pacífica ocupada entre otros grupos por los Chocó, se habrían domesticado en la época precolombina ciertas cultivariedades de musáceas; en el siglo XVI, el español Pascual de Andagoya mencionó la existencia de sementeras de plátano en la cuenca del río San Juan. Los términos emberá para plátano *paddá*, banano *manana* y primitivo *pirimí*, son préstamos del español, a diferencia del vocablo *aborromia*, que designa la cultivariedad guineo (M. Pardo, comunicación personal).

El plátano se produce generalmente en sementeras monocultivadas. Los cultivos no son homogéneos, lo cual conduce a que los racimos de plátano fructifiquen en tiempos desiguales. Este factor asegura el suministro permanente del plátano (Betancur y Zuluaga, 1988).⁸ La siembra por el método de vástagos

7. Los plátanos son frutos partenocárpicos de pedúnculo largo y bien diferenciados de plantas incluídas en los grupos de cultivariedades *paradisiaca*, *balbisiana*, *maoli* y *populo*, pertenecientes a especies del género *Musa* L. Se consumen generalmente cocidos o asados poco antes de iniciarse el período de maduración o recién iniciado éste. Ya maduros se preparan fritos o al horno. No se comen crudos (Cardeñosa, en Restrepo de Fraume, 1987:14). Los bananos son frutos partenocárpicos de las especies *M. sapientum* L., *M. Cavendishii* Lamb. y *M. acuminata* Colla caracterizados morfológicamente por un pedúnculo muy corto. Se consumen como fruta cuando alcanzan su completa madurez o aún antes, excepción hecha de la cultivariedad guineo, utilizada como plátano por su pobreza en azúcares y la abundancia relativa del complejo gomas-taninos-proteínas (14). Añadiríamos a esta excepción la del primitivo, el cual, aunque es un banano, es consumido como plátano (cocido o asado antes de su maduración) por los emberá.

8. En cuanto a las plagas que atacan las sementeras de plátano, se menciona al roedor *co-batierra*, que come las raíces, y al gusano *mojojey*, que perfora el pseudotallo. Los racimos maduros son alimento de pájaros y del roedor *guagua*. Estos predadores no son realmente limitantes para la producción puesto que la recolección es frecuente y se hace cuando la fruta está verde (Betancur y Zuluaga, 1988:54). (subrayado mío).

o colinos —unidad básica de reproducción de la planta— puede hacerse en cualquier época del año.

Aunque el hombre colabora en la preparación del terreno, en las otras fases la responsabilidad es básicamente femenina: son las mujeres quienes transplantan los colinos obtenidos de una platanera en plena producción para sembrarlos en los hoyos, actividad en la cual se subraya la delicadeza en el manejo del colino pues de otro modo la planta crecería débil. A los tres meses del trasplante las mujeres practican la primera limpieza en el campo de cultivo (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988:617-618).

Los racimos de plátano recolectados en estado de no maduración, y transportados en las espaldas femeninas cada segundo o tercer día, constituyen el factor de seguridad alimentaria de la sociedad emberá, que se condensa en la expresión de las gentes: "el plátano no tiene acabadero" (604).⁹

El cultivo de primitivo es el más difundido porque su ciclo vegetativo es corto —nueve meses—, tiene buena resistencia a las plagas y se adapta fácilmente a las variaciones climáticas de las localidades (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988:617).¹⁰ En la culinaria se considera de gran rendimiento y se aprecia porque conserva su textura blanda al día siguiente de su cocción, a diferencia del dominico y del hartón, que se endurecen.

La técnica de cocinar el primitivo con la cáscara permite al fruto la preservación de su contenido de vitamina C. El consumo del plátano entre los indígenas de Dabeiba se calculó para los menores de 15 años de ambos sexos en 862,92 gramos persona/día, para mujeres entre 15 y 45 años de 1.161,35 gramos persona/día (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988). Para la población adulta masculina se observó un incremento del 50% sobre el consumo femenino.¹¹ Al constituirse en alimento principal, el plátano aporta el mayor número de nutrientes a la dieta indígena. Los resultados del análisis de adecuación de nutrientes para el grupo materno-infantil de Dabeiba, indican que los únicos porcentajes del 100% o por encima de éste son los correspondientes a kilocalorías y vitaminas A y C provenientes del plátano. La proteína, casi toda de origen vegetal —por tanto de bajo valor biológico— y el hierro, procede asimismo del plátano (Alcaraz, Arias y Gálvez).¹²

9. La edad de las sementeras es variable, encontrándose muchos casos de plantas hasta de 40 años (Betancur y Zuluaga, 1988).

10. Las variedades más corrientes en su orden, después del primitivo, son el banano, dominico, hartón, manzano, burro, caleño, maritú, tumaco y guineo (Gálvez, 1990b).

11. Los datos concuerdan con los reportados para los chocó de Panamá. El primer lugar en el consumo total semanal de alimentos sólidos lo ocupan los plátanos. Estos corresponden a 6.000 g semana (sobre un total de 11.736 g) de los alimentos de cada hombre mayor de 15 años. Para cada mujer mayor de quince años, la cantidad de plátanos es de 3.000 g semana (sobre un total de 7.434 g) (Torres, 1972:178). recogida por Chávez (1945, citado en Patiño, 1958).

12. Para un análisis cuantitativo detallado del impacto de este alimento de base en la población materno-infantil de Dabeiba y los valores que aporta según los nutrientes que contiene, ver: Alcaraz, Arias y Gálvez (1988).

Puesto que el plátano es también el principal producto empleado en la cría de cerdos y aves de corral, las actividades en torno a su cuidado, acarreo y preparación ocupan buena parte del trabajo cotidiano femenino.

4. Maíz y plátano: mitos y símbolos

Una interpretación del estatuto de ambos cultivos en la mitología puede contribuir a delinear su importancia como alimentos de base. En mi opinión, el tema de la carencia primordial experimentada por el dios *Caragabí* y su gente, se manifiesta en el mito de origen del plátano, el fuego, el agua y la caña. El pájaro cuéndola tenía el tallo de plátano, el zorro tenía la caña, el lagarto eslabonero la candela y la hormiga conga el agua.

A la situación de dependencia de estos bienes, que cada día eran suministrados en poca cantidad por sus dueños a los mensajeros de *Caragabí*, se sigue un recuento de los esfuerzos de éste y sus aliados animales para conquistarlos (el agua, que se hallaba en el interior del árbol de lano, ofrece la mayor dificultad). La mezquindad de los dueños es motivo de las represalias de, quien desde esa época los condenó a permanecer bajo su forma animal.¹³ Nordsenkiold recoge una versión en 1927 titulada "Cómo los hombres consiguieron agua, fuego y plátanos,"¹⁴ en la cual el dios arrebató a la hormiga conga y al lagarto el agua y el fuego respectivamente. Posteriormente crea el plátano para dárselo a los hombres. Este texto hace referencia a dos potencias masculinas, el dios y el diablo, quienes se dedican a confrontar sus poderes. Como parte de la apuesta el dios crea la caña dulce, mientras que el diablo crea la caña agria y el platanillo.

Según la cosmovisión emberá, los estratos superior *utre*, medio *egoró* e inferior o subacuático *armukurá*, constituyen la estructura del cosmos; el maíz y la palma de chontaduro¹⁵ tienen en común el hecho de provenir del nivel inferior

13 Esta síntesis proviene de la versión recogida por Pardo en el Baudó. El texto completo titulado *El agua* puede consultarse en Pardo (1984: 21-28).

14 La versión completa se encuentra en Wassén (1933:109-10).

15 El chontaduro lo reciben los emberá de Jerú potó. La comunicación entre los tres niveles del cosmos indígena tiene quizás su más famoso mediador en Jerú Potó Oarra, el hijo de la Pierna. Según una narración de sus aventuras recogida por Pardo (1984) este huérfano quiere descifrar el enigma de la muerte de su madre y para ello intenta alcanzar el cielo. Falla en su tentativa y cae atravesando el río y tres capas más, en un lugar donde encuentra gente como los emberá. Durante la comida los anfitriones se alimentaban del vapor que despedían el chontaduro cocinado y la chicha de este fruto. Admirados al día siguiente ante la defecación de *Jerú potó*, los personajes subterráneos le piden al héroe que les perforo el ano. Algunos quedan bien, otros mueren en su intento de igualarse a Jerú potó. El héroe emprende el regreso y lleva consigo las semillas de chontaduro, del árbol frutal caimito y del ají (Pardo, 1989).

Sobre el tema de la apertura y de la obturación del cuerpo, sus nexos con nociones de la estructura social y la obtención de bienes culturales en poblaciones suramericanas, véase:

del cosmos indígena. El maíz en particular fue domesticado por los *yaberara*.¹⁶ En Dabeiba se cuenta que estos seres habitan *armukurá*, el mundo de abajo. *Caragabí* Cultiva maíz de diferentes clases, plátanos y caña, ahúman la carne de monte sin sal, crían animales domésticos y son guardianes de minas de oro, la abstención de sal los hace inmunes a la enfermedad y a la muerte. Utilizando ciénagas y quebradas como aberturas que comunican el submundo y el mundo de la mitad, los *yaberara* llegan hasta *egoró*, poblado por los emberá. Las mujeres *yaberara* constantemente buscan seducir a los hombres indígenas. Una vez conducidos al mundo de abajo, estos reciben un baño con plantas perfumadas, puesto que los *yaberara* los perciben "como si fueran podridos". Durante su estancia en el mundo de abajo, los emberá se hallan privados de sal. Los cuñados *yaberara* velan siempre para que el visitante marido de la hermana no tenga ninguna labor en qué ocuparse. El alejamiento de la caza, la pesca y la agricultura son requisitos para que vivan los hijos de la pareja. Los indios se cansan de la inactividad y de la abstinencia de la sal y por eso muchas veces emprenden el regreso al mundo de la mitad. El siguiente relato recogido en Dabeiba, titulado "La madre del maíz", versa sobre las relaciones entre los *yaberara* y los emberá:

A un indio le gustaba trabajar, le gustaba tener troja en el monte. Él mantenía trabajando solo allá en la troja y pensaba: qué tan bueno sería que yo encontrara en el monte a una india bonita. Al tiempo se jaló el canasto, Él reparó, no había nadie. Cuando se acababa el maicito de él, se iba para la troja. Él era guapo para el trabajo. Cuando de pronto, otra vez el jalón. Reparó para atrás, ninguno. Qué india sería tan bonita que me jaló, pensaba el indio. De tres veces, él se fue para la troja. Hizo un tambo allá, la troja alrededor. El indio prendió fogón, hizo arepa. Voy a dejar esta comida para

Magaña (1989), quien retoma los estudios de Lévi-Strauss alrededor del vínculo entre cuerpo y cocina en sociedades amerindias.

En la versión de un indígena del noroccidente antioqueño recogida por Chávez (1945, citado en Patiño, 1958), las semillas de maíz y chontaduro son traídas a la tierra por dos mujeres que visitaron bajía (el cielo, donde moran los muertos) conducidas por Ancastor, el ave blanca. A su regreso a la tierra una mujer trae escondida en la boca la semilla de maíz, y la otra la semilla de chontaduro (192-193).

16 Nordsenkiold recogió de su informante emberá en 1927 un mito sobre cómo los chocó obtuvieron el maíz. Al principio, por carecer de éste, hacían la chicha con la semilla de una planta trepadora. Un día, un huérfano huye de su malvada madrastra y es seducido por una muchacha chiapétera venida del mundo de abajo. Atravesando las aguas descienden a casa de ella, donde se cultivaba maíz y se preparaba chicha. A su llegada el muchacho es obligado a purificarse. La pareja tiene un hijo. Regresan a la tierra. Los chiapétera no querían que el indio se llevara el maíz, así que el padre del niño hace que éste trague varias clases de maíz y obtiene luego los granos, removiendo con un palo los excrementos. La animadversión de la madrastra hacia la mujer chiapétera y su hijo, hace que esta última decida regresar a su mundo, llevándose casi todo el maíz. Sólo quedó una mazorca de cada clase. De allí provienen las distintas clases de maíz cultivadas por los chocó. El texto completo aparece en Wassén (1933:107-8).

mi mujer, que es bonita. Se fue. De cuatro veces estaba viendo el tambo que humeaba. Se devolvió pero no había nadie. El hombre pensó: ¿quién lo hizo? ¿arepa de tres días va a estar calientica? ¿mazamorra va a estar calientica?

Él la llamó: "venga mujer, comamos". Pensó él: "será diabla?". Ella respondió de abajo: "yo no soy diabla...."

Y luego se juntaron a vivir allí. Hubo cuatro muchachos. La india cuando estaba maicito en espiga, el cabello de ella se ponía blanco, el indio se preocupaba. Cuando se acababa el maíz, la india se ponía muchacha bonita otra vez.

El maíz cuando estaba parando cogollo (cuando principia a abrir), ella estaba bonita y joven, cuando el maíz estaba blanquito para germinar, ella se ponía vieja.

Cuando estaba esperando visita (en estado de gestación), se ponía orejona y los demás se burlaban de él. Tuvieron cuatro hijos, la india dijo: "usted no trabaja, si trabaja, se muere chiquito". De tanto estar de balde (inactivo), cogió bodoquera, mató cuatro pájaros y cuando regresó, estaban muertos dos chiquitos. De ahí se murió el indio porque trabajó (Gálvez, 1991:10-11).

Este mito recrea el paso de una situación de aislamiento —la cual explica la incursión del hombre en la cocina— a la situación de alianza con la mujer *yaberara* y al establecimiento de relaciones sociales. Así mismo, propone analogías entre el ciclo del maíz y el ciclo femenino de juventud, envejecimiento y rejuvenecimiento, cuya última fase es exclusiva de las mujeres *yaberara*. El mito señala también los requerimientos mínimos en trabajo, típicos del maíz chococito. La atracción del hombre por la cacería ocasiona —como es corriente en las historias protagonizadas por los *yaberara*— la muerte de los hijos, esbozando quizás una tensión entre la vocación agrícola y la vocación cinegética de la cultura.

La dependencia simbólica del maíz respecto a la esfera femenina se expresa en un mito emberá-chami, en el cual se transluce como la abundancia del maíz, transformado en varias preparaciones, es un ingrediente central en la sociabilidad. En un mito recogido por Vasco (1990) se habla de *Betata*, una heroína que mandaba a los animales a hacer rocería durante las noches; ella misma trabajaba en sustitución de las mujeres. Durante la noche, mientras aquellas dormían con sus maridos, *Betata* hacía canastos, cántaros, tostaba y molía en piedra el maíz para preparar la harina. Un día se fue a vivir muy lejos con un muchacho. Antes enseñó a las mujeres los oficios, incluyendo la preparación de la chicha de maíz masticado:

Algunos esperan que *Betata* vuelva algún día a ayudar a los emberá en su trabajo. Pero, de aún hoy está presente. En la cosecha de maíz aparecen mazorcas que tienen varios colinos en una sola, aunque no cargan por completo y en los sitios de contacto carecen granos; otras únicamente cargan en hileras. Es *Betata* con sus hijos.

Cuando se termina de rozar, se lleva a *Betata* a la rocería recién terminada. La gente se sube al tronco de un gran árbol, levanta a *Betata* en lo

alto y grita cuatro veces con mucha fuerza: "Betata, que crezca grande mi maíz! Betata, que cargue mucho mi maíz!. Y Betata oye y ese año habrá mucha comida. No faltará la harina. Habrá fiesta y alegría. No faltará la chicha" (citado en Vasco, 1990:143; subrayado nuestro).

Interpretando los textos de los misioneras santa Teresa (1959) y María de Betania (1964), quienes recolectaron sus materiales en el noroccidente antioqueño, se puede postular que la adquisición del maíz como bien cultural está ligada a la implantación de ciclos cósmicos. Luego de situar a los astros en el lugar que ocupan hasta ahora, el dios dispone que las gentes comiencen a trabajar de distintos modos. A su paso, pregunta a los habitantes de la tierra por lo que están haciendo. Unos contestan: "siembro piedras", y lo que hacían se convertía en piedras. Otros respondían: "siembro maíz", resultando así el maíz.¹⁷

Aunque los citados autores no aclaran sobre las gentes que recibieron el maíz, encuentro una asociación entre estos relatos y las historias que me han relatado los *eyabida* sobre la existencia "en tiempos de antes de Cristóbal Colón" de pueblos antropófagos como los *burumiá*, los *bibidikomia*, los *carauta*, los *jurá* y otros, los cuales guerreaban entre sí, manteniendo también confrontaciones con los emberá. Los hábitos antropofágicos de los mencionados pueblos eran un factor determinante de la hostilidad que les profesaban los emberá.¹⁸

Entre esos antiguos pueblos, los *carauta* han sido referidos como parientes de los *yaberara*. Los *carauta* eran un grupo de cazadores que domesticaron también algunos cultivos. Cultivaban el maíz negro *nepé* o *kuna*, palmas comestibles

17 La comparación de ambas versiones puede consultarse en Pinto (1978:165-67).

18 La mención de algunos fragmentos de relatos recogidos en Dabeiba y en el Baudó confirma lo dicho: "Los *carauta* eran indios que se comían a los emberá, si encontraban gente se la comían. Ellos se comían parejo a nosotros y a ustedes, los ponían en todas las esquinas de la casa. Machacaban huesos, cabello de uno se lo chamuscaban, mochaban tajadas. La gente iba a pescar y allí cogían, si iba con la mujer, si iba a montar, también cogían. El tigre lo mataba a uno allí mismo, en cambio los *carauta* lo cogían de la mano y de allí largaban en chiquero de él y luego se lo comían. Lo amarraban a uno, la sangre de uno lo apartaban como sangre de marrano para hacer rellena. Dejaron de comerse a la gente cuando vino el diablo y les hizo un engaño. Están enterrados y hasta ahora no los sacó" (Gálvez, 1990a:5).

"Cuando los chotos venían a montar, los *Burumiá* los cogían, los llevaban al pueblo de ellos, los capaban y los encerraban en un chiquero como a marranos. Ahí al mismo tiempo sembraban una mata de primitivo; entonces cuando el primitivo cargaba y las frutas maduras se rajaban, al mismo tiempo la piel del cholo se rajaba de la grasa y ahí era ya el tiempo de matarlo para comérselo" (Pardo, 1984:201).

Dados los límites de este artículo, es imposible adentrarnos en la reflexión nativa sobre los contactos prehispánicos y coloniales de las etnias de la costa pacífica. Sobre este tema, en el cual converge la investigación etnográfica, arqueológica, etnohistórica y lingüística véase Vargas 1990. Véanse también las narraciones sobre las guerras de los emberá con los grupos antropófagos en Pardo (1984).

como el táparo y milpesos, y tubérculos como el ñame. Como "en ese tiempo no había panela", usaban la miel de abeja y evitaban la sal.

Puede postularse pues, que en los mitos sobre el proceso de humanización de los emberá, la asunción de un patrón alimenticio contribuye a establecer la ruptura con los grupos ya mencionados, considerados salvajes y antropófagos en el imaginario indígena.

Los cultivos, y entre estos el maíz y el plátano, llegan a manos de los indígenas por mediación de los dioses, de héroes o de hombres, quienes mediante estratagemas los obtienen de los personajes animales y de los grupos que poseían tan valiosos bienes, siendo, entonces, una herencia que hasta la actualidad suple la necesidad vital de alimentación.¹⁹

Otros usos del maíz y del plátano

Los datos etnográficos sobre otros usos dados a los alimentos de base indican que en el campo etnomédico la raíz del guineo es considerada antídoto para la mordedura de las culebras "equis" y "veinticuatro" y las hojas para reposo del enfermo en estado febril, por su calidad "fresca".

El platanillo o biao es una variedad no comestible de la familia Musácea, y se asocia a los rituales chamánicos. Dado que una de las teorías de la enfermedad entre los emberá se refiere a la intrusión de objetos extraños en el cuerpo, la acción del jaibaná en estos casos se orienta a "chupar", valiéndose de hojas del cogollo de platanillo que interpone entre su boca y la porción. Aunque los citados autores no aclaran sobre las gentes que recibieron el maíz, la dependencia simbólica del maíz respecto a la esfera femenina se expresa en un mito emberá-corporal del paciente que aloja el objeto intrusivo. Al succionar con presión se produce un ruido peculiar que anuncia la extracción del cuerpo extraño; luego de esto la hoja es arrojada fuera de la casa. Las flores del platanillo hacen parte de la decoración del lugar de curación. La hoja del platanillo —al igual que la del maíz—, es envoltorio de numerosas preparaciones culinarias.

En el parto, el bebé cae sobre la hoja de plátano extendida sobre el piso. El ombligo del recién nacido se amarra con guasca, una cuerda vegetal obtenida de la corteza del plátano (Pineda y Gutiérrez de Pineda; 1984-85:35).²⁰

19 Se constata que en las representaciones cosmológicas, buena parte de los pueblos que interactuaron con los emberá se hallan confinados en el submundo. En otras cosmovisiones amerindias, como es el caso de los coyaimas y natagaimas de la cuenca del Magdalena en Colombia, lo precristiano continúa existiendo en las capas acuáticas debajo de la tierra seca (Faust, 1986:7). Al comentar las características de la geografía mítica del submundo emberá, Vargas (1990) converge con esta interpretación.

20 Para el área del Baudó se reporta en épocas pasadas el plátano tahití para la preparación de venenos de cacería y la goma de la musácea para pegar plumas en la cabeza de los niños (Pardo, 1983).

El plátano presenta además en Dabeiba otros usos manufacturados: hojas secas como tabiques y techos provisionales en la vivienda; además el gusano que crece en su tronco se usa como carnada de pesca.

Por otro lado, al enfocar la asociación entre el maíz y lo femenino se encuentra en la vida cotidiana que las predicciones del nacimiento de una niña recurren a la imagen de un insecto que mueve sus patitas imitando la acción de moler el maíz; ciertos gestos ceremoniales realizados a las pocas horas del nacimiento de una niña propician el que una vez adulta, la niña prepare una chicha de maíz dulce al paladar indígena.

Uno de los propósitos del ritual en la cultura consiste en la elaboración de los estados por los cuales pasan los individuos a lo largo de su vida, incluidas las transiciones que se viven al abandonar un estado y al ingresar en otro. Dentro de la red de significados movilizada por los rituales de pasaje, se acude al maíz para comunicar fortaleza y finura, dos condiciones buscadas mediante una serie de gestos realizados por la primer menstruante, la puerpera y el viudo(a).

La restitución de la dureza corporal se obtiene al tomar baños con agua en la cual se han remojado previamente herramientas, al friccionar sus cuerpos con piedras, al masticar de ciertas maneras granos de maíz, arrojados luego a la corriente del río o a los animales domésticos, al morder piedras o cuchillos para "afinar los dientes" e igualmente, permaneciendo sentados en la cocina sobre la piedra de moler maíz (santa Teresa, 1959; Pineda y Gutiérrez de Pineda, 1984-85; Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988).

Síntesis

Las transformaciones socioculturales, ecológicas y económicas que atraviesan la sociedad indígena contemporánea, han implicado cambios que se plasman en todas las esferas de la cultura. El régimen alimenticio mediante el cual se definen los recursos del medio ambiente conceptualizados y apropiados como alimentos, es afectado por dichas transformaciones.

En un trayecto temporal cuyos límites no es posible definir por el momento, el plátano se ha tornado dominante en el binomio alimenticio, si bien el maíz detenta aún un estatus de mayor valoración cultural entre la población.

A semejanza de la caza y de la pesca, de gran arraigo en el imaginario indígena pese a su poca viabilidad práctica, el maíz en la agricultura representa un elemento clave ligado al intercambio. Como tal, realiza la sociabilidad más allá de las fronteras del grupo doméstico. El plátano, en tanto, garantiza el mínimo de las exigencias cotidianas, un rol prefigurado en el mito.

En síntesis, maíz y plátano se hallan en relación complementaria. En la vida social contribuyen, acorde con las cualidades de sus respectivos ciclos vegetativos, a instrumentar los sentidos de discontinuidad y de permanencia.

Bibliografía

- Aguirre, Gonzalo. "Antropología médica" *Ciep-Ciesas*. México: 1986.
- Alcaraz, Gloria, Arias, María Mercedes y Gálvez Aida. "Situación de salud materno-infantil en asentamientos emberá de Dabeiba (Antioquia) 1985-86". *Informe final Ciencias-Universidad de Antioquia*. Medellín: 1988.
- Betania, María de. "Mitos, leyendas y costumbres de las tribus americanas". *Coculsa*, Madrid, 1964.
- Betancur, Carlos y Zuluaga, Gloria. "Aspectos agrotecnológicos de la comunidad emberá de Chuscal y Tuguridó (Dabeiba, Antioquia) F. Tesis de grado. Departamento de Agronomía. Universidad Nacional de Colombia, Seccional Medellín. Medellín, 1988.
- Correa, François y otros. "Atención a la familia indígena." *Documento marco. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar*, Bogotá, 1988.
- Faust, Franz. "El sistema médico entre los coyaimas y natagaimas". *Klaus Renner Verlag*, Berlín, 1986.
- Fischler, Claude. "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur" En: *Identité alimentaire et altérité culturelle. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie* (6), Neuchâtel, 1985.
- Gálvez, Aida. "Diario de Campo, Dabeiba." *Mecanuscrito*, Medellín, 1990a.
- _____. "La agonía de la gallina de los huevos de oro. Crisis adaptativa y nutrición en el noroccidente antioqueño" en *La selva humanizada* (F. Correa, comp). Instituto Colombiano de Antropología-Fondo para la protección del medio ambiente: José Celestino Mutis-Fondo editorial CEREC Bogotá, 1990b.
- _____. "Diario de campo. Dabeiba" *Mecanuscrito*, Medellín, 1991.
- _____. "La herencia del pájaro cuéndola. La alimentación de los indígenas eyabida del noroeste colombiano." *Memoria presentada a la Facultad de estudios Superiores de la Universidad de Montréal para optar el título de M.Sc. en Antropología*, Montréal, 1993.
- De Garine, Igor. "Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité" En: *Ecologie Humaine* VI (2) 1988.
- Kaiser, Kaye et Katz, Solomon H. "Nourriture et symbole. Le maïs bleu chez les Hopi" En: *Anthropologie et sociétés* 16 (2), 1992.
- Lepage, André. "Présentation". En: *Anthropologie et sociétés* 16 (2), 1992.
- Lenclud, Gérard. "Symbolisme" En: *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'Anthropologie* (P. Bonte y M. Izard, dir de publ) PUF, Paris, 1991.
- Magaña, Edmundo. "El cuerpo y la cocina en la mitología Wayana, Tareno y Kaliña." En: *América Indígena* XLVIII (3), 1988.
- Mahias, M.C. "Cuisine" En: *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'Anthropologie* (P. Bonte y M. Izard, dir de publ) PUF, Paris, 1991.
- Nordenskiöld, Erland. "Les rapports entre l'art, la religion et la magie chez les indiens Kuna et Choco." En: *Journal de la Société des Américanistes* XXI, 1929.
- Ossio, Juan. "Aspectos simbólicos de las comidas andinas." En: *América Indígena* XLVIII (3), 1988.
- Pardo, Mauricio. "Etnolingüística entre indígenas chocó." *Fundación para la Promoción de la Ciencia y de la Tecnología*. Bogotá, 1983.
- Pardo, Mauricio. "Floresmiro Dogirama. Zroara Nebura. *Literatura oral emberá*". Centro Gaitán, Bogotá, 1984.
- Pardo, Mauricio. "La escalera de cristal. Términos y conceptos cosmológicos de los indígenas emberá" en *Maguaré* (4), 1986.
- Patiño, Víctor Manuel. "El maíz chococito. Noticia de su cultivo en América ecuatorial" en *América Indígena* XVI (4), 1956.
- _____. "El cachipay o pijibay (Guilielma Gasipaes Bailey), y su papel en la cultura y en la economía de los pueblos indígenas de la América tropical." En: *América Indígena* XVIII (3) 1958.
- _____. "Recursos naturales y plantas útiles en Colombia: aspectos históricos." *Editorial Andes*, Bogotá, 1977.
- Pineda G, Roberto y V. Gutiérrez de Pineda. "Ciclo vital y chamanismo entre los indios chocó. Visión de mitad de siglo." En: *Revista Colombiana de Antropología* XXV 1984-85
- Pinto, Contancio. "Los indios katíos. Su cultura y su lengua". *Editorial Compas*, Medellín, 1978.
- Restrepo de Fraume, Mélida. "Morfología y taxonomía de *Musa L.*" En: *Curso de actualización del plátano*. Asociación caldense de ingenieros agrónomos, 1987.
- Santa Teresa, Severino de. "Los indios catíos. Los indios cunas. Ensayo etnográfico de dos razas de indios de la América española". *Biblioteca de autores antioqueños* 7 Medellín, 1959.
- Torres de Arauz, Reina. "Hábitos dietarios y dieta cuantitativa de los indios chocóes (Panamá)." En: *América indígena* XXXII (1), 1972.
- Turner, Víctor. "El proceso ritual. Estructura y antiestructura." *Taurus*. Madrid, 1988.
- Vargas, Patricia. "Una interpretación sobre las relaciones entre los Emberá y los Cuna." En: *Cultura emberá. Memorias del simposio sobre Cultura emberá*. Quinto congreso colombiano de Antropología Organización Indígena de Antioquia, Medellín 1990.
- Vasco, Luis Guillermo. "Los emberá-chamí en guerra contra los cangrejos." En: *La selva humanizada* (F. Correa, comp). Instituto Colombiano de Antropología-Fondo para la protección del medio ambiente José Celestino Mutis-Fondo editorial CEREC Bogotá, 1990b.
- Wassén, Henry. "Cuentos de los indios chocóes recogidos por Erland Nordenskiöld durante su expedición al istmo de Panamá en 1927 y publicados con notas y observaciones comparativas de Henry Wassén." En: *Journal de la Société des Américanistes*, n.s. XXV 1933.