

YOLANDA

MORA DE JARAMILLO

*Alimentación y cultura
en el Amazonas*

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita

Isabel Cristina Restrepo

Daniela Rodríguez Uribe

Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa

Soffy Arboleda de Vega

Juana Camacho Segura

Ramiro Delgado Salazar

Julián Estrada Ochoa

Ximena Hernández Sánchez

Carlos Humberto Illera Montoya

Lácydes Moreno Blanco

Esther Sánchez Botero

María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

www.mincultura.gov.co

Contenido

<i>Presentación</i>	7
<i>Prólogo</i>	
Yolanda Mora: pionera de la antropología de la alimentación en Colombia	11
Introducción	25
I. Disponibilidades alimentarias y su distribución	35
1. <i>Adquisición y producción</i>	36
2. <i>Distribución</i>	92
3. <i>Conclusiones</i>	155
II. Conducta alimentaria	157
1. <i>Consumo</i>	157
2. <i>Actitudes alimentarias</i>	187
3. <i>Conclusiones</i>	198
<i>Apéndice I</i>	
Menús consumidos en las nueve diferentes categorías de conformación familiar en Leticia	201
<i>Apéndice II</i>	
Recetario	215
<i>Referencias bibliográficas</i>	227

Presentación

CONOCÍ A YOLANDA MORA en Bogotá, a mediados de los años cuarenta, en la Escuela Normal Superior, institución creada por la llamada *Revolución en marcha* del gobierno de Alfonso López Pumarejo, siendo yo profesor de la cátedra de sociología, a la que ella asistía en su proceso de formación como pedagoga en ciencias sociales. Desde que la conocí me llamaron la atención su personalidad, temperamento, inteligencia y atractivo físico. La admiración que me inspiró desde el principio duró toda la vida, porque a partir de ahí seguimos juntos hasta su muerte en 2005.

Nos casamos en 1952. Tuvimos dos hijos: Lorenzo y Rosario, cuya educación ella asumió, con una concepción moderna y amplia, para que se desarrollaran como personas valiosas y tuvieran un rol significativo en la sociedad. Los inició con entusiasmo en el mundo de las artes, las lenguas y los deportes. Los dos se convirtieron en destacados artistas: Lorenzo en pintor, y Rosario en actriz.

Yolanda se incorporó como investigadora al Instituto Colombiano de Antropología al culminar sus estudios en esa materia a comienzos de los años sesenta. En este proceso contó con mi estímulo y apoyo, pues eran evidentes sus dotes para la investigación y su profundo interés en los aspectos sociales del país. Los temas en los que se especializó fueron la dimensión plástica de la cultura popular y el aspecto cultural de la alimentación. Fue una continua y activa colaboradora de la *Revista Colombiana de Antropología* publicada por dicha institución.

Más allá del intercambio y transmisión de conocimientos en el campo de las ciencias sociales, consideré importante facilitar su labor como investigadora, y por ello asumí el cuidado y formación de nuestros hijos mientras ella se ausentaba por largos periodos para realizar sus trabajos de campo. Prácticas que no eran muy

comunes en la época frente al concepto de relación de pareja y que aún hoy no son habituales. La visitábamos de vez en cuando, y fue así como toda la familia se convirtió en cómplice de su experiencia.

Ella a su vez me brindó su invaluable, brillante y activa colaboración cuando fui invitado como profesor a los institutos de estudios latinoamericanos en diferentes universidades extranjeras y cuando fui embajador en Alemania. No solo hizo posible el desplazamiento de toda la familia, también participó con entusiasmo de las actividades académicas y diplomáticas y se integró a las comunidades locales, con su enorme interés por adaptarse y conocer diferentes culturas. Nuestro continuo diálogo intelectual fue un incentivo en la práctica profesional de ambos.

Quisiera resaltar de Yolanda, la valentía para asumir la soledad en condiciones difíciles: en Boyacá vivió varios meses sola en una casa rural sin luz, donde llevó a cabo la investigación que culminó con la publicación de su primer libro en 1974, *Cerámica y ceramistas de Ráquira*. Igualmente, pasó largos periodos en Leticia investigando las costumbres alimenticias del Amazonas, objeto de estudio del presente libro. En ese momento ya había hecho su aparición el narcotráfico y la presencia de una investigadora causaba resquemores que la ponían en situación de rechazo y amenaza.

Poseía un enorme sentido de la disciplina y agudeza para observar, analizar y concluir, tanto en temas de su trabajo como en la vida misma. Fue una mujer de gran sentido práctico, sensibilidad y feminidad, gran cocinera, entusiasta y curiosa viajera. Apasionada por todas las expresiones culturales y artísticas fue una compañera e interlocutora inefable.

Realizó el guión museológico del Museo de Artes y Tradiciones Populares inaugurado en el claustro de San Agustín a comienzo de los años setenta, infortunadamente desaparecido hoy en día. En 1997 Artesanías de Colombia le otorgó la Medalla al Fomento de la Artesanía, reconocimiento a la vida y obra de quien se ha preocupado por preservar el patrimonio material e inmaterial del país.

La primera edición de *Alimentación y Cultura en el Amazonas*, publicado en 1985, fue un aporte importante a la antropología colombiana, pues el tema de la alimentación no tenía la relevancia que le corresponde en los estudios antropológicos y sociales. En este sentido fue un trabajo visionario.

Cabe mencionar que Yolanda fue reconocida por su labor y perteneció a una generación de mujeres colombianas pioneras en la investigación antropológica y social del país. Tuvo una carrera productiva hasta su retiro.

Como historiador otorgo la mayor significación a la recopilación y relectura

de los textos que forman esta colección, pues estos representan una contribución valiosa para la comprensión histórica, social y política de nuestra identidad nacional.

En vista de la relevancia y el auge que la cultura alimentaria ha cobrado en nuestros días como expresión fundamental de un pueblo, leer de nuevo esta obra es imprescindible.

JAIME JARAMILLO URIBE

Prólogo

Yolanda Mora: pionera de la antropología de la alimentación en Colombia

YOLANDA MORA (1921-2005) es una de las figuras pioneras de los estudios antropológicos sobre la alimentación en Colombia. Una de sus mayores contribuciones es su mirada, centrada y perseverante, sobre un tema que hasta hace poco resultaba mundano, intrascendente y exclusivo del mundo femenino. Yolanda Mora tenía una sensibilidad particular hacia el arte y la cultura material. Este interés, que compartía y cultivaba con su familia, en el ámbito privado, lo convirtió en un objeto de investigación que marcó su trabajo profesional alrededor de la artesanía y la alimentación. Sus investigaciones etnográficas con agricultores en el Caribe, con ceramistas en la zona andina y con indígenas y mestizos en el Amazonas, constituyen una importante base documental sobre la disponibilidad alimentaria, la dieta y las actitudes culturales hacia la comida, de distintas poblaciones, en diferentes regiones del territorio colombiano. En conjunto, estos trabajos ilustran ampliamente la diversidad alimentaria y culinaria regional, pero también ponen en evidencia la precariedad de las condiciones alimentarias y nutricionales de las comunidades indígenas, campesinas y de los sectores populares.

Entre 1960 y 1980, época en que Mora desarrolló sus estudios, ocurrieron muy importantes transformaciones asociadas con la modernización económica y social del país. En el mundo académico soplaban vientos de renovación de los paradigmas y fundamentos, sobre los cuales se habían construido el pensamiento y el quehacer de las ciencias sociales. Muchas de las discusiones académicas giraban en torno del compromiso de la antropología con las comunidades de base y los grupos humanos más excluidos, pero el tema de la comida no era un campo que

comportara mayor relevancia académica, social o política. La alimentación apenas figuraba en algunas monografías sobre grupos indígenas y campesinos, como un asunto de la producción y la subsistencia. Los estudios del folclor enfatizaban rasgos de la alimentación popular y la cocina tradicional, desde una óptica romántica, curiosa, nostálgica o festiva.

Para Mora, sin embargo, la comida fue un lente a través del cual indagó por varios campos de la vida social de las comunidades: el ambiente, la historia, la economía, la cultura, las relaciones sociales, el conflicto y el poder. El enfoque de su trabajo fue el estudio de la conducta alimentaria, que ella definió como “todas las acciones relacionadas no solo con el consumo de alimento, sino también a las previas de adquisición y distribución de él, ya que cada uno de estos aspectos está determinado por los valores y actitudes hacia él, propios de la específica cultura de cada grupo humano” (1985: 12).

No obstante ser originales y novedosos, los estudios empíricos y metódicos realizados por Mora no lograron alcanzar gran resonancia en el gremio antropológico ni el suficiente reconocimiento en el medio académico o en la opinión pública. Pero como sucede a veces con los giros de la historia, el interés que ha cobrado el tema alimentario y culinario, hoy, ha llevado al redescubrimiento, a la relectura y a la valorización de la obra de esta investigadora.

Así, el reconocimiento que hace el Ministerio de Cultura al incluir su trabajo más importante: *Alimentación y cultura en el Amazonas* en la Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales de Colombia, es profundamente oportuno y significativo. Al promover el conocimiento y la divulgación del trabajo de Yolanda Mora, se están rescatando sus aportes a la documentación y al estudio de la alimentación en el país, al mismo tiempo que se proponen sus investigaciones como referencia obligada para los interesados en la comida, la cultura y los estudios regionales en Colombia.

Cuando Yolanda Mora publicó su libro *Alimentación y cultura en el Amazonas*, ponía fin a un trabajo que le había tomado varios años terminar y que se había convertido en un reto difícil y peligroso por las circunstancias que vivía la región. En 1974, cuando la investigadora hizo sus primeras indagaciones de campo, el Amazonas empezaba a experimentar el auge del narcotráfico y Leticia se había convertido en sitio de paso de la pasta de coca proveniente de Perú. La ciudad era un escenario “caliente” donde se daban cita diversos personajes relacionados con el negocio. La presencia de una mujer madura, sola, con una cámara fotográfica y una libreta, en distintos escenarios públicos y privados, sus innumerables preguntas

sobre la vida económica y social de la localidad, y su insistencia en adentrarse en las viviendas y en las cocinas, resultaban inexplicables y sospechosas.

Aunque mucha gente colaboró con su trabajo, en otros casos encontró resistencia y hostilidad; hubo quienes la confundieron con una agente del ya desaparecido Departamento Administrativo de Seguridad (DAS), el principal centro de inteligencia estatal en aquel entonces, y la siguieron para averiguar qué era lo que hacía. En esas condiciones, el temor por su seguridad personal le planteaba dudas sobre la posibilidad de completar la investigación. Más tarde, en 1980, y luego de una estadía familiar fuera del país y de realizar algunos trabajos de consultoría, regresó a Leticia con el ánimo de recoger la información faltante. Pero la situación seguía siendo tensa. Por estas circunstancias, el texto es un tanto fragmentario en la información y en el tratamiento de la documentación secundaria y de campo. No obstante, en 1985 Yolanda Mora terminó el libro, y con él cerró un capítulo de su vida laboral, pero no su actividad intelectual ni su curiosidad artística y cultural.

Notas biográficas

Yolanda Mora de Jaramillo, “doña Yolanda”, como es recordada por algunos de sus colegas, nació en Bochalema, Norte de Santander. Huérfana desde muy pequeña, pasó una buena parte de su infancia en un internado de monjas alemanas en Pamplona. En contraste con la mayoría de las mujeres de su época, cursó estudios secundarios en Bogotá, gracias a una beca del Instituto Pedagógico Nacional.

Herencia de la República liberal, el Instituto era una de las pocas instituciones que ofrecía educación secundaria gratuita a los mejores estudiantes de las regiones y muy especialmente a las mujeres. Además de la excelencia académica, era un centro de reconocida actividad cultural e intelectual. Como lo señaló la misma Yolanda Mora, el paso por el Instituto le amplió el mundo y la incentivó a seguir estudiando. Más tarde, en 1941, y gracias a otra beca nacional, ingresó a la muy prestigiosa Escuela Normal Superior, e hizo parte del selecto grupo de mujeres que obtuvieron una licenciatura en ciencias sociales y económicas. Al graduarse, viajó a Cali y se vinculó, por dos años, a la preparación de maestros normalistas como profesora de ciencias sociales, y posteriormente, con el dinero de una herencia, se fue a Nueva York sola a aprender inglés.

En la Escuela Normal Superior, Mora conoció al historiador Jaime Jaramillo, quien se convertiría en una de las figuras más emblemáticas de la llamada *nueva historia social y económica colombiana*. Con él se casó en 1952 y tuvo dos hijos:

Lorenzo y Rosario, ambos artistas reconocidos en el mundo de la pintura y de las artes escénicas, respectivamente.

Jaramillo fue su cómplice intelectual: compartían inquietudes profesionales, tertulias y reuniones con colegas académicos y con artistas. Hacían salidas culturales que incluían visitas a museos, iglesias, y frecuentaban el cine y los partidos de fútbol. Con Jaramillo y con sus hijos realizó múltiples viajes que consignaba en diarios de campo ilustrados con fotos, mapas y dibujos. Las estadías fuera del país, desde luego, ampliaron su formación profesional y sus perspectivas sobre la antropología, el arte, la cultura y la alimentación.

En 1963, Mora obtuvo una licenciatura en antropología en el Instituto Colombiano de Antropología. Junto con otros colegas como Gonzalo Correal, Nina de Friedemann y Álvaro Chaves, entre otros, hizo parte de lo que Roberto Pineda Camacho (2004) ha llamado la *generación bisagra*. Esta generación marcó la transición entre los primeros antropólogos, formados en el Instituto Etnológico Nacional, y los que se iniciaron a partir de la década de 1960, cuando se consolida institucionalmente la disciplina en las universidades, con la fundación de los primeros departamentos de antropología del país. Aunque Mora no se dedicó a la docencia, dictó cursos de antropología y de cultura alimentaria en el Instituto Nacional de Nutrición, en el Plan Nacional de Nutrición Aplicada y en las Universidades de Antioquia y Javeriana. En los años setenta fue instructora de distintos programas de arte popular y asesoró temporalmente a Artesanías de Colombia y al SENA.

Por otra parte, Yolanda Mora perteneció a esa generación temprana de colombianas que hicieron estudios superiores, que irrumpieron en el mundo laboral nacional mediante el ejercicio profesional y que desafiaron unos imaginarios excluyentes sobre la condición femenina. Al igual que otros colegas, su vida laboral transcurrió en entidades públicas, en un periodo de expansión del Estado y de participación de la antropología en la gestión gubernamental para el desarrollo.

En el Instituto Colombiano de Antropología, hoy ICANH, que sucedió al Instituto Etnológico Nacional, Mora trabajó desde 1961 hasta su retiro en 1985. Sus colegas y compañeros del ICAN la recuerdan como una persona amable y agradable, solitaria y reservada, un tanto tímida pero de charla amena en los asuntos que la conmovían. Según ellos, era ordenada y metódica, buena lectora y siempre pendiente de la bibliografía nueva que llegaba al Instituto. Destacan su pensamiento liberal y muy moderno, aunque poco participara en las confrontaciones y los debates ideológicos y políticos que se daban en el Instituto y en el gremio en general.

Otro rasgo que destacan sus amigos y colegas es el placer que derivaba de investigar y leer sobre lo alimentario. Era excelente cocinera y le encantaba ensayar platos de las distintas cocinas del mundo que coleccionaba en libros y recetarios. Disfrutaba ir a restaurantes y meterse en las cocinas a hablar del menú con los cocineros y cocineras. Su obra en este campo, sin embargo, no fue prolífica. A diferencia de otras antropólogas que forjaron un nombre en la disciplina y son reconocidas como mujeres pioneras: Virginia Gutiérrez, Alicia Dussán, Blanca Ochoa, Edith Jiménez o Nina de Friedemann, Yolanda Mora trabajó de manera más discreta y silenciosa, pero no por ello con menos curiosidad y rigor. La documentación metódica y empírica dio solidez a sus escritos. Al lado de sus colegas más reconocidas, también contribuyó a abrir un camino, el del trabajo de campo, hasta entonces vedado a las mujeres. Recordemos que en las décadas de 1960 y 1970 no era común que las mujeres y madres de la clase media urbana se ausentaran del hogar para trabajar en zonas rurales con comunidades indígenas y campesinas y, menos aún, solas y en condiciones precarias.

Su obra

El primer trabajo que publicó Yolanda Mora fue un artículo sobre las chichas de un poblado rural de la costa atlántica en la *Revista Colombiana de Folclor*, en 1962. Este era producto de un trabajo sociológico-antropológico que hizo sobre las condiciones de vida de agricultores sin tierra en Cuatro Bocas, un corregimiento del municipio de Tubará, cerca de Barranquilla. Una versión más completa apareció al año siguiente en la *Revista Colombiana de Antropología* con el título: “Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana”. Jaime Jaramillo recuerda que este trabajo le mereció un comentario elogioso por parte del expresidente Alberto Lleras Camargo.

El trabajo en el Caribe sigue una orientación clásica, muy propia de los estudios de comunidad de la antropología anglosajona, que intentaba dar cuenta de la totalidad de la vida cotidiana de las sociedades pequeñas. En él documenta las condiciones ambientales, las actividades económicas y las percepciones y actitudes culturales que afectan la selección y el aprovechamiento de los recursos locales y foráneos en la dieta. Complementa la observación empírica con entrevistas, censos y mapas. Como estrategia metodológica para explicar la conducta económica y la actitud frente al trabajo, hace registros y conteos sistemáticos de todas las actividades productivas y del uso del tiempo de hombres y mujeres de varias familias. A fin

de entender la situación y la conducta alimentaria, documenta la dieta diaria, los procesos culinarios y las formas de consumo. También aplica pruebas psicológicas para conocer aspectos emocionales de los habitantes frente a la comida.

En concordancia con las corrientes teóricas del momento, en este trabajo se aprecia la influencia de las teorías funcionalistas y de los estudios del folclor. Para la autora la alimentación es una expresión de la cultura material, de la tradición y del simbolismo cultural cuya función es resolver una necesidad biológica y social. La comida es indispensable para el funcionamiento de las estructuras e instituciones socioculturales, económicas, políticas y religiosas que hacen posible la vida social de un grupo humano. La función del alimento es, entonces, proporcionar estabilidad grupal, cohesión social y equilibrio emotivo a la colectividad. De sus observaciones concluye que el consumo regular de alimentos comunes y familiares produce bienestar físico y psicológico, tal como sucede con los bollos de maíz o las chichas, bebidas refrescantes que consumen y comparten los trabajadores en sus faenas.

Ahora bien, además del aspecto aglutinante del alimento, Mora también muestra las consecuencias de la situación de inseguridad alimentaria de los campesinos del Caribe. Además de ser un factor de malnutrición y enfermedad, la falta de alimento es también una fuente de ansiedad y de tensión social. Por ejemplo, la práctica común de esconder o encubrir el consumo alimentario, que pretende evitar juicios sobre la pobreza o la abundancia de los comensales, pone en evidencia el nivel de conflicto individual y colectivo que puede generar la presencia y la ausencia de comida.

En 1966 Yolanda Mora volvió su mirada hacia la zona andina, donde hizo un estudio sobre la cerámica y los ceramistas de Ráquira, en Boyacá. Allí complementó sus observaciones de campo con una encuesta alimentaria a familias rurales y urbanas, cuyos resultados consignó en “Notas para el estudio de la alimentación en Ráquira”, publicado en 1974. En este texto, describe los principales alimentos consumidos por los campesinos y los artesanos, en cada tiempo de comida y según la estacionalidad. Señala que, al igual que en otras sociedades rurales y campesinas, la agricultura de subsistencia juega un papel importante no solo en la disponibilidad alimentaria y en la dieta, sino también en la culinaria, en el gusto local, y en las preferencias por ciertos sabores, olores y texturas. Al respecto, Mora documenta la culinaria del maíz, que, junto con la papa, es la base de la alimentación campesina.

Alimentación y cultura en el Amazonas

De una investigación posterior iniciada en 1974 es el texto sobre alimentación y cultura en el Amazonas, que aquí se presenta. Como lo señala la autora, este es un trabajo descriptivo e interpretativo del proceso de intercambio alimentario, que se genera por el contacto de varios grupos culturales, en una región de frontera política y multiétnica. En esta investigación, producto de varios años de trabajo y de una mirada más madura, Mora aborda la conducta alimentaria desde la perspectiva de la ecología cultural y la aculturación. Con este giro conceptual, hace eco de la literatura amazónica de la época, interesada, por un lado, en el examen de las estrategias adaptativas de los habitantes al medio biofísico y social, y, por otro, en el impacto de la colonización, en los proyectos de desarrollo y en el cambio cultural de los grupos nativos. Mora concentra sus observaciones en Leticia por su importancia como centro administrativo, comercial y turístico. La convivencia e interacción de indígenas, mestizos, mulatos y blancos hacen de esta ciudad-puerto sobre el río Amazonas, un escenario privilegiado para estudiar los intercambios, las apropiaciones culturales y las tensiones sociales entre “primitivos” y “civilizados”, locales y foráneos.

Pero el interés de la autora no es puramente académico o teórico. Mora quiere presentar información que permita orientar el diseño y la ejecución de políticas sociales y programas de asistencia, para mejorar las condiciones de vida y, en particular, la alimentación y nutrición de la población urbana y rural colombiana. Por ello se concentra en una región poco integrada a la estructura económica nacional, que es percibida como una tierra de abundancia y oportunidades, pero que también está signada por las desigualdades sociales y el acceso irregular a ciertos alimentos. En Leticia, Mora encuentra que el abastecimiento alimentario es costoso, irregular, incierto, insuficiente e insatisfactorio; entonces plantea, como una posible respuesta a tal situación, la generación de un cambio adaptativo, a través de políticas y proyectos productivos que privilegien la subsistencia familiar y el comercio local por encima de las estrategias de exportación.

Recordemos, como telón de fondo, que ya desde la década de 1950 la geopolítica hemisférica había convertido la alimentación y la nutrición en objeto de las políticas públicas. En consecuencia se diseñaron y pusieron en marcha planes y programas de modernización de la producción agroalimentaria para garantizar la seguridad alimentaria nacional. La Ley Pública (PL 480 de 1954) de los Estados Unidos, por ejemplo, introdujo la donación de excedentes agrícolas para las poblaciones más deprimidas del tercer mundo. De otra parte, la llamada Revolución

Verde, auspiciada por la Alianza para el Progreso, impulsó la modernización tecnológica y la agricultura comercial entre los empresarios rurales. Posteriormente, los programas gubernamentales de Desarrollo Rural Integrado (DRI) y el Plan de Alimentación y Nutrición (PAN), iniciados a mediados de 1970, se dirigieron a los pequeños campesinos y sectores deprimidos rurales y urbanos. Paralelamente, con la creación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en 1968, se dio inicio a la producción y distribución de suplementos alimentarios y nutricionales a las poblaciones más vulnerables del país.

El libro *Alimentación y cultura en el Amazonas* ofrece una visión panorámica y a la vez detallada de la situación alimentaria, el cual permite hoy múltiples lecturas, interpretaciones y evaluaciones. Para ello emplea una copiosa información, obtenida de fuentes históricas, literatura especializada, documentos gubernamentales y noticias de prensa, que entreteje con datos, testimonios y anécdotas de campo. Está escrito con sencillez y claridad, por lo cual resulta accesible y ameno tanto para el público general como para el especializado.

La obra se compone de dos capítulos con varias subsecciones. El primer capítulo trata de la disponibilidad alimentaria y de su distribución. Esta sección contiene una descripción de las distintas modalidades de ocupación del territorio, de producción agrícola y de valoración y uso de los recursos. Contrasta los modelos de recolección, caza, pesca y producción itinerante y diversificada de los indígenas, con los modelos de finca agropecuaria andina que los colonos intentan replicar y que poco se ajusta a las condiciones de selva húmeda. Señala que la deforestación y la ganaderización que acompañan la apertura de lotes y el establecimiento de potreros, resultan particularmente nocivos para los suelos, los bosques y los procesos ecológicos de la región.

A manera de contextualización histórica, Mora hace un recuento de los procesos socioeconómicos, los auges extractivos y las dinámicas del comercio fluvial en la región desde la Colonia. En seguida describe la fundación y consolidación de Leticia, y los esfuerzos del Gobierno colombiano por mantener su presencia en esta región fronteriza, a lo largo del siglo XX, y para incorporarla a la economía nacional, a través de repetidos programas de colonización y expansión de la frontera agrícola, así como de iniciativas comerciales. La autora muestra, sin embargo, cómo muchas de las políticas de desarrollo para la región han sido fallidas o han proporcionado muy pocos beneficios a sus habitantes.

A diferencia de los imaginarios públicos del Amazonas como una región aislada, la autora muestra las variadas formas en que esta ha estado conectada

a la economía nacional e internacional. Así, deja en claro que históricamente el Amazonas ha sido un espacio de encuentro y disputa por parte de distintos actores sociales, con diversos intereses y agendas. También señala que los intercambios culturales y alimentarios son de vieja data, según los diferentes productos, mercancías y alimentos que han circulado por el territorio: animales y frutos silvestres, pieles y carnes de monte, peces comestibles y ornamentales, cultivos varios y, más recientemente, productos industriales como licores, enlatados, lácteos, galletas, entre otros. En la década de 1970, la regularización de las rutas aéreas incrementaron la cantidad y variedad de alimentos, pero los elevados costos limitaron su consumo.

El segundo capítulo se ocupa de la conducta alimentaria, el consumo y las actitudes culturales hacia la comida. Lo hace mediante el examen de lo que comen varias familias representativas de la diversidad socioeconómica y cultural de la zona. El libro incluye dos apéndices: uno con los menús consumidos por estas familias, y otro con cincuenta y cuatro recetas representativas de la cocina amazónica. Los menús y las recetas evidencian cómo, mediante la cocina, que es una operación netamente cultural, los grupos humanos transforman, amplifican y enriquecen la experiencia alimentaria.

De este libro vale la pena resaltar algunas ideas que Mora presenta y que son fundamentos de la antropología de la alimentación. En primer lugar, la noción de que el alimento es un fenómeno cultural complejo, pues está relacionado con factores históricos, económicos, sociales y ambientales. En segundo lugar, la idea de que los hábitos alimentarios son el resultado de procesos de larga duración y que perduran en el tiempo; pero que, a la vez, son dinámicos y permeables al cambio sociocultural.

Otra idea central del libro es que la comida es un elemento de identificación y cohesión, y además sirve para establecer diferencias y jerarquías sociales. En Leticia, específicamente, el alimento opera como otra más de las fronteras que allí concurren. La existencia de una “comida de indios” y otra “comida de blancos”, por ejemplo, constituye una frontera alimentaria que marca las relaciones interétnicas. La frontera, sin embargo, es permeable en la medida en que los no-indígenas adoptan estrategias de subsistencia y alimentos como la fariña, el pescado, el ají y otras comidas propias de la dieta nativa, mientras que estos, a su vez, empiezan a comer productos de la dieta nacional como el arroz, el pan, el azúcar y la sal, entre otros. La frontera se mantiene rígida para quienes se niegan a ensayar la culinaria local o insisten en comer a la manera del interior, por la seguridad emocional y

sicológica que les da recrear una estructura alimentaria conocida. Esto se expresa en la demanda de los inmigrantes y colonos regionales por productos como carne, papa, arroz, legumbres y hortalizas, así como en la existencia de restaurantes que ofrecen comida paisa, tolimense o simplemente “colombiana”.

Un ejemplo muy ilustrativo de cómo se asume o se rechaza la identidad regional, es la aceptación, el repudio o el ocultamiento del consumo de la fariña, comida de origen indígena pero simbólica de la dieta amazónica. La ambivalencia frente a la fariña se manifiesta en que se consume regularmente en el ámbito doméstico, pero no se ofrece en los establecimientos públicos. El caso de la fariña nos muestra la capacidad simultánea que tiene la comida de congregar y dar sentido de identidad y pertenencia, y de marcar diferencias y distancias sociales.

Si bien la aculturación alimentaria es un fenómeno que afecta a todos los que participan del contacto e intercambio cultural, se trata de procesos asimétricos, en virtud del peso de la cultura y la dieta nacionales y del prestigio y el poder del grupo dominante sobre la población nativa de Leticia, compuesta por indígenas, mestizos y blancos. La desvalorización de ciertos alimentos y formas de preparación indígenas, como los insectos, las carnes ahumadas y las bebidas fermentadas, propicia el encubrimiento y posterior abandono de productos de la dieta tradicional, cuyo consumo contribuye a la diversificación alimentaria y nutricional. Entre los mestizos y blancos, el deseo de emular los gustos urbanos y modernos, también lleva a la mayor ingesta de carne y lácteos, y de alimentos procesados industrialmente.

Un planteamiento importante de esta obra es que si bien la disponibilidad y el acceso son determinantes en la selección alimentaria, la comida debe ser culturalmente aceptable para poder ser ingerida. En este sentido, las percepciones, las clasificaciones y el aprendizaje social del alimento influyen en las decisiones sobre qué, cuándo, dónde, cómo y con quién se come. Las ideas sobre la relación alimentación-salud también generan prescripciones que regulan los comportamientos y la ingesta alimentarios. Por ejemplo, la concepción de que ciertos alimentos tienen cualidades frías o calientes, restringe su consumo, especialmente en el caso de las mujeres menstruales, embarazadas o en puerperio. En cambio otros productos que se consideran “de alimento”, medicinales o afrodisíacos, son altamente valorados y recomendados.

Sin dudas este libro, y en su conjunto la obra de Yolanda Mora, como se ha insistido antes, marca un hito en el estudio de la comida y la alimentación en Colombia al introducir temas y perspectivas que no revestían mayor interés o relevancia. Pero

también es necesario señalar algunas limitaciones que nos permiten la lectura y el análisis distante que podemos hacer hoy de algunos de sus planteamientos.

En efecto, en sus trabajos, especialmente en los iniciales, aparecen sesgos sociales y culturales, propios de una perspectiva un tanto etnocéntrica, acrítica y quizás ingenua respecto a la caracterización de la conducta alimentaria de los campesinos y de las clases populares que estudia. Así, afirma que estas poblaciones comen más por necesidad que por placer y que los campesinos, en particular las mujeres, no tienen ninguna iniciativa para desarrollar una dieta más abundante, diversa y completa, inclusive entre aquellos que tienen más dinero.

Por eso, al partir de la premisa de que las comunidades no saben comer y alimentarse adecuadamente, que adolecen de una educación alimentaria y nutricional limitada, y de que la fuerza del tradicionalismo las lleva a un desinterés por el aprendizaje culinario, concluye que algunas de sus prácticas alimentarias son inapropiadas, que estas les generan mayores costos económicos y, en consecuencia, que es necesario desplegar estrategias educativas hacia la elevación de sus estándares y hábitos alimenticios. En este sentido, plantea la necesidad de moldear los conocimientos, las conductas y la relación de estas poblaciones con la comida.

Hoy puede parecer obvio que los parámetros de referencia que informan sus juicios sobre el gusto, los hábitos y los patrones alimenticios analizados, ignoran esa sutil pero indispensable distancia entre el reconocimiento de la alteridad y la mirada etnocéntrica. De allí que una lectura contemporánea de los trabajos de Yolanda Mora requiera situarlos en su contexto histórico y en el entramado social e intelectual en que se desarrollaron. No obstante, también es importante señalar que los argumentos que presentó Mora en su momento, sobre los malos hábitos y la falta de cultura alimentaria y culinaria, especialmente entre los sectores campesinos y populares, son percepciones de larga duración que persisten en el imaginario social. Argumentos de este tipo se repiten continuamente y continúan sustentando muchas de las políticas e intervenciones públicas y privadas en materia de educación y de regulación alimentaria y nutricional.

Ahora bien, más que su orientación teórica o sus juicios culturales, la riqueza y vigencia de la obra de Mora radica en la descripción metódica que nos presenta de los distintos escenarios regionales y de la respectiva conducta alimentaria campesina y popular, pilar de la cocina tradicional colombiana. Sus escritos etnográficos ilustran sobre el valor del uso de distintas fuentes documentales y herramientas metodológicas para lograr una perspectiva de conjunto que alterna con el detalle de la práctica cotidiana. A su vez, ofrecen una rica base documental que es clave a

la hora de proponer miradas comparativas con contextos y procesos alimentarios contemporáneos. Los escritos de Yolanda Mora son, sin duda, un aporte valioso y un referente obligado para quienes se interesan en la alimentación y la cocina.

JUANA CAMACHO SEGURA

Investigadora, Instituto Colombiano de Antropología e Historia

Referencias bibliográficas

- Guerrero, Amparo (1999). *Mujer y universidad. Un estudio de caso desde la historia de vida de cinco egresadas de la Escuela Normal Superior entre 1938-1944*. Tesis de grado para optar al título de magíster en Estudios de Mujer, Género y Desarrollo. Bogotá: Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- Jaramillo Uribe, Jaime (2007). *Memorias intelectuales*. Bogotá: Taurus.
- Mora de Jaramillo, Yolanda (1962). “Chichas de una región rural de la Costa Atlántica colombiana”. *Revista Colombiana de Folclor*, n° 3, vol. 7.
- (1963). “Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 12.
- (1974). “Notas para el estudio de la alimentación en Ráquira”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 17, vol. 2.
- (1985). *Alimentación y cultura en el Amazonas. Aculturación alimentaria en Leticia*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Pineda Camacho, Roberto (2004). “La escuela de antropología colombiana. Notas sobre la enseñanza de la antropología”. *Revista Maguaré*, n° 18.

**Alimentación y cultura
en el Amazonas**

Introducción

SIEMPRE QUE SE CONSIDERA la aplicación de una política social que busque beneficiar por igual a la población urbana y campesina y no solo a los habitantes de las regiones más pobladas, sino también a los de los territorios nacionales y de frontera en nuestro país, uno de los primeros pasos que se deben dar, consecuente y concomitante al mejoramiento de los servicios de educación, de salud, y atención integral a la familia, es el mejoramiento nutricional de esa población. Es entonces cuando se desea tener una mínima información sobre *las peculiaridades subregionales*, la situación alimentaria específica del lugar o los lugares donde se quisiera aplicar esas políticas. Además de las disponibilidades alimentarias posibles en una región, se desea conocer algo de las actitudes culturales que determinan la conducta de sus gentes ante el alimento, actitudes que es preciso conocer para la adecuada orientación de los programas de mejoramiento respectivo (FAO, 1983; puntos 59, 63, 102, 143, 307, 310).

En el caso específico de nuestro territorio amazónico del sur, región de frontera no solo política (con los países vecinos), sino cultural (por el contacto de blancos del interior y locales, grupo dominante, detentadores del dominio económico, político y social –en mayor proporción los primeros que los segundos– con indígenas, grupo dominado) al considerar la situación alimentaria surgen prontamente algunas preguntas:

- ¿Qué cambios se están produciendo en la conducta alimentaria de los grupos en contacto?
- ¿Qué alimentos deja de comer el grupo dominado porque la invasión del blanco disminuye de alguna manera sus tradicionales disponibilidades de alimento?

- ¿Qué alimentos de la región aprende a comer el blanco y en qué circunstancias?
- ¿Qué tipos de valores culturales están influyendo en el proceso de cambio: sociales (de prestigio), económicos (precios, propaganda, etc.), religiosos, etc.?
- ¿Cómo se está realizando el proceso de intercambio? ¿Con resistencias, conflictos?
- ¿Qué consecuencia en su alimentación traerán los cambios culturales de cada grupo?

Creemos que el trabajo que presentamos, *Alimentación y cultura en el Amazonas*, suministra alguna de esa información deseada.

Se trata del estudio de los cambios en la conducta alimentaria de grupos de disímiles culturas en circunstancias de contacto cultural. Entendemos por conducta alimentaria todas las acciones relacionadas no solo con el consumo de alimento, sino también a las previas de adquisición y distribución de él, ya que cada uno de estos aspectos está determinado por los valores y actitudes hacia él, propios de la específica cultura de cada grupo humano.

No ha sido nuestro propósito detenernos en la consideración, por lo demás valiosísima, de las múltiples y complejas formulaciones teóricas y programáticas que se han elaborado sobre el tema de la aculturación (véase Cardoso, 1963: 33-46), sino contribuir, por medio de un trabajo descriptivo y de interpretación, al conocimiento –que se necesita urgentemente en todos los campos– de algunos aspectos (no siempre totalmente obvios) del intercambio cultural en una de las regiones menos estudiadas del territorio nacional.

Además de la importancia que como información etnográfica puede tener el conocimiento y análisis de esa conducta alimentaria; del valor teórico que lleguen a tener las posibles generalizaciones, resultantes de investigaciones (ojalá fueran inmediatas y simultáneas en distintos lugares del país, de características socioeconómicas semejantes), la posibilidad de una utilización práctica de ese conocimiento, en el sentido de orientación para cualquier programa de asistencia y nutrición, como también de educación, que pueda aliviar o corregir la situación de indígenas y blancos (introducción y mejoramiento de cultivos de mayor conveniencia ecológica y productiva en la zona respectiva, por ejemplo) parece justificar estudios de esta naturaleza.

Con el antecedente de haber efectuado en otros lugares del país investigaciones

sobre factores culturales que inciden en la alimentación (Mora, 1974) y luego con un interés creciente en el estudio del proceso de aculturación alimentaria, acometimos el trabajo en Leticia, nuestro puerto sobre el Amazonas¹ por considerarlo, incluido su *hinterland*, un lugar de excepcionales condiciones para la observación de este fenómeno.

Para que se comprendan mejor las circunstancias de la investigación, daremos una breve información sobre las características geográficas de la región donde se encuentra Leticia; alguna información sobre su historia, los hechos que han llevado a la formación de su población y la estructura social de esta.

Historia

Durante algunos siglos de la historia de Colombia, desde principios del siglo XVI hasta los primeros decenios de este siglo, el país tuvo al río Magdalena como la espina dorsal de su desarrollo. Por este río subieron los primeros conquistadores españoles que llegaron al centro del país (1536-1538) y por él se hicieron en forma casi exclusiva el transporte y el comercio de importación y exportación durante el periodo colonial y durante el siglo XIX y parte del presente. Y los sucesivos Gobiernos de Colombia dieron toda su atención a esta parte del país, descuidando en cierta manera con algo de imprevisión su región amazónica, un poco como el propietario de una casa que solo cuida juiciosamente su jardín delantero, sin atender como es debido el traspatio de ella.

Como una continuación del Nuevo Reino de Granada, Colombia tenía derecho a esta región desde el Tratado de Tordesillas (1494-1506) que dividió las tierras americanas entre España y Portugal. Después de varias disputas con sus vecinos, Ecuador y Perú, que le negaban estos derechos, Colombia obtuvo en 1922 el reconocimiento de ellos sobre ciertas regiones de la Amazonia. Luego, en 1930, Colombia recibió a Leticia, una guarnición militar que los peruanos habían levantado en territorio colombiano, alojada en no más de diez casas pajizas. La comisión colombiana que recibió a Leticia estaba formada por un representante de cada una de las instituciones oficiales que son esenciales para el transcurso de una vida civil. Así, además de un grupo de tropa, vinieron el alcalde, policías, sacerdote, maestros, médico, telegrafista, etc.

Se trazó el plano reticular de la población para superar el poblamiento linear

1. Véase *mapa*, p. 108.

que tenía la guarnición peruana a lo largo del río. Se empezaron a construir casas de paredes de ladrillo, pisos de concreto y techos de zinc. Es decir, el cambio de carácter del sitio, de guarnición militar a vida civil, condujo a cambios de la configuración espacial y material del puerto (Brown, 1974: 318, 331-337). En 1933 después de otras disputas (conflicto con el Perú, 1932-1933), la Sociedad de las Naciones le confirmó a Colombia su dominio en Leticia. Desde entonces, el Gobierno colombiano ha mantenido allí su soberanía a través de sus funcionarios. A estos se fueron sumando los representantes de empresas económicas privadas y cada día, en mayor número, otros colombianos, gente de aventura y empresa. Para ellos, Leticia se convirtió en un foco de atracción del que quisieron explotar su, al parecer, incalculable potencial de desarrollo económico como salida hacia la región amazónica de productos agrícolas del sur del país y de manufacturas colombianas, por una parte; además, ofrecía a muchas personas, como motivación para emigrar a esa región, la perspectiva de adquirir tierras fácilmente y sin costo. Esas personas deseaban tener una nueva vida con muchas oportunidades para trabajar. Todos ellos fueron constituyendo un nuevo sector de la población, de primordial influencia, al cual en el curso del trabajo nos referiremos como *colombianos* o *colombianos del interior*.

Geografía

Leticia está ubicada en la selva tropical húmeda y sobre la margen izquierda del río Amazonas, tiene una temperatura media de 29 °C. Las más altas temperaturas son de 36 °C a 38 °C. La humedad es de 75% a 85%; la lluviosidad es de 2.500 mm a 3.000 mm. La estacionalidad de inundación de las tierras, causada por la crecida del río Amazonas, es un fenómeno que influye decisivamente en la vida económica de Leticia, como en la de toda la región: de noviembre a mayo, las aguas suben. De mayo a noviembre, las aguas bajan. La más alta inundación sucede en mayo, cuando el nivel de las aguas sube 10 m sobre el nivel del verano.

Pero es la lejanía de todo sitio la característica más saliente de esta población. Así, está aproximadamente a 1.000 km al sureste de Bogotá; a 480 km de Iquitos; a 1.800 km de Manaos; a dos horas y media de vuelo en jet tanto de Bogotá como de Cali. Esta lejanía es muy significativa para las circunstancias alimentarias de Leticia. Los caminos más obvios para llegar a Leticia desde el interior de Colombia son los ríos navegables que bajan de la vertiente oriental de la cordillera colombiana. Pero el Caquetá tiene los raudales del Araracuara que dificultan un comercio regular y

de cierta consideración. Para obviar esto se ha hablado mucho de un proyecto de canal que vaya desde La Tagua sobre el Caquetá hasta Puerto Leguizamo, sobre el Putumayo, aprovechando dos afluentes de los dos ríos que tienen sus cauces cercanos.¹ El otro río, el Putumayo, es el que proporciona la comunicación más fácil, aunque no continua, para buques de cierto calado, pues su caudal disminuye notablemente en verano. El transporte por los ríos es muy lento, porque navegando por ellos hay que ir hasta su desembocadura en el Amazonas, para subir luego por este a Leticia.

Por ejemplo, para ir de Tarapacá, sobre el Putumayo, a Leticia, se requieren regularmente quince días. Aunque existen tratados internacionales con el Brasil para que esta nación permita el paso de los barcos colombianos, aún no se han obviado algunas dificultades para el tránsito de las embarcaciones comerciales.

Por todo lo anterior y porque el colombiano del interior que constituye la clase económica dirigente en la región se rige por una mentalidad de transporte aéreo, esta modalidad de comunicación se ha ido imponiendo como el medio primordial para abastecer la población, con el resultado de que los alimentos resulten allí exageradamente costosos.

Vemos, pues, que algunos de los factores anteriormente enumerados contribuyen a que la población, con alrededor de 14.000 habitantes, que en ningún sentido es autosuficiente, no esté integrada satisfactoriamente a la estructura económica nacional.

Estructura demográfica de la región de Leticia

De la población de la Comisaría que en 1980 oscilaba de los 21.000 a los 25.000 habitantes, de los cuales correspondían al área rural un total de 12.190, el 75% estaba conformado por indígenas. De los indígenas que habitaban a lo largo del río Amazonas, la mayoría de ellos eran ticuna (pueblo conformado por 4.055 habitantes); les seguían en número los cocama (con 466 habitantes), y los yagua (con 69 habitantes) (*Correo educativo*, citado en Pineda, 1982). En Leticia se pueden distinguir sin mayor dificultad tres principales capas de población que, naturalmente, presentan diferencias raciales, pero por sobre todo diferencias culturales.

1. Véase *mapa*, p. 108.

A. LOS INDÍGENAS

Un pequeño número de huitotos, lo que quedó de la dispersión de parte de su tribu, motivada principalmente por la explotación cauchera, viven y tienen sus chagras en el kilómetro 11 de la carretera a Tarapacá, y vienen muy frecuentemente a la población. En esta habitan algunos ellos, muy pocos, y de otras tribus, también en escaso número. Los demás indígenas, de los cuales algunos ticuna están asentados en el kilómetro 6 de la misma carretera, viven en sus chagras a lo largo del río Amazonas, y muchos de ellos vienen al puerto diariamente, al amanecer, a vender los excedentes de sus rudimentarias agricultura y pesca de subsistencia. No suben frecuentemente del puerto, en cuyo mercado compran lo que necesitan. No todos los que vienen a Leticia son colombianos; los hay brasileros y peruanos.

B. LOS BLANCOS

En el Amazonas quien no es indígena puro (y que viva dentro de su tribu) es blanco, y cualquiera que sea su origen y su nivel social, sentirá, asumirá y ejercerá en la medida de sus posibilidades, superioridad y discriminación ante el indígena. Entre los blancos distinguimos dos grupos:

La población nativa de la región amazónica: mestizos y mulatos en una infinita variedad de mezclas, y blancos. Aunque muchos de los de este grupo tienen un origen indígena muy inmediato, no se sienten indígenas: haber nacido en un hogar donde se habla castellano (o portugués); vivir en un poblado de mestizos, etc., los determina mestizos. Tal como presentan un mestizaje racial, presentan un mestizaje cultural peculiar, la cultura amazónica. Por ejemplo, son cristianos, católicos; pero notoriamente influenciados por supersticiones, mezcla de creencias indígenas, africanas y europeas del siglo XVI. Son de nacionalidad peruana, brasilera y, en menor proporción, colombiana. Es natural que así sea, ya que mucha gente de la región amazónica se ha visto atraída por un lugar que además de mercado ofrece otros servicios, tales como el hospital, cuya consulta externa está muy acreditada en el Amazonas medio. Muchos de ellos vienen temporalmente del río arriba, del Perú; otros del Brasil; a veces emparentados y con largos años de amistad con gente de esa misma procedencia que habita en el pueblo. Este grupo constituye la mayoría de la gente que vive en la población y que se ve en el puerto.

Los blancos que vienen del interior de Colombia o de Caquetá, de Putumayo o de Nariño, con cultura colombiana. De ellos, los de origen campesino se hacen colonos; los de origen urbano se quedan en la población, y junto con las otras dos capas

anteriores, han ido conformando una sociedad con determinadas características. Tal sociedad, naturalmente, en un principio se movió dentro de circunstancias típicas de frontera, que desde luego están aún presentes, a saber: abundancia de recursos naturales inexplorados (maderas, pieles de animales; posibilidades pródigas para el negocio de peces decorativos y para el negocio de salar pescado); muy baja densidad demográfica; una muy fluida movilidad social para aquellos que iban logrando un progreso económico individual (Billington, 1967: 16), pero que fue sedimentándose para dar paso en la época (1974-1980) a una sociedad de clases, no igualitaria. Así, dentro de esta –aunque se afirme abiertamente y de manera general (y con mayor énfasis por aquellos que están luchando por hacer dinero) que en Leticia todos tienen las mismas oportunidades y que: “aquí todos somos iguales” –, no es difícil percibir las diferencias entre unos y otros leticianos. A esto ha contribuido en buena medida el desarrollo comercial, que ofrece la posibilidad de invertir el dinero ganado en sueldos, negocios, etc., en múltiples artículos de consumo. Diríamos que fue haciéndose presente un alto grado de materialización, de concreción de las diferencias sociales derivadas del rol, del estatus que cada uno trajo del interior, o del estatus adquirido por el éxito en los negocios. Con el correr del tiempo y con la llegada cada día en mayor número de colombianos, esta sociedad fuertemente moldeada por factores económicos y sociales amazónicos – sin que estos dejen de estar presentes, repetimos –, va presentando paulatinamente características cada día más colombianas, o en otras palabras, valores y patrones culturales más en consonancia con la vida del interior del país.

Con todo y esto, la población tal como ha venido sucediéndose siempre, sigue ejerciendo para muchos el llamado de la Tierra Prometida, o quizás mejor diríamos de El Dorado, donde es posible toda la riqueza, el progreso. Con toda la atracción de lo desconocido, lo lejano, lo misterioso, lo selvático, etc., muchos la imaginan como el sitio de los siete pecados capitales. Por ejemplo, se oye de los numerosos e inmensos burdeles que existen en Leticia; alguno de ellos es famoso en todo el Amazonas medio y aun en Bogotá. Nunca podríamos saber si los otros seis pecados capitales alcanzan su máximo en esta población, pero de una cosa estamos seguros: el de la gula está descartado allí, porque conseguir alimentos, según lo demostramos en la primera parte del trabajo, es muy difícil, y consecuentemente, estos son muy, muy costosos.

Delimitación geográfica y temporal de la investigación

En nuestra investigación enfocamos solamente lo acontecido en la población y en su hinterland económico y cultural inmediato, a saber, la ribera del Amazonas, río arriba por el lado colombiano hasta el Atacuarí, límite con el Perú, y la zona de la carretera, a lo acaecido a los colonos y a los habitantes de Leticia, que en su quehacer económico han actuado en esas regiones (como finqueros o comerciantes del río). Nos referimos a lo sucedido en su vecindad, cuando los hechos han sido vividos y han afectado directamente a los leticianos.

Por medio de numerosas y prolongadas entrevistas con algunos ancianos colombianos que vinieron a la población a principios de los años treinta, cuando el Gobierno colombiano recibió del peruano el pequeño caserío de Leticia, y muchas otras personas que se fueron estableciendo en ella durante los años sucesivos, hemos tratado de levantar en la medida posible los testimonios que nos puedan ayudar en una aproximada y somera reconstrucción del proceso de su desarrollo en todos los órdenes: urbano, comercial, social, etc.

Así, nuestra investigación se llevó a cabo en mayo y en septiembre de 1974 (en mayo, cuando la inundación causada por la crecida del río Amazonas está en su nivel más alto, y en septiembre, cuando es más bajo el estiaje, pues queríamos conocer cuáles eran las disponibilidades de alimento en esas circunstancias); un tiempo más tarde, en agosto de 1980, se desarrolló, teniendo como telón de fondo los hechos sucedidos desde 1930 hasta aquellos años de nuestras visitas. (Algunos de nuestros informantes recordaban que en noviembre y diciembre de 1970 bajaron de los aviones oleadas de narcotraficantes. Desde entonces las agujas de los indicadores económicos empezaron a enloquecerse...).

Y así como un conocimiento del medio físico en que se mueven los leticianos es indispensable para comprender una cadena de hechos, y de actitudes derivadas de ellos (p. ej., el fenómeno de la inundación estacional que influye decisivamente en la vida económica de Leticia y de toda la región –fenómeno en el cual nos detenemos debidamente en nuestro trabajo–), también, nos es indispensable conocer el medio humano que rodea al leticiano.

En otras palabras, se intenta presentar al leticiano en su medio natural y sociocultural. Porque es sabido que, en cualquier lugar, cada uno de los sectores de la población, además de las adaptaciones al ambiente físico y biótico, ha tenido que adaptarse a la presencia de los otros sectores (Schorr, 1974: 297). No podemos dejar de considerar la influencia que las relaciones intersociales ejercen en la dinámica interna de cada una de las sociedades en juego. Así para conocer o

entender mejor la sociedad de Leticia en su escenario completo, debemos intentar verla en relación con las culturas que la rodean y que la intervienen, al menos en un aspecto crucial como es el de la subsistencia (Pettersson, 1978: 94).

Al iniciarse la investigación y ante la dificultad de poner igual atención a todos los habitantes de la región, nos quedó la posibilidad de centrar el estudio sobre los “blancos” de la población de Leticia y, ya que ambos grupos están en inevitable y continua relación, tener en cuenta a los indígenas como parte esencial, dinámica y activa del medio económico, social y cultural en que se mueven, con el que tiene que ver el leticiano.

Los datos sobre indígenas se han seleccionado y se presentan para mostrar su papel en el medio económico-social del leticiano. El intercambio de bienes-alimentos y de algunos servicios entre el leticiano y el indígena es un aspecto muy importante de ese medio sociocultural. Así, trataremos de presentar al indígena que viene a la población y se pone en contacto con sus habitantes, pues con su contribución a las disponibilidades alimentarias de estos, y con algunos otros rasgos de su cultura, creencias mágico-religiosas y sobre medicina, por ejemplo, está dejando una influencia. Con su visita al puerto, aunque corta, y con el contacto con los finqueros y colonos con los que va teniendo que ver cada vez más, está adquiriendo rasgos culturales de los blancos. Pero nos limitaremos a presentar este contacto, sin pretender estudiar su vida al interior de esos diferentes grupos, ya que nuestro problema es el contacto y el proceso de intercambio, de aculturación.

Como el aspecto que nos ocupa primordialmente es la aculturación alimentaria, nuestra investigación se dirige a conocer, primero, las disponibilidades alimentarias de Leticia, así como los efectos de su dinámica en la subsistencia de los leticianos, y segundo, el consumo de esas disponibilidades.¹

1. Creemos oportuno advertir que por haber estado alejados de la labor investigativa durante cinco años, por diversas circunstancias, solo hacia finales de 1984 pudimos ver completada nuestra tarea de elaboración y redacción de este trabajo.

I. Disponibilidades alimentarias y su distribución

EN ESTE CAPÍTULO, “DISPONIBILIDADES alimentarias y su distribución”, la primera parte, “Adquisición y producción”, tratará de la manera como los habitantes de Leticia y sus alrededores manejan los recursos naturales del medio (plantas y animales), con miras hacia su alimentación. Veremos la manera como son aprovechados algunos frutos silvestres y algunos elementos animales como los huevos de tortuga: recolección; cómo es aprovechada la fauna, caza y pesca y cómo practican la agricultura. Mostraremos estas actividades (recolección, caza, pesca y agricultura) ejercidas tanto por los indígenas como por los blancos, ya que en ellos la utilización del medio está prescrita o impuesta por la adaptación a él que ha desarrollado cada cultura.

Se mostrarán también las actividades *ganaderas*, los animales *domésticos* y los alimentos de *emergencia*. Será posible ver algo del específico manejo de los recursos humanos, peculiar de cada una de las culturas. Pretendemos, pues, mostrar de alguna manera “el diálogo entre las culturas y su medio ambiente” (Sahlins, citado en Wright, 1971: 457). En otras palabras, enfocaremos nuestros datos con una perspectiva de ecología cultural (Anderson y Anderson, 1973: 4; Frake, 1962; Freilich, 1967: 26-43; Newman, 1962; Scudder, 1968: 14).

Durante el transcurso de esa exposición aparecerán los efectos de aculturación que operan entre los diferentes grupos.

1. ADQUISICIÓN Y PRODUCCIÓN

RECOLECCIÓN

Vegetales

“La recolección de alimentos vegetales silvestres es una parte integral de los modos de subsistencia de los indígenas en la selva tropical de Suramérica. El papel de estos alimentos va desde bocados ocasionales y como alimentos de emergencia, hasta ser una fuente importante de nutrientes. Ejemplos notorios son algunos frutos y corazones de palma y las nueces del Brasil” (Dufour y Zarucci, 1979: 69).¹

Los indígenas de los alrededores de Leticia recolectan también para su consumo, como recurso de suplemento nutricional, varios frutos silvestres, especialmente de palmas, y traen al puerto los sobrantes. Esta actividad, “el pepepe”, es ejercida por hombres y mujeres. Las palmas de frutas comestibles son elemento infaltable del paisaje de los alrededores de Leticia y están presentes aun dentro del poblado. Los blancos en Leticia han aprendido a comer algunos de ellos: a aprovecharlos para refrescos, y se ha llegado a preparar helados con la pulpa o jugo de algunos, con lo que tenemos un interesante ejemplo de sincretismo cultural: aprovechamiento de los frutos, aprendido del indígena, elaborados con técnica “civilizada”.

El fruto de algunas palmas se consigue casi todo el tiempo, ya que aunque cada palma produce solo durante unos pocos meses una vez al año, hay tantas que siempre habrá un árbol en cosecha (véase Wallace, citado en Beckerman, 1979: 541). Naturalmente hay épocas en que la producción de estas palmas y otras plantas es mayor; es decir, la abundancia de su disponibilidad o cosecha está sujeta a variaciones estacionales, factor extracultural que ejerce influencia sobre la cultura (Hicks, 1955: 15). Por ejemplo: el unmary o umary (*Paraqueiba sericea*) viene en febrero. De él se saca un aceite que se come con pan. Pero su uso no es general, pues hay gente que cree que el unmary daña la sangre.

Varios de los alimentos adquiridos o cultivados por los indígenas figuran en las leyendas de casi todos los grupos. Algunas de esas leyendas fueron recogidas por María Luisa Rodríguez de Montes, en Leticia, “un medio inmerso en el ambiente indígena o todavía muy próximo a él”. Según la leyenda ticuna, la primera mujer nace del fruto del Umary (Rodríguez de Montes, 1981: 14, 27). La incorporación de un alimento en la leyenda expresa su importancia en la nutrición del grupo, y, por lo tanto, en la vida y cultura de este. “Indisputable prueba de su éxito como alimento” (Braudel, 1973: 113).

1. La traducción es nuestra.

En febrero también abunda la uva de monte o caimarón (*Pourouma cecropifolia*), que se come como fruta. En abril es muy abundante el asahí o assa o guasay (*Euterpe oleracea*), de frutos morados, tiernos y jugosos, “uno de los alimentos básicos de la Amazonía” (Beckerman, 1979: 540-541), utilizado para refrescos. Sus cogollos guisados se comen en Semana Santa. En el invierno, en mayo, abunda el aguaje o canangucho o mirití (*Mauritia flexuosa*), “la palma más universalmente distribuida en las cuencas del Orinoco y del Amazonas” (Spruce, citado en Beckerman, 1979: 544). Ocurre esto cuando las disponibilidades de proteína animal no son particularmente abundantes. Todo el mundo lo come con inocultable entusiasmo en el mercado (se nos afirma que tiene propiedades afrodisíacas) y se lleva a la casa para refrescos y helados. Se consiguen también en el mercado el fruto de la palma milpesos, llamada también arenillero o jabilla (*Jessenia polycarpa*), muy grasosa, que se come como fruta o aprovechada en jugo o en chicha; el huansoco (*Couma macrocarpa*), para comer como fruta y para hacer chicha. El laural, cuya fruta es como una aceituna y se come cruda.¹

Los indígenas de la región se han adaptado a las variaciones de disponibilidad de esos frutos. Esta adaptación cultural consiste en el conocimiento que el primitivo ha alcanzado sobre las características de las plantas silvestres que afectan o determinan su utilización, a saber, su distribución espacial, su abundancia, la época en que dan los frutos y la duración de esa disponibilidad; la seguridad de contar con ellas; además han ideado y desarrollado el modo de beneficiar sus frutos para comerlos y la técnica para conservarlos. Es decir, “conocen su significado ecológico”. Significado decisivo en las sociedades que dependen en gran parte de alimentos provenientes de plantas silvestres (Hicks, 1955: 22-23).

De esa adaptación se benefician actualmente los blancos que compran esas frutas a los indígenas. Pero la cantidad de la fruta silvestre recolectada por los indígenas que llega en canoas al puerto no solo puede depender de la abundancia de su disponibilidad en los árboles, sino también de las restricciones rituales de recogerla en determinados momentos del ciclo vital de los indígenas o en algunas otras específicas circunstancias (Reichel-Dolmatoff, 1975: 313-314).

En algunos casos el primitivo, generalmente bajo la orientación del chamán, sigue una serie de normas que regulan la utilización de esos frutos, normas por las cuales “adapta el consumo social a la oferta ambiental”, con lo cual se evita un desequilibrio (Hildebrand, 1982: 2). A este propósito debemos recordar aquí cómo

1. Véase receta 51, pág. 225.

el primitivo, guiado por su ideología conservacionista –que influye de esa manera sustancialmente en su economía de subsistencia, conformando así una asombrosa adaptación a sus limitaciones y condiciones generales del medio– regulariza también la utilización de otros nutrientes provenientes de la pesca, la cacería y los cultivos. Regularización generalmente reforzada por su creencia, y en ocasiones por leyendas según las cuales hay seres sobrenaturales, dueños de los animales o frutas que cobran caro a los hombres cualquier exceso en el aprovechamiento de esos recursos (Barandiarán, 1962: 18, 27; Hildebrand, 1975: 252; Nelson, 1980: 231; Wagley, 1967: 40, 80-81, 224, 234-235).

Algunas de estas creencias, al menos en el Amazonas, alcanzan a los blancos llegados a la región, cuando han tenido que aprender del indígena las técnicas de supervivencia local (Wagley, 1967: 40).

Castañas (*Bertholletia excelsa*). Llegan en mayo. Pero no vimos nunca gran cantidad de ellas, y no tuvimos evidencia de que se coman más que como golosina ocasional. No supimos que se utilicen en la población, por los blancos, para suplementar una dieta con muy poca o casi ninguna proteína animal, como es usual y corriente entre los indígenas (Dufour y Zarucci, 1979: 82), ya que ellos, con sus prácticas tradicionales muestran una adaptación exitosa al ambiente duro en que les ha tocado vivir, por medio de mecanismos, como el enunciado anteriormente, que les permite hacer frente a las limitaciones impuestas por este (Bolton, 1979: 250). Su uso en comidas, para preparar “con carne magra o cuando no había carne en absoluto”, lo registramos en un brasileño que había sido cauchero por muchos años.

El aprovechamiento de la castaña, en este caso, podría explicarse porque este hombre es del Brasil, donde en muchas regiones se utiliza la castaña como suplemento alimentario y condimento, o porque, habiendo vivido en la selva, lejos de la facilidad del mercado, lo pudo haber aprendido de los indígenas.

“Jitoma, el sol, el héroe principal de los huitotos, recoge frutos de la castaña cuando se da cuenta que hay gente que se está muriendo de hambre” (Rodríguez de Montes, 1981: 228).

Animales

Hormigas. A veces a principios del verano y luego en noviembre, vienen al puerto muchachos indígenas a vender hormigas colonas o arrieras (*Atta* spp.). Para sacarlas de su nido se recurre al fuego, y para cogerlas se envuelven las manos en trapos viejos. Las van recogiendo en la boca del hormiguero y las echan en una olla con agua. Luego las fritan hasta que quedan tostadas. En el campo todos los

colonos, cualquiera que sea su origen, las comen, al igual que otros colonos en la cuenca amazónica (Domínguez, 1975: 168). En la población, a excepción de los santandereanos, que lo acostumbran en su tierra de origen, pocas personas blancas las comen. Una huitoto nacida en Leticia, dice que le gustan mucho, pero que sus hijos, criados en la población, ya no lo hacen.

También llegan muchachos con gusanos mojojy, y otros que se recogen en el árbol del caucho. Los indígenas que viven en Leticia comen con deleite este gusano. Pero nuestra informante indígena dice que ella “ya no come de eso”. Ningún blanco los come, a excepción del médico, director del hospital, quien pide a los indígenas, que vienen por algún servicio médico, que se los consigan siempre que sea posible. Suponemos que el médico, aparte del placer que su consumo le pueda proporcionar, quiere animar a los indígenas, en beneficio de su nutrición, a no avergonzarse de su costumbre y a continuar con ella. Darcy Ribeiro trae varios ejemplos de cómo el asco y desprecio que los civilizados, prestigiosos y poderosos, muestran por algunos alimentos indígenas como insectos y gusanos, afectan al indio “quien empieza a ver lo que su gente comió como el símbolo mismo de su inferioridad”, reduciendo, al menos abiertamente, sus alternativas para ingerir proteínas (1975: 198-199).

Huevos de tortuga: taricaya o tacaya (Podocnemis unifilis) y charapa (Podocnemis expansa). A principios de septiembre aparecen en el puerto huevos de tortuga, hecho que despierta general alegría. Los huevos que llegan en septiembre son traídos del Brasil. Los que llegan en diciembre y enero, son traídos del Caquetá. En algunas de las ventas del puerto los venden ya cocinados. Cada persona que compra un huevo para comer allí mismo tiene derecho a comer una o dos cucharadas de *farinha* (harina hecha de yuca amarga), servida en una taza, de donde la saca con una cucharita dulcera que deja en la misma taza después de usarla, a disposición del siguiente comprador. Cada huevo valía, en 1974, 1,50 pesos. También los venden crudos para llevar a las casas, donde los cocinan tan pronto llegan, y generalmente los comen por la tarde, a la comida, dos o tres para cada persona, con pan y café con leche. Pero cuando hay buena *farinha*, se prefiere acompañarlos con esta. Entre toda una familia de seis personas (padre del Putumayo, madre de Nariño) se pueden comer con los huevos una libra de *farinha*. Esto constituye un verdadero plato regional llamado *araru* (portugués).

Tortuga de río. Aunque había sido tradicional en el área del Amazonas, por lo menos hasta el siglo pasado, mantener siempre algunas tortugas encerradas en un corral con agua, como reserva (Smith, citado en Beckerman, 1979: 537), lo que hacía posible comer carne de tortuga durante todo el año, a diferencia de los

huevos que son un recurso solo estacional, no oímos de nadie que lo hiciera en Leticia como parece que todavía se hace en otras partes de la Amazonia colombiana (Hildebrand, 1975: 241-242; Proradam, 1979: 428). No sabemos con certeza si la costumbre ha ido desapareciendo por ser considerada por los blancos como un rasgo de cultura indígena que no merece o no se quiere conservar, o si subsiste pero de manera encubierta. Valdría la pena averiguar más al respecto.

Esta tortuga de río, charapa, con la que tradicionalmente se han preparado los platos quizás más característicos y apreciados de la región, el zarapaté y menudo de charapa y que al parecer se ha traído en buena cantidad de La Pedrera, era algo que, en 1980, al menos oficialmente, era imposible conseguir. Por la veda decretada en 1970 no se podía coger ni negociar con ella. Así nuestro deseo de fotografiar el proceso de la preparación del zarapaté¹ y también de saborearlo, se convirtió en obsesionante e irrealizable antojo, pues “no se consigue”, “eso no se va a poder”, “nadie las trae”. Pero siempre se nos contaba que dos o tres días antes se había celebrado un cumpleaños o un bautizo “de la mejor manera: comiendo zarapaté”.

Si siempre las grandes ocasiones se habían celebrado comiendo charapa, entonces, por lo difícil de conseguirla, y por lo tanto raras, y... costosas, el continuar haciéndolo acentuaba el significado de que la ocasión era extraordinaria.

Aunque creemos que más que por la veda, la disponibilidad de charapa en Leticia se ha visto afectada por su exportación de La Pedrera hacia el Brasil, a donde parece que en solo el periodo entre diciembre de 1978 y enero de 1979 se enviaron alrededor de cinco mil unidades (Proradam, 1979: 416). De todas maneras se habla de que se extingue día a día. Para quienes quieren seguir comiendo zarapaté o probarlo algún día, sería ideal que la entidad oficial competente delinea un programa de criaderos de tortuga riverina. Algo semejante a lo emprendido por el Gobierno de Malasia, uno de los de mayor mentalidad conservacionista en el sureste asiático (*Natural History*, 1978: 42). Como oportuna y promisoría respuesta a esta inquietud, debemos registrar que la Corporación Araracuara (uno de cuyos objetivos es “promover el desarrollo económico y social, tanto en aspectos de uso racional de los recursos naturales y de difusión de tecnologías adecuadas, como en el área de la capacitación y extensión”) dentro de su programa de publicaciones ha editado recientemente una monografía: *Proteja y críe la tortuga charapa*, con lo que se espera combatir la disminución notoria de esta especie animal (Corporación Araracuara, 1982).

1. Véase *receta 35*, pág. 222.

Tortuga de tierra o morrocoy (Geochelone spp.). En 1974, el 20 de mayo llegó una canoa con veinte morrocoyes. Se cogen en invierno, y generalmente los traen de la costa peruana. El precio oscilaba entre 12 pesos los más pequeños, y 80 pesos los más grandes. “Después de unos quince días de comer solo pescado, porque no hay carne, entonces se come gustosamente morrocoy”.

CAZA

Toda la carne de cacería que llega a Leticia es traída por los indios, quienes utilizan en su actividad de caza “técnicas que van desde trampas y bodoqueras con dardos envenenados de curare hasta escopeta” (Proradam, 1979: 423). Según Alonso Jordán, curiara (capitán) ticuna localizado en la vecindad de Leticia, ellos cazan borugo –la carne que más les gusta–, guara, micos voladores. Dice que un niño ticuna empieza a cazar a los diez años con cerbatana. Y tal como sucede entre otros grupos amazónicos, los tatuyo del Yapú –subgrupo de los tukano–, por ejemplo, aunque la cantidad que estos niños obtienen no es muy grande, ayuda a asegurar el consumo diario de proteína animal en la familia (Dufour, 1983: 347, 349).

Micos (¿*Allonata* sp.? ¿*Cebus apella*?, ¿*Cebus capucinus*? ¿*Saguinus oedipus*?). En mayo 12 (invierno) de 1974 apareció carne de mico en el mercado. Una joven peruana trajo uno, pelado y abierto, en un platón. Entonces se pagaban hasta 80 pesos por un mico grande. “A veces llegan en un día hasta ocho micos”. No es muy generalizado el comercio; “más que todo lo comen el colono y la gente pobre de Leticia”. Pero como la exportación intensiva de micos aumenta cada día (*El Espectador*, mayo 8, 1974; *El Tiempo*, marzo 8, 1981; Proradam, 1979: 422), muy probablemente estas posibilidades de carne disminuirán en el futuro.

Danta (Tapirus terrestris). El 24 de mayo del mismo año vendían danta en el pueblo. Venía del Yavarí, río brasilero que desemboca cerca del puerto Benjamín Constant frente a Leticia. Se vendió a 20 pesos el kilo. (La carne de res costaba entonces 30 pesos el kilo, y la de cerdo 25 pesos el kilo).¹ El 27 hubo de nuevo carne de danta.

Capibara (Hydrochoeris hydrochaeris). El mismo día trajeron en un platón carne de capibara, que se vendió a 15 pesos el kilo, pues es menos apreciada que la danta.

Pero la cacería como recurso es algo que obviamente va disminuyendo. Una blanca leticiana de edad asegura que antes en la población se comía más carne

1. El dólar costaba 25,74 pesos colombianos en mayo de 1974 (Banco de la República).

porque se conseguía más carne de monte que ahora. Es cierto que todavía los indígenas de la carretera (ticunas y huitotos de los kilómetros 6 y 11) cuando no tienen que comer, disponen de la alternativa de salir de caza. Pero ya necesitan adentrarse en el monte dos y hasta tres horas para poder cazar –ayudados de escopeta– borugo y danta.

Los indios aprovechan íntegramente lo obtenido, y cuando les sobra algo, lo salan y lo traen al mercado, generalmente las piezas más grandes.¹

Aunque no se puede afirmar que todo lo que venden sea siempre un sobrante (*surplus*). La venta puede significar que los indígenas disminuyen el consumo de un alimento, que renuncian a él, cuando necesitan algún dinero, tal como sucede también entre otros indígenas en contacto con la economía monetaria (véase Ortiz, 1973: 273). Y los tukano, últimamente, en algunas ocasiones, comen poca carne de caza porque la venden para comprar alguna mercancía que necesitan urgentemente (C.P.² de un tukano, 1971).

Hablando de caza con escopeta entre indígenas, no debemos dejar de anotar que, como ha sido observado por investigadores en otras situaciones de contacto cultural, la introducción entre primitivos de cualquier herramienta civilizada que proporcione mayor productividad en una actividad dada, produce una influencia atomizadora entre la familia extensa a favor de la familia nuclear, y como cualquier otra técnica individual de adquisición, lógicamente va volviendo obsoleta la pauta antigua de trabajo en grupo (Balikci, 1964: 75-94).

Esta circunstancia de la íntima vinculación entre una actividad de subsistencia y un aspecto de la organización social, nos recuerda el siempre presente significado social del alimento (Richards, 1932: 34-35, 85-86, 88, 105).

Los cazadores blancos de Leticia han salido siempre a cazar los domingos y días feriados. Anteriormente a veces también se iba de cacería por la noche, pero actualmente (1980) “ya se tiene miedo de hacerlo porque por la droga hay por acá mucha gente mala”. Entonces, se conseguía tinajo (*Agouti paca*), venado (*Mazama americana*), chigüiro (*Hydrochoerus hydrochoeris*), mico, “todos muy sabrosos cuando están gordos”, y eran los dos primeros los más estimados. Actualmente, los únicos tres hombres que cazan en Leticia, lo hacen solo por deporte, y de lo que traen, algo se consume en su respectiva familia y algo se regala. En la mayoría de las ocasiones, solo consiguen perdices. En una de estas tres familias

1. Mujer huitoto de Leticia que tiene chacra en el kilómetro 11 (C. P.).

2. C.P.: conversación personal.

(padre chocoano, madre peruana), con tres perdices hacen una comida para siete personas. Los hígados y la molleja de las perdices se comen en el sancocho. Pero como recurso alimentario no es aprovechada ni siquiera por toda la familia del otro cazador: solo la madre nacida y criada en una aldea a orillas de un pequeño río en el Brasil, las come fritas; los hijos, leticianos, “solo quieren comer uno o dos bocados”. Aunque es casi un consenso que se consigue más cacería en invierno, uno de los tres cazadores blancos de Leticia dice que prefiere salir a cazar en verano, de julio a diciembre: que en invierno los animales están muy flacos, porque, por la inundación, tienen que subirse a los árboles, y muchas veces no pueden comer lo necesario.

Todos los cazadores indígenas y también muchos de los mestizos leticianos, usan las muelas y algunas partes del cuerpo de la hembra del bufeo, boto, tonina o delfín (*Inia geoffroyensis*), del que se cree que se convierte en hombre para seducir a las mujeres (Wagley, 1967: 237-241), como talismanes en la pesca, la cacería o el amor (Rodríguez de Montes, 1981: 59, 91-92). Algunos blancos creen que el que va a pescar o a cazar si ve una culebra, debe volverse, no continuar, pues no obtendrá nada.

Sin olvidar las repetidas demostraciones de investigadores en el medio selvático amazónico sobre que los animales comestibles son escasos y ampliamente distribuidos por la selva, y que por lo tanto esta no es un buen territorio de caza (Arjem, 1976: 27, 43 [recordando a Lathrap]; Gross, 1982: 62-65), lo expuesto en los párrafos anteriores sobre cacería nos lleva a concluir que nos encontramos con un claro ejemplo de un hábitat agotado en términos de caza, donde se ha cumplido la ley de los rendimientos decrecientes, que dice que la explotación de cualquier recurso no puede ser intensificada indefinidamente con el mismo nivel de eficiencia (Harris, 1979: 34-36).

La intensificación de la cacería por los cazadores blancos (leticianos y colonos), anteriormente en mayor medida con fines alimentarios, y posteriormente para la obtención de pieles para la exportación (y en esto con la colaboración del indígena que no pudo resistirse –contrariando posiblemente su conciencia ecológica– a la motivación de la ganancia económica), llegó al punto en que se perdió el balance entre los costos y los beneficios asociados a la consecución de alimentos por medio de la cacería, pues por un mayor esfuerzo se obtuvo un menor resultado: una señora leticiana se queja de que ahora se come menos carne, porque se consigue en la población menos carne de monte; los cazadores deportistas la mayoría de las veces consiguen ya solo torcazas y ninguna presa grande. Así, los habitantes

de Leticia y su hinterland se vieron enfrentados a la alternativa de un aumento de costos reales o una disminución en las ganancias reales: “aumento en costos si se escoge el buscar más y más lejos en el campo (en el caso que contemplamos, en la selva); disminución en las ganancias si se acepta vivir con menos comida a un fácil alcance” (Sahlins, 1974: 33).¹ Y como son sedentarios y no pueden dejar sus viviendas, entonces han tenido que aceptar la segunda. Circunstancia diferente a cuando se buscaban beneficios en términos de pieles.² La disminución de proteínas en la dieta de los habitantes de Leticia y sus alrededores, ocasionada por la disminución de la caza, podría ser corregida, dentro de una estrategia de subsistencia, por la introducción de tecnologías como la acuicultura, criaderos de tortuga riverina, etc.

PESCA

“Si hay pescado todos los días, se come todos los días. La carne es muy cara”. Efectivamente es el pescado el plato más común y el más seguro en la alimentación del leticiano, por la relativa facilidad de conseguirlo, y por su precio inferior al de la carne.

La primera fuente de abastecimiento de pescado son las pequeñas canoas de los indígenas y mestizos (colombianos, peruanos y brasileros) de la región más cercana a Leticia que practican la pesca para su subsistencia y para traer sus excedentes a la población. Generalmente traen más de lo que dejan en sus casas.

Los indios huitotos de la carretera (kilómetros 6 y 11), quienes pescan con anzuelo en las quebradas, sábalo (*Megalops atlanticus*), dientón (*Cynopotamus bipunctatus*), dormilón (*Hoplias malabaricus*), bocachico (*Prochilodus reticulatus*) y garopa, salan y ahúman lo que no comen el mismo día para que les dure hasta tres días. Los sábados, cuando vienen al mercado, traen en ocasiones sus pocos excedentes ahumados.

Informa el *curiara* (autoridad indígena) ticuna, de la región de Los Lagos, vecina a Leticia, que a veces sale a las 6 a.m. a pescar. De seis pescados que coge, deja tres para la casa y se viene a las 6:30 a.m. al mercado a vender los otros tres con algunos plátanos y yucas. De los que dejan para la casa, salan una parte y la otra la ahúman. Que en ocasiones salen a pescar los sábados y domingos, unas veces solos y otras acompañados por sus mujeres. Que a veces salen a pescar desde las 3 o 5 o 6 p.m. hasta la mañana siguiente.

1. La traducción es nuestra.

2. Véase *Comercio aéreo*, pág. 145; *Pieles*, pág. 150.

La pesca nocturna de estos indígenas probablemente tenga las mismas motivaciones existentes entre otras tribus amazónicas, a saber: la relación entre la prohibición sexual durante las noches correspondientes a ciertas fases de la luna –luna creciente, y luego luna menguante y las tres noches de oscuridad siguientes– y la creencia de que la pesca es más productiva en las noches oscuras, creencia fomentada por los chamanes para alejar a los hombres de sus mujeres como un medio de control de la natalidad. La preocupación por el control de la natalidad es un aspecto de la más amplia preocupación por conservar un equilibrio ecológico, presente siempre y de manera consciente entre los primitivos (Reichel Dolmatoff, 1978: 280 [véase nota 10a: 23]).

Pero son las lanchas de los brasileros las que traen mayor cantidad, y las que con su llegada diaria, por la mañana y algunas veces también por la tarde, aseguran la provisión. Esto se explica fácilmente si se recuerda la corta ribera de Colombia sobre el Amazonas (176 kilómetros), comparada con la enorme extensión de la ribera del Brasil, en donde obviamente desembocan mayor número de tributarios del gran río. No hay pescadores profesionales en el pueblo. Solo tres hombres, los mismos que salen a cazar, salen ocasionalmente a pescar por deporte. De lo que traen, no siempre lo logran, algo se consume en la casa y lo demás se regala a los amigos cercanos.

Como se dijo al tratar de la cacería, también entre los pescadores indígenas y blancos de la región, se cree que el diente de bufeo es excelente talismán. “Se lleva en el bolsillo una muela de bufeo; luego lo pone en la proa. Uno va diciendo lo que quiere conseguir. Uno llega a los lagos y uno ve pescado que viene mansito” (Rodríguez de Montes, 1981: 91-92).

Entre los pescadores blancos es generalizada la creencia de que si se coge inicialmente un pescadito que se llama *la novia* (“me salió la novia”) se debe abandonar la empresa, pues no se pescará nada más ese día.

La abundancia o escasez de pescado es, como en todas partes, estacional. A principios de mayo, época de alta inundación, cuando los ríos tributarios se desbordan en la selva y los “peces se pierden en ella” y pescar es casi imposible (Wagley, 1967: 73-74), el pescado es escaso en Leticia. Pero a mediados del mes empieza el *mijano*, la subienda.

Para apreciar la estacionalidad traemos algunos datos tomados en diferentes épocas del año.

Mayo 12 de 1974. Llegó del Brasil una lancha con una buena cantidad de pescado. Venía de unos 90 kilómetros río abajo (unas cinco horas de navegación),

a donde ya había llegado la subienda por el Amazonas. En Leticia la lancha fue recibida con gran alborozo, pues se sentía la falta de pescado. El público forcejeaba por subir a comprar.

Mayo 13. Llegaron unas gamitanas; la banda, un filete que es todo un lado del pescado, con todo y piel, costaba 80 pesos.

Mayo 15. Se vio en la calle mucha gente que llevaba sartas de palometa (*Myllossoma*); la víspera había llegado una lancha con mucho pescado, ya un poco tarde, cuando no había mucha gente en el mercado. Los tripulantes de un barco de la Armada Nacional, surto en el puerto, lo compraron casi todo y lo guardaron en el cuarto frío del barco, para revenderlo en el momento oportuno, cuando no han llegado lanchas y la gente viene a buscar la provisión diaria. Por la tarde llegaron otras lanchas con pescado que la gente compraba para la comida.

Mayo 17. Se empieza a ver por todo el puerto mucho pescado.

Mayo 19. Aumenta el pescado. La lancha *Paulo Filho* llegó con buena cantidad, sin que la gente forcejeara mucho para abordarlo, como sucedió la semana anterior, el día 12.

Mayo 20. Llegó una canoa con un pirarucú (o piracurú, o pirabucú) muy grande, aproximadamente dos veces el grueso de un hombre. Una sarta de tres o cuatro bocachicos grandes valía solo 10 pesos. A la media mañana se veía mucho pescado sin vender en las canoas y extendido en el suelo.

La abundancia de pescado dura unos quince días. Luego, comienza a escasear: ya en mayo 31, la sarta de dos bocachicos grandes y dos chiquitos valía 15 pesos, y una de dos pescados medios valía 10 pesos¹. La gente se mostraba contrariada porque la lancha de los brasileros estaba pidiendo muy caro.

Cuando el río está bien bajo, en julio, y más en agosto y septiembre, vuelve a haber otra época de abundancia de pescado, pues a medida que los lagos y pequeños ríos se van secando, el pescado sale de estos hacia los ríos principales (Wagley, 1967: 73-74). “El pescado es un excelente ejemplo de cómo un recurso, en ciertas épocas del año, viene al consumidor” (Beckerman, 1979: 535).²

Cuando el río está seco, los ticuna pescan con flecha y también con anzuelos, contribuyendo así a la mayor disponibilidad de pescado en Leticia, en esta época. La abundancia del verano dura unos sesenta días, durante los cuales el pescado es el principal alimento para la mayoría de las familias.

1. El dólar valía 25,56 pesos colombianos en mayo de 1974 (Banco de la República).

2. La traducción es nuestra.

En agosto 2 de 1980, llegan canoas y lanchas con sartas de palometa (*Mylossoma duriventris*), sardinas (*Apareiodon pongoensis*), bocachico (*Prochilodus amazonicus*) y picalón.

Agosto 6. Hay mucho blanquiño y cascudo (*Sorubim lima*). Ayer la gente se rapaba el pescado. Hoy los indios lo exhiben sobre la mesa en la galería. Hay abundancia. La sarta cuesta 15 pesos, “barato”, dice una señora.¹

Agosto 10. Llegaron dos canoas con carachama o cucha o corroncho (*caparasú* [en portugués]; *Loricaria* sp.), que es pescado de las quebradas. Pescado barato, considerado de pobre. Generalmente lo traen vivo, en canecas, pues se corrompe inmediatamente muere.

Agosto 27. Llegó una lancha brasilera con ochenta y seis gamitanas (*Myletes bidens* o *Colossoma bidens*). Un comerciante las compró todas para negociar con ellas. Empaca cada una en una bolsa plástica, y las lleva a un cuarto frío, donde paga 2 pesos por cada una por un día. Las va vendiendo, unas en la misma Leticia, y otras para ser enviadas congeladas a Bogotá. (En algunas ocasiones vimos llegar al aeropuerto a leticianos en viaje a Bogotá que junto con su equipaje llevaban una gamitana congelada, pues constituye un regalo muy apreciado por las familias leticianas que viven en la capital).

Seguimos con algunos datos de septiembre de 1974.

Septiembre 7. Diez bocachicos valen 5 pesos (en 1974, en agosto, el dólar valía 25,94 pesos colombianos, y 27,18 pesos en octubre, de acuerdo con el Banco de la República).

Septiembre 10. Llega mucho pescado, una palometa de buen tamaño vale 5 pesos. Y un pintadillo solo cuesta 25 pesos, lo que en otra época del año costaría 50 pesos.

Septiembre 17. Llegaron en canoas muchas sartas de pescado. Se extienden sobre el suelo o tablas. Llegaron cuarenta gamitanas. En la misma canoa, los mismos que las traían las seccionaban en bandas y cada banda costaba solo 50 pesos. Cuando hay muchas, el precio de una banda puede caer hasta los 20 pesos. Vendían por separado el espinazo con la cabeza, que compran para hacer sopa o para hacer caldo con farinha, por 10 pesos. Vendían también por separado las tripas, que se comen fritas, y la grasa por 10 pesos, y los huevos, también por 10 pesos. Llegó también mucho cerrillo.

1. El dólar valía 48,11 pesos colombianos en agosto de 1980 (Banco de la República).

A mediados de septiembre empieza a escasear.

Septiembre 19. Llegó una canoa con dieciocho sargas de blanquiño que vendían a 5 pesos.

Septiembre 26. Llegó cucha ahumada. Así, puede durar hasta dos días.

Septiembre 29. Llegó una piraiba (*Brachyplatystoma filamentosum*) muy grande, a la que le calcularon entre 18 y 20 arrobas de peso. La llevaron a un cuarto frío, para enviarla luego, congelada, a Bogotá.

Sigue escaseando el pescado. Cuando llega el repiqueteo (crecida del río a comienzos de noviembre), ya el pescado que se consigue es poco.

El registro anterior de la mayor y menor disponibilidad de pescado refleja la mayor o menor facilidad para pescar en los lugares de donde se le trae a Leticia, y nos confirma la aseveración de que la proteína animal suministrada por el pescado depende de la estación seca o lluviosa (Dufour y Zarucci, 1979: 71; Wagley, 1967: 73-74). Leticia depende tanto de lo que se pesca en las cercanías como de lo que le llega de lejos en lanchas por el río.

Para apreciar la relación inversa que hay entre el nivel de las aguas y la disponibilidad de pescado en la población, presentamos una gráfica con dos curvas, una de las disponibilidades de pescado en Leticia a través de las diferentes épocas del año, y la otra del nivel del río en la región –del estiaje a la llena–, derivada de los datos del ciclo de la inundación.

Variedades y conceptos sobre pescados

¿Cuáles son las variedades de pescado que más frecuentemente se consiguen en el puerto? ¿De qué manera son utilizados? ¿Cómo son valorados y qué creencias se tienen en relación con ello?

La primera clasificación que la gente establece entre los pescados es según sean de escama o de cuero. A cada variedad se le atribuyen específicas cualidades, así al de escama le atribuyen más y mejor sabor.

También hay quienes consideran que el pescado de los afluentes del Amazonas, de aguas dulces –naturalmente–, es más sabroso que el pescado del propio Amazonas, que es río salado.

En lo que se refiere a creencias, variadas y generalizadas, ellas determinan el que algunas personas prescindan de comer algunos pescados porque los consideran inconvenientes para la salud, con lo que se disminuye la posibilidad potencial de abastecimiento de proteínas. En otra parte de este trabajo, al tratar de las actitudes

El bocachico (*Prochilodus amazonicus*). De escama. Considerado como muy sabroso. Se utiliza para hacer sancocho, principalmente. También para fritar y guisar.¹

La palometa. Muy buena para asar y fritar.

El pintadinho y el dorado (*Brachyplatystoma* sp.). De cuero. Muy apreciados.

El sábalo (*Megalops atlanticus*). Es bueno, pero muy irritante.

El pejetorre (en Perú) o contaduro (en Colombia) (*Phractocephalus hemiolepterus*). Muy bueno. Duro como la piel de chontaduro.

El pirabutón (*Brachyplatystoma vaillantii*). Se come cuando no hay más. Es simple.

La pirahiba, lechero o valentón (*Brachyplatystoma filamentosum*). De cuero. Un gigante de los peces amazónicos, que llega a pesar hasta 10 arrobas. Fresco es muy bueno. Seco, ya no tanto. Sabe entonces como el pirabutón. Dicen que se está acabando.

El pirarucú o paiche (en Perú) (*Arapaima gigas*). De escama. El mayor de los pescados de agua dulce que se encuentra en el Amazonas. Llega a pesar hasta 15 y 20 arrobas. Llamado el bacalao de agua dulce. Lo traen principalmente del Brasil, especialmente de la región de Tefé. También, del Caquetá y del Putumayo alto. Utilizado principalmente para salarlo y secarlo. “Se traga a la gente cuando esta se cae al agua”.

La capibara o ronsoco. Se utiliza guisado. Pero hay que sacarle primero la grasa, porque huele muy feo. Muy irritante.

La cucha, carachama, bodó, corroncho o *caparasú* (en portugués) (*Loricaria* sp.). Se pesca en las quebradas. Se corrompe inmediatamente muere. Por eso lo traen vivo en canecas con agua. A veces lo traen ahumado y así puede durar hasta dos días. Se utiliza para hacer caldo con cilantro, y sudado. (En el mercado se puede ver mucha gente desayunando con carne de cucha).

El bakú (?). Amarilloso y grasoso. Al parecer muy poco apreciado. Las amas de casa no quieren comprarlo (¿alguna creencia que no detectamos?). Solo un muchacho –inexperto– compró uno.

La pirara (?). Su manteca se utiliza para cambiarle el color a las loras. Por tener el cuero de dos colores, la gente no lo come por temor a que la piel se les ponga de dos colores, que les dé carate.

El manatí, vaca marina o pejebuey (*Tricherus inunguis*). De cuero, con cerditas.

1. Véase *Consumo*, pág. 157.

Tiene cabeza de buey. “Como cruza con el bufeo o boto, es malo. Toda la gente no sabe esto, y por eso la come. El sabor cambia según la presa: el lomo y las piernas saben a pescado. El espinazo sabe a cerdo”. Muy apreciado. Con motivo del proyecto del establecimiento en Guyana del Centro Internacional de Investigaciones sobre el manatí americano, en *El Espectador* del domingo 24 de marzo de 1974 salió la siguiente información:

Si se quiere evitar la extinción de la especie en la parte de la Amazonía que nos pertenece, el Inderena tendrá que aplicar drásticamente la legislación que prohíbe la caza del manatí. Poner freno inmediato al descarado comercio de carne de manatí que practican en Leticia unos pocos intermediarios para llenarse los bolsillos con el esfuerzo del indígena, constituiría un aporte valioso a la conservación de estos animales...

Pero en mayo de 1974 en el puerto nos informaron que en ese año solo habían traído manatí a Leticia tres veces; que ya no se consigue frecuentemente. Habría que investigar más al respecto.

Pescado seco

Si bien es cierto que en *la alta* (inundación), cuando escasea mucho el pescado fresco, el pescado seco es un recurso, este más que como elemento de subsistencia, tiene mucha importancia en Leticia como producto de exportación. Al llegar al punto de distribución de alimentos (actividad comercial), será indispensable que nos detengamos un poco sobre las incidencias del desarrollo de su comercio, así como en la manera como se efectúa actualmente.

Por ahora, tendríamos únicamente que anotar la situación aparentemente paradojal que es precisamente en la época de abundancia de pescado fresco, verano, cuando se encuentra en el puerto también algo de pescado salado.

Como el pequeño pescador, a quien le ha ido bien en su jornada de pesca, no dispone de neveras, ni de cuartos fríos, tiene que recurrir a salar y secar su excedente para no perder parte de su trabajo. A veces porque ha pescado en ríos lejanos, como el Yavarí, desde donde tiene que navegar durante más de doce horas, durante toda la noche, para llegar a las 7 a.m. a Leticia. Naturalmente la preparación hecha muy a la carrera y sin técnica muy efectiva, no es completamente satisfactoria. Así, en agosto se vieron unos pocos paneros con ese pescado, cuyo olor percibía la mayoría de la gente con notorio asco. Se preguntaba: “¿Está dañado?”. Le respondían: “No, únicamente tiene mal olor”. Y además una apariencia poco atractiva. Pero su precio, por debajo del precio del pescado fresco,

interesó a varios compradores. Una informante dice que lo lava bien y luego lo fritó hasta que queda tostado, y entonces no se le nota el mal olor. Un negociante local, dueño de un granero, en el barrio Gaitán, compró los paneros que llegaron.

AGRICULTURA

Ubicación de los cultivos

Porque los suelos de la región de Leticia son pobres en nutrientes y pasadas dos cosechas ya casi no producen nada, y porque junto al río el trabajo es más fácil y liviano, ya que no hay que tumbar árboles, el indígena prefiere sembrar junto al río en la playa, la baja o barcea. Y porque aunque se puede sembrar yuca y plátano en la tierra firme, es decir, se puede hacer agricultura “de altura” en la alta, por considerar que esta es muy costosa (desmonte, abonos, etc.), “solo para ricos y que no puede costear el pobre” y “porque además no hay que tumbar selva, no hay plaga, ni hormiga ni rata”, el colono prefiere y acostumbra sembrar en las islas o en la orilla del río. De hecho todos los que hacen agricultura combinan los dos cultivos en la baja o barcea (ecotipo ribereño) y en la alta (ecotipo interfluvial).

Solo que tanto el uno como el otro, el indio y el blanco están expuestos a la inundación¹ con todas sus consecuencias de pérdidas y desprotección. Pero como esas mismas aguas que en la inundación lo despojan, al bajar le han dejado la tierra limpia y abonada, enriquecida con el limo traído de los Andes, en una donación semejante a la que el Nilo le ofrece a Egipto, es a la orilla del río, en la playa o en las islas, cuando las aguas se retiran en la baja, donde se hacen las siembras principales y las más gratificantes.

Proceso de colonización y apertura de fincas. Tenencia de la tierra

¿Cuál ha sido la manera de adquirir tierras para cultivos? ¿Cómo se ha efectuado la posesión de las tierras? Tenemos que distinguir entre los cultivos de la baja, en los playones o islas, en la tierra que queda abonada al retirarse la inundación del río y los cultivos de altura.

El uso de las playas por el indígena para la agricultura es inmemorial. Y el blanco, al llegar, aprendió de aquel a utilizarlas. Lo acostumbrado era que el primero que llegaba a la playa, al retirarse la inundación se apropiaba de un lote para cultivarlo ese año. Se ponía una bandera blanca para que se supiera que ya había

1. Véase *Ciclo agrícola anual*, pág. 72.

sido ocupado. Naturalmente con el correr del tiempo, a medida que los terrenos han sido ocupados y más tarde adjudicados, las playas correspondientes a esos terrenos ya no pueden ser ocupadas por nadie distinto a su dueño, así sea solo de hecho, sin títulos. En la tierra alta, la tenencia ha sido dada por la ocupación prolongada. “La tierra pacífica y tranquilamente poseída se disfruta hasta que después de veinte años se legaliza su posesión”. “Hasta 1974 solo había muy pocas personas que tenían títulos. De resto... la ocupación es lo que vale”.

Para tener una idea del proceso de posesión de hecho de un pedazo de tierra, de la iniciación de una finca, pequeña o más grande, trataremos de establecer modelos de varias alternativas extractadas de relatos que recibimos de informantes que vivieron esa experiencia: es posible que estos modelos nos ayuden a ver mejor los procesos de adaptación de la cultura blanca del interior del país andino al ambiente amazónico.

No debemos olvidar que la posesión de hecho de esas tierras se fue haciendo a costa de la tierra usufructuada ancestralmente por los indígenas, quienes paulatinamente fueron desplazados de los lotes elegidos por los blancos. Esto ha contribuido a la atomización de la unidad tribal de los indígenas de la región, con variadas consecuencias económicas y sociales (Varese, 1972: 10, 12; Wayne, 1981: 9, 22).

Fincas establecidas por policías-colonos

Parece haber sido la más antigua manera de abrir una finca muy pequeña, y que estuvo relacionada con el deseo del Gobierno colombiano de ejercer y afirmar la soberanía nacional, después del conflicto de Leticia. Un policía, obviamente proveniente de otra región del país, era enviado a vigilar individualmente un área. Enfrentado a su soledad y a la indefensión ante un medio que le era extraño, la salida más práctica e inmediata era juntarse a vivir con una indígena.

Ella aportaba a la unión el beneficio del control del medio natural. Por el conocimiento de este, sabía aprovechar los frutos silvestres; ayudaba activamente en el establecimiento de los sembrados necesarios para la subsistencia, y preparaba la comida según sus disponibilidades ambientales y según sus técnicas tradicionales. Establecían pequeños cultivos de yuca, plátano, caña, algunas frutas, y posteriormente, en ocasiones, tenían una o dos vacas. Alguno de ellos alcanzó a tener hasta seis vacas. “Por razones de seguridad, prestigio y capitalización el ideal de cada colono en el Amazonas es tener ganado” (Proradam, 1979: 425).

Después de unos años ya los cultivos se habían extendido un poco más, y finalmente se recibía la adjudicación de la finca. Simultáneamente al crecimiento

de esta, había ido creciendo la familia, con lo que tenemos también la iniciación de una de las formas de mestizaje activo de la región. En otro lugar¹ haremos algunas consideraciones sobre este mestizo y su poca o mucha influencia en la aculturación alimentaria de la región. Por otra parte, esta modalidad de apertura de fincas y de posesión de la tierra ayudó a una familiaridad del “blanco antiguo” (se refieren los informantes a los colombianos del interior llegados con anterioridad a los [años] sesenta) con todo lo indígena.

La posesión sobre estos terrenos fue tan real y legal, que varios de esos policías pudieron vender años después su finquita, cuando ya no podían trabajar por la edad y en vista de que sus hijos ya no les ayudaban.²

Dentro de esta modalidad podemos incluir a los maestros de algunos poblados sobre el Amazonas, quienes, ayudados con el trabajo de los indígenas, llegaron a abrir pequeñas fincas con un buen número de reses (hasta ciento ochenta); marranos, cría de conejos. Algunos de ellos hicieron la reclamación al Gobierno por el título de propiedad a los diez años. Midieron, alinderaron, y se recibió la adjudicación. Estas fincas, cuyos dueños empezaron a partir de cero, fueron siempre de una extensión reducida y su explotación fue de pancoger.

Naturalmente algunas de estas propiedades han ido cambiando en repetidas ocasiones de dueño. Para darnos una idea de los precios que han ido teniendo, diremos que en 1948 se compró una hectárea, al norte de la boca de la Granja Caldas, a pocos kilómetros arriba de Leticia, “vestida” con dos vacas, dos marranos y once gallinas por 450 pesos colombianos.

Junto al río

Otra modalidad de apertura de finca en el río, fue la emprendida en la década de los cuarenta, por personas que ya tenían algún dinero (p. ej., una había obtenido ganancias económicas como recolectora de caucho y balata en el río Mirití, mientras ejercía el cargo de corregidor). Empezaron desmontando mayores extensiones y abriendo potreros con cuadrillas de trabajadores enganchados en ocasiones en Santander y traídos a Leticia en avión, para obviar la dificultad, que continúa hasta el presente, de encontrar mano de obra en la región. Para su montaje se trajeron del interior del país semillas de pasto imperial y pará. También se iniciaron ganaderías con sementales de cebú puro y vacas de la región.

1. Véase *Consumo*, pág. 157.

2. Véase *Condiciones laborales*, pág. 61.

Estas fincas del río, de mayor extensión e iniciadas con algún capital de consideración, fueron dedicadas primordialmente a la ganadería y a la extracción de madera.

Para atender a la explotación de un aserrío indispensable para el desarrollo urbano de Leticia, y en reemplazo del que se había extinguido en la famosa finca La Granja Victoria, que existía río arriba de Leticia y de la que hablaremos a continuación, se trajeron aserradores del Huila.

Pero el desarrollo de estas empresas no se hizo sin originar tensiones interétnicas explicables. Como esas tierras no estaban deshabitadas, sino que allí vivían y tenían sus chagras algunos indígenas, estos reaccionaban ante el desplazamiento forzoso de sus casas y cultivos cortando las orejas, rabos, trompas y jarretes de ganado que traían los blancos a sus nuevas fincas. Los blancos denunciaban estos hechos ante las autoridades que a su vez castigaban a los indios a plano de machete. Esta resistencia abierta de los indígenas fue disminuyendo paulatinamente en los siguientes años.¹

Algunas de estas fincas llegaron a tener hasta trescientas cincuenta hectáreas. De otra finca, La Esmeralda, que llegó a tener trescientas catorce cabezas de ganado cruzado, surgió el poblado de Puerto Nariño. Su dueño, quien se distinguió por su iniciativa empresarial (exportación de peces de colores) y espíritu cívico, regaló un lote para la fundación del colegio que dirigirían los sacerdotes misioneros. La Esmeralda sería vendida en el año 1964 a la Prefectura Apostólica por falta de brazos para trabajarla. Estas fincas fueron el origen de actuales ganaderías de regular tamaño sobre el Amazonas, donde los ganaderos de experiencia de la región prefieren tener sus animales, pues consideran que el ganado alcanza allí su mayor peso. Algunas de estas propiedades han pasado por distintas manos.

Los que abrieron estas fincas del río en los años cuarenta, tuvieron siempre en mente, y posiblemente todos tuvieron el ideal, sin ninguna esperanza de alcanzarlo, de poder igualar algún día la extensión, organización, riqueza y pujanza de La Granja Victoria (hoy Granja Caldas), cuyo nombre más corriente, La Granja, podemos asegurar, es componente destacado en la leyenda de la región. Fueron copiosas las alusiones maravilladas, cargadas de nostalgia y admiración que a ella nos hicieron siempre nuestros informantes de sesenta y más años de edad; con la que tuvieron que ver de una y otra manera, fuera como empleados, trabajadores, como habitante de ella en calidad de hija de un empleado de la administración, y

1. Gabriela Marín (c. p.).

aún algunos solo en calidad de simples visitantes, antes del Conflicto de Leticia, en 1932. Todavía alguna gente joven sigue repitiendo relatos ya imprecisos, pero que prolongan el asombro que anteriormente se tenía en la comarca por contar con una explotación agrícola de esa envergadura.

Por considerar que puede ser de algún interés para quienes reflexionan sobre el surgimiento y destino de empresas agrícolas en el área amazónica, presentamos algunos datos relativos a La Granja, y suministrados por personas de edad avanzada que vivían en Leticia alrededor de 1932.

La Granja era propiedad de Enrique A. Vigil, peruano, médico del ejército de su país, quien además era senador. Alternaba su vivienda entre Iquitos y La Victoria.

La finca era un ingenio azucarero. Los sembrados de caña se extendían hasta donde empieza la montaña, una pequeña serranía, que se levanta a lo lejos paralela al río. Para traer de esta la caña y también la leña que alimentaba las calderas del ingenio se habían extendido unos rieles. Se fabricaba cachaza (aguardiente) y también alcohol. (Un informante nos aseguró que con este alcohol, en lugar de gasolina, se movían los motores de las embarcaciones que existían por allí). El azúcar que se producía se exportaba en buena cantidad a Inglaterra. Para empacarlo se necesitaban cajas de madera, y para fabricarlas se montó un aserrío que elaboraba madera, traída casi íntegramente de la costa peruana. Del aserradero se llevaban además las maderas para construir las casas de El Marco, población del Brasil, cercana a Leticia.

La mayoría de los trabajadores eran indios cocama, traídos desde más arriba de Iquitos por un señor Ávila (los que quedan todavía de aquellos y sus descendientes viven actualmente en la isla colombiana Ronda). Para albergar a estos trabajadores se habían construido muchas casas que formaban como un pueblo, donde había una tienda muy surtida de todo. Para levantarlos y llamarlos a las comidas, la finca tenía una poderosa bocina que se oía hasta la isla de Ronda. En La Granja había también ganado, cerdos y gallinas. Además de las casas de los trabajadores había casas para la administración y los empleados de esta, y la casa de la familia Vigil.

La luz eléctrica era producida por las mismas calderas que producían el vapor para el aserrío. Había un torno para atender el mantenimiento de los motores de la maquinaria. Esos motores eran aceitados con aceite vegetal, aceite de seje, de la palma milpesos. Había un tanque de cemento subterráneo para almacenar la cachaza, de donde la subían para envasarla en garrafas de vidrio. Ir a bailar a La Victoria, los domingos era la mejor diversión para la gente que vivía en Leticia.

Vemos claramente que se trataba de una explotación agrícola empresarial altamente racionalizada.

Réplica en pequeño del tipo de hacienda de la selva que se desarrolló en la Amazonia peruana en el siglo XIX, después de 1853, “una institución económica enormemente variada que incluía la actividad industrial, la comercial y la extractiva con una base de subsistencia agraria” (Wayne, 1981: 89-90, 94).

Así venía funcionando La Granja hasta la época del Conflicto de Leticia, 1932.¹

Superado el conflicto, el doctor Vigil ofreció en venta su finca al Gobierno colombiano. Según algunos de nuestros informantes, fue su hijo quien la vendió a una junta patriótica formada en Leticia, y esta a su vez la vendió al Gobierno. Según otros, la Comisión Internacional le entregó La Granja ya al doctor López, agrónomo colombiano comisionado por el Gobierno de Colombia para recibir la finca de los señores Jarama y Rojas, contadores peruanos de la finca. Para entonces la producción de azúcar había ya disminuido notablemente. Pero aún, con fallas en algunas instalaciones, el ingenio producía todavía, en menor cantidad, miel, guarapo, cachaza y alcohol.

El aserrío funcionó más o menos normalmente hasta 1948, y con mucha menor producción hasta 1952.

Más tarde siguieron como administradores miembros del Ejército. Se quiso renovar los sembrados de caña, pero ya era necesaria también la renovación de los equipos, y la producción azucarera disminuía aceleradamente. Todavía por esa época, con la ayuda de un técnico español, se hacía cachaza que se enviaba al Putumayo. En esto consistió la última producción del ingenio azucarero. Los cultivos se fueron acabando. Por otra parte, uno de aquellos administradores militares, inició la ganadería en La Granja con un reducido número de cabezas traídas de Florencia. Durante la administración del Ejército alcanzó a haber cincuenta soldados y sesenta trabajadores en la finca. Después del teniente Mutis, vinieron otros tenientes que no pudieron hacer mucho por la finca.

Ya completamente paralizada la actividad del ingenio azucarero, el Gobierno colombiano vendió como chatarra lo que quedaba de este. Todavía se ven –en medio de los potreros cercanos a la casa nueva, edificada sobre el mismo sitio de la antigua casa principal de la hacienda– dos o tres vestigios de maquinaria o calderas y un montículo de aserrín donde quedaba el aserrío como últimos testimonios de la antigua riqueza.

1. Véase Fluvial, *El conflicto colombo-peruano*, pág. 112.

Sobre la extinción de la finca La Victoria y de su ingenio azucarero quisiéramos aventurar algunos comentarios. Nos parece posible que aquella fuera el resultado combinado de dos factores: a) el histórico, que influyó en el aspecto tecnológico, y b) el ecológico, los cuales pudieron ser decisivos.

Factor histórico. No era fácil ni corriente encontrar entre funcionarios del Gobierno y oficiales del Ejército los sucesivos administradores de la finca en los finales de los años treinta y en los cuarenta, una tradición azucarera. Así, esos administradores no estaban imbuidos de los principios técnicos y económicos indispensables en la industria azucarera para su rendimiento sostenido. No estaban en capacidad de ejercer el debido control permanente de las diferentes fases del proceso de elaboración del azúcar; quizás no se efectuaba la limpieza racional de todas las maquinarias y aparatos que redujeran al mínimo las pérdidas por *inversión* (de sacarosa o glucosa) (Romero Manrique, 1954), lo que posiblemente ocasionó que el rendimiento del azúcar no fuera rentable. Esto podría explicar que la renovación de las instalaciones del ingenio, que se desmoronaban, no fuera posible, por falta de un presupuesto adecuado, pero sobre todo justificable.

Factor ecológico. La disminución general del producto pudo deberse a las deficiencias tecnológicas enunciadas en el párrafo anterior, y posiblemente también porque disminuyó la productividad de los cultivos de caña de azúcar, con lo que tendríamos un ejemplo vivo del deterioro de las tierras amazónicas sometidas a prácticas de manejo transferidas de otras zonas. En otras palabras, a la intromisión artificial de un ecosistema especializado, caña de azúcar, en lugar del sistema integral de uso múltiple de la chacra indígena.

Fincas en la carretera

Para gentes que vinieron por los años sesenta, la apertura de una finca no fue tan fácil, ya que para entonces se habían abierto más fincas cerca de Arara, sobre el río, algunas hasta con ciento cuarenta reses. Había, pues, menos tierras libres sobre el río, y encontraron que ya el desmonte era muy costoso. (Las tierras libres no lo eran en realidad, pues era allí donde algunos indígenas vivían y tenían sus cultivos).

Pero por otra parte, como ya se había empezado a abrir la carretera a Tarapacá, una nueva área de terrenos baldíos cercana a la población se ofrecía a los habitantes de Leticia provenientes de otras regiones del país y que deseaban tener alguna propiedad rural. Todos con la idea de que en Leticia había porvenir, y casi todos con el deseo de poder realizar en esas tierras ilimitadas su ilusión, de toda la vida, de tener una finca,

unos llegaron “un poco a buscar la vida”; otros traídos y entusiasmados por parientes que ya tenían allí un negocio establecido; otros, muchos, como empleados de entidades oficiales o semioficiales; algunos ya con un pequeño capital amasado con tesón durante varios años de trabajo en la población, un paseo dominical por ese comienzo de carretera los decidía a iniciar las diligencias para conseguir la adjudicación de un lote. “¿Qué había que hacer?”: “Solicite la tierra donde quiera”. “Hable con el comisario”. “Pase la solicitud por escrito”. Empezaban a trabajar primero y luego de un tiempo la Alcaldía les adjudicaba lo que ya tenían sembrado. Las propiedades oscilaban entre 500, 400 y 300 m de frente sobre la carretera, por 1.100, 1.000 y 800 m de fondo. Si ya había indígenas establecidos allí, como en los kilómetros 6 y 11, estos no podían ser desplazados de sus casas y chagras.

(En el kilómetro 11, a la orilla de la carretera, cada 250 m hay una casa de indígenas, situadas en lotes que les pertenecen: 250 m de frente por 1.000 o 1.500 m de fondo). Estas propiedades quedaron legalizadas por el Acuerdo 11 del 2 de mayo de 1977, Resolución 0256 de 1978 “por el cual se sustrae una zona de terrenos baldíos –situados en una faja paralela al río Amazonas– del Área de Reserva Forestal de la Amazonía” para la adjudicación y titulación, por parte del Incora, de tierras de los colonos y comunidades indígenas asentadas en ella. Actualmente (1980), colonos y finqueros pueden establecerse de la carretera hasta los 1.000 m al fondo, donde ya empieza la zona de reserva y donde solo los indígenas pueden abrir cultivos.

Tanto en la carretera como en el río el proceso de adjudicación de fincas fue semejante, ceñido a la legislación. Lo mismo que los sistemas de trabajo para abrir tierras. Ese fue el origen de las tierras ganaderas que en la actualidad (1980) suministran alguna leche (deficiente) para el consumo de la población, y como veremos más adelante¹ solo algo de carne.

El proceso acostumbrado de trabajo ha sido el de tumbar y aprovechar las maderas duras primero. Luego “socolar”, es decir, limpiar de arbustos y rama pequeña. Algunos sembraban primero yuca, plátano, piña, caimo, pomarrosas, “cultivos civilizadores” (Proradam, 1979: 424), cuyo producido se traía a vender al mercado del puerto, para después sembrar pasto imperial o micay. Otros sembraban directamente pasto imperial. Cuando ya el pasto estaba afirmado le ponían ganado.

Por lo anterior, vemos que en la zona cercana a la población, el desmonte y cultivo fue emprendido por personas con alguna solvencia económica, no por colonos, que

1. Véase *Ganadería*, pág. 79.

quisieron abrir y tener su finca ganadera. Es decir, que en varias instancias no se siguió la pauta presentada por Domínguez como proceso típico de colonización en la región amazónica, según la cual el colono primario que ha desmontado selva, vende su chacra a su patrón o proveedor para pagarle las deudas, y se mueve entonces a lugares más alejados para empezar de nuevo el proceso (1975: 293-303). En las tierras alejadas de la población sí ha habido, desde luego, y desde los primeros tiempos de la presencia colombiana en Leticia, el fenómeno de la colonización ejercida por individuos que no contaban con ningún capital, en un proceso semejante al descrito por Domínguez.

La mayoría de los colonos son huilenses y tolimenses. Solamente en la región, del río, cercana a Puerto Nariño, había en 1974 cerca de ochocientos, entre los cuales solo ocho eran de otros departamentos. Se dice, un poco en voz baja, que algunos de los antiguos colonos de esta región eran fugitivos de la colonia penal de Araracuara. Por la carretera, después del kilómetro 22, hay un núcleo grande de colonización. No pudimos establecer con certeza si esta colonización está toda dentro de la zona sustraída al Área de Reserva Forestal de la Amazonía según el Acuerdo n° 11 del 2 de mayo de 1977, o si la rebasa.

Estos colonos –que todavía no han logrado los títulos de propiedad de su pequeña explotación agropecuaria (también tienen algunos cerdos y aves) (Proradam, 1979: 425)– desean que les legalicen pronto su situación. Esperan que así puedan disfrutar de los créditos oficiales (Caja Agraria) que les permitirían la introducción de técnicas –adecuadas– para ayudar a mejorar la productividad de la región.

Pero aunque en 1975, con motivo de una visita de tres días a Leticia que hizo la Comisión Octava del Senado para observar y fiscalizar la actividad y los programas de los institutos descentralizados destacados en la Comisaría, el Incora anunció que “él próximo año creará una oficina en Leticia para atender y tramitar la titulación de las tierras a fin de que sus propietarios pudieran [sic] gozar de créditos bancarios” (*El Espectador*, noviembre 11, 1975), todavía en el foro que el periódico *El Tiempo* convocó en octubre de 1981 para ventilar los urgentes problemas de la comisaría del Amazonas, “Se solicitó en forma apremiante que el Incora entrara a otorgar títulos de propiedad de los poseedores de cerca de cuarenta mil hectáreas en explotación agropecuaria en la región para que de esta manera los propietarios puedan disfrutar los créditos oficiales” (*El Tiempo*, octubre 12, 1981).

Teóricamente en un lugar donde hay tantas tierras todavía sin explotar, no debería haber conflictos por la posesión de ellas. Pero lo cierto es que sí los hay, y estos se acentúan con el correr del tiempo.

En lo que a los indígenas se refiere, inicialmente, cuando aumentó la llegada de agricultores colombianos blancos a la región, a los indígenas –acostumbrados a la agricultura itinerante y a moverse sin restricciones en busca de tierras para sus chacras– les había costado trabajo entender y aceptar que las tierras fueran teniendo otros dueños permanentes. Con todo y eso, hasta aproximadamente los años setenta, por la ilimitada posibilidad de obtener tierras el blanco respetaba la reserva forestal reservada al indígena y las tierras ya desmontadas por estos. Pero en los últimos años el indígena ha venido sufriendo aceleradamente la pérdida del control de sus tierras agrícolas y se ha visto cada día más reducido a chacras ya insuficientes para su subsistencia, lo que equivale a quedar en dependencia cada vez mayor del blanco (Wayne, 1981: 9). Esto debido al cada día menos paulatino avance de los recientes colonos, y además a la toma creciente de las vegas por parte de empresarios blancos para destinarlas a cultivos comerciales de arroz, por una parte, y posteriormente, y motivada por el *boom* de la droga, a la invasión de tierras altas, donde el indígena tenía sus chacras de altura, por parte de algunas gentes para establecer cultivos de coca.

Reducidos en sus posibilidades agrícolas, los indígenas en algunas ocasiones apelan al recurso de invadir las fincas de los blancos para hacer sus siembras. Los blancos se quejan de que hay que vigilar celosa y constantemente sus propiedades. La verdad es que esto sucede cuando la finca ha quedado abandonada por algún tiempo. Cuando regresa el dueño y quiere arreglar el asunto, compra a los indígenas el plátano que han sembrado y les da un plazo corto para recoger la yuca.

Condiciones laborales. Fuerza laboral. Mercado de trabajo

Conseguir la fuerza laboral necesaria para abrir y mantener una finca de subsistencia, pero sobre todo ganadera, que es más extensa y requiere de más brazos, ha sido desde los primeros intentos de desmonte en la región hasta el momento actual la dificultad más grande. Ya hemos visto cómo un policía colono tuvo que vender su pequeña propiedad cuando se hizo viejo y sus hijos no le quisieron ayudar más, pues no conseguía trabajadores; cómo fue necesario traer cuadrillas por avión, de trabajadores para abrir potreros y para poner a funcionar un aserrío; cómo se utilizaron trabajadores del interior para abrir varias fincas en el río y en la carretera, y cómo algunas fincas del río pasaron por varias manos a causa de esta dificultad. La escasez de trabajadores agrícolas ya en 1974 era tal que, por ejemplo, de una cosecha de arroz, el 60% era para quien la recolectara. Si el dueño del

cultivo aspiraba a una ganancia más alta, se arriesgaba a perder la totalidad del producto por no recolectarlo en su debido tiempo.

¿Constituye el indígena un recurso laboral agrícola en la región? Nuestra informante huitota nos aseguró que algunos indígenas de la carretera trabajan como peones en las fincas o con los colonos. En la medida en que el indígena cercano a Leticia va dependiendo cada vez más del mercado de la ciudad (café, azúcar; a veces vienen a desayunar con helados, que les encantan, etc.), y está pasando de la economía cerrada de subsistencia a la economía de mercado, empieza a vender su trabajo al blanco, a trabajar por un salario. Pero esto muy lenta e irregularmente, pues a los indios no les gusta mucho trabajar para el blanco (los horarios y días fijos no los atraen), y los blancos aseguran que “con los indios nadie cuenta para trabajar; vienen al trabajo uno o dos días y luego abandonan todo porque son muy perezosos”. Pero la causa, en parte, es que tienen que atender también sus chacras. Además, según observaciones de muchos viajeros y antropólogos alrededor del mundo, algunos específicamente en Suramérica, el “escaso uso de la fuerza de trabajo” es una de las características del tipo de producción doméstica de los primitivos, y entre los recientemente colocados en la situación de tener que trabajar con occidentales “es común el disgusto por una labor prolongada” (Sahlins, 1974: 28, 51, 69).

Se dice, en general, que aunque alguno pueda ser un gran trabajador, todos son muy ladrones. En una finca ganadera quisieran sembrar algunas matas de plátano, pero no lo hacen porque “los indios se robarían los racimos. Aunque si no lo hacen, cualquiera se los roba y le echan la culpa al indígena”.

Con los blancos de la región tampoco se cuenta. Posiblemente la tradición cauchera, oficio en el que se lograba una mayor ganancia que como simple peón agrícola de subsistencia, y en general el peso de las actividades extractivas, con su inevitable consecuencia de la distorsión en la estructura de los precios de los artículos de consumo, elevados al antojo del proveedor o patrón, que aparta a los hombres de la producción alimentaria, desvió el interés por la agricultura de subsistencia (Wagley, 1967: 283; Wayne, 1981: 90). En estas circunstancias lo que acostumbran los finqueros es contratar gente del interior para peones y cuidanderos, generalmente matrimonios jóvenes. Para la siembra de yuca, plátano, piña, caña de azúcar, etc., conducente al establecimiento de potreros, y para el mantenimiento de estos, se consiguen peones de otras regiones. Así, en una finca ganadera del río, de los diez peones contratados, ocho son peruanos no amazónicos y dos son de la costa caribe colombiana. La escasez de personal se acentúa en

verano “porque cuando hay pescado para comer y vender, entonces nadie quiere trabajar”. Por eso en invierno hay más posibilidades de conseguir mano de obra.

Las condiciones del contrato son varias. En agosto de 1980 en la misma finca les pagaban 170 pesos “para que coman de eso”. En otra finca cercana les pagaban 200 pesos sin comida, y en la finca vecina a la primera les pagaban 200 pesos “y les regalo la comida”.

La solución de traer o de contratar blancos de otras regiones como trabajadores agrícolas o como cuidanderos de las fincas, no es definitiva, pues es frecuente que después de un tiempo esos trabajadores quieran independizarse, trabajar por su cuenta, y entonces buscan alguna tierra y se establecen como colonos. Compran alguna pequeña chacra, abierta por un colono primario, y empiezan a ampliarla. Buscan como ayuda para su empeño a blancos también del interior, tres o cuatro, en ocasiones paisanos o parientes, recién llegados, que duermen en el zarzo de la casa del colono, y que en un principio no tienen más bienes que su hamaca y su mosquitero, y a quienes hay que dar la alimentación, preparada por la mujer del nuevo colono.

De todas maneras, los colonos, de los cuales por lo menos el 32% lleva un nivel de vida menos que marginal (el 49% de sus predios poseen menos de cinco hectáreas en agricultura, y el 81% menos de quince cabezas de ganado [Proradam, 1979: 426]), y que deben alquilarse en fincas vecinas para mejorar sus ingresos, contribuyen en buena proporción a remediar la escasez de trabajadores.

Tenemos pues una confirmación del fenómeno peculiar de la escasez de fuerza laboral, debido principalmente a la baja densidad de población en las regiones de frontera (de frontera en el sentido en que Frederick Jackson Turner acuñó el término: “un área accesible en la que una densidad demográfica muy baja y recursos naturales abundantes proporcionan oportunidades únicas de mejoramiento para el individuo”) (Billington, 1967: 19).¹

Sistemas agrícolas

Presentaremos alguna información sobre la agricultura indígena. Luego presentaremos la agricultura practicada por los blancos y los intentos de estos por adaptarla al medio, imitando –con desgano– al indígena. Enumeramos algunos esfuerzos sucesivos, tanto de particulares como de entidades estatales para introducir nuevos cultivos o mejorar los existentes, en busca de mayor producción agrícola.

1. La traducción es nuestra.

Agricultura de los indígenas

Los excedentes mercantilizables (George, 1980: 113) de la agricultura de subsistencia del indígena y del colono de la región de Leticia son los que ayudan a alimentar a los habitantes de esta. “Todos los que por aquí siembran algo, sean indígenas o colonos, siembran un poquito más de lo que necesitan para tener algo que vender”. “Nosotros, los ticuna del río, cultivamos siempre una chacra grande para que nos sobre algo para vender”. Así, el plátano que a ellos les sobra lo venden unas veces allá mismo, en Santa Sofía y otras veces, según la necesidad o deseo de venir a la población, lo traen hasta Leticia. “Para traerlo se presta un motor, si no se tiene, y se compra la gasolina, porque ya ahora ya no se viene a remo”.

Sembrar un poco más de lo que se necesita para subsistir parece haber sido entre los indígenas una manera de defenderse de los imprevistos, lo que Carneiro llama el margen obligatorio impuesto por el grupo, que defiende de las posibles pérdidas ocasionadas por incendio, incursión de los animales a los sembrados, plagas, etc. (1961: 48-49).

Esta costumbre ha continuado siendo benéfica a los indígenas en la situación de contacto con una economía de mercado, para a su vez poder costearse algunos artículos que ese contacto les ha ido imponiendo: azúcar, café, fósforos, etc.

En la agricultura indígena, de tumba y quema, “rige el principio de la diversidad: yuca dulce, yuca brava, ñame, yota, coca, plátano, banano, aguacate, lulo, guamo, caimo, caimarón, tabaco, pintura vegetal, cebollín, maní, tomate, caña de azúcar” (Proradam, 1979: 422), la caña primordialmente para hacer, sin agregar ninguna otra cosa, el guarapo, de manera semejante a como lo hace el colono. Y también algunas frutas. Entre estas la piña, que se demora un año en producir fruto, pero que luego sigue produciendo más o menos por cinco años. Siembran de ella varias clases: la guacamaya –roja–, la caimán –verde–, y larga. Se siembra también la uva o *caimarones* que se demoran tres años para producir. Luego la mata produce frutos cada tres meses por un periodo de hasta cinco años. El chontaduro o pupunha (*Guilielma gasipaes*) demora dos años en producir, para luego dar frutos cada tres meses hasta por diez años. Para aprovechar sus frutos hay que hervirlos. También se asan y muelen. La harina que resulta se consume, asándola sobre un tiesto como la cassava, o se mezcla con agua, para consumirla como bebida fermentada (Wallace, citado en Beckerman, 1979: 550; véase apéndice II, receta 49).

No vimos en el mercado, ni nadie nos habló del consumo del marañón, “asociado a las tribus de la selva tropical, especialmente en el área amazónica” (Sauer, citado en Beckerman, 1979: 551). Pudo haber sucedido simplemente que no hubo

cosecha en los meses en que estuvimos en Leticia. Habría que averiguar si los indígenas del área lo cultivan; qué tan considerable es su cultivo y consumo; o si llega, como las castañas del Brasil, pero en otras épocas del año. En los altos, en la carretera, se prepara la tierra en verano y con las primeras lluvias de agosto se siembra. En febrero se vuelve a sembrar de todo.

Entre los ticuna y los huitoto de los alrededores de Leticia, tanto la mujer como el hombre trabajan en la agricultura. La tala de la selva generalmente la realiza el varón. Quizás porque la actividad de la caza se ha visto tan disminuida, ahora el hombre indígena ayuda a sembrar. Pero no solo la pareja, sino toda la familia en conjunto atiende los trabajos de la chacra. “Ya no se siembra con palo sino con barretón para aflojar bien la tierra y que produzca más”. Una de nuestras informantes huitoto de cuarenta y seis años, nacida en Leticia, y líder de su comunidad, recuerda que su abuelita tenía para el momento de la siembra una oración en la que nombraba al caimán “que es grande” para que los frutos fueran grandes, pero inmediatamente asegura que ella ya no cree en esas cosas cuando cultiva.

En 1974 encontramos en el internado indígena de Nazareth un profesor de prácticas agropecuarias que enseñaba a los pequeños a cultivar hortalizas como lechuga, repollo, cohombro, berenjena, pepino para rellenar, cilantro, rábano. Aseguraba que ya las empezaban a cultivar en sus chacras los padres, enseñados por sus hijos y que las empezaban a comer. También que traían algunas al mercado de Leticia. No pudimos verificar si en realidad las comían, si había una aculturación al respecto, o si solo las cultivaban para traerlas a vender al puerto.

Poco tiempo después los ticuna expresaban a Manuel Alvar, como uno de sus más fuertes deseos, el de aprender a cultivar mejor la tierra para hacerla producir más (1977: 228).

Agricultura de los blancos

La mayor parte de quienes se ocupan en ella son los colonos. La secuencia que se practica es la de tumar el monte, quemar e iniciar cultivos de plátano, yuca, piña (semiperennes y civilizadores) (Proradam, 1979: 495-496) y otras pocas frutas, es decir, cultivos para su subsistencia. Cuando el rendimiento de los cultivos decae, se debe establecer en el lugar de ellos los potreros, para pasar a buscar nuevas tierras donde empezar el proceso. Como vemos, al menos en las tres primeras etapas, el procedimiento es, en términos generales, idéntico al seguido por los indígenas. Nos parece que no es porque se haya producido una aculturación directa e inmediata de la costumbre indígena amazónica, sino que siguen la costumbre

traída del respectivo lugar de origen, que podría, esa sí, ser atribuible a la herencia de los grupos indígenas antiguos, quizás ancestrales que poblaron muchos años atrás los lugares de origen del colono.

Pero luego sí empieza la diferencia: el indígena amazónico se movía a otro lugar cuando la productividad de su chacra disminuía y dejaba en barbecho ocho y hasta diez años el suelo ya agotado. El blanco, en cambio, establece potreros, que en esta zona ecuatorial (altísima insolación, lluvias torrentosas) fácilmente dan lugar a zonas deterioradas a causa de la erosión producida por el pisoteo del ganado, cuando este ha alcanzado cierta densidad o cuando su acción es largamente continuada (Proradam, 1979: 485).

La cadena al parecer inexorable causada por el mal manejo de las tierras en el trópico (sobre todo por la ganadería intensa y continuada), a saber, sabanización, laterización, esterilización y desertificación, se evitará o aplazará en la medida en que el blanco, a pesar del desdén que tiene por las costumbres indígenas, copie el sistema integral de uso múltiple de la chacra indígena (Varese, 1981: 27-28).

Porque aunque el colono, agobiado por el medio, trata de adaptarse a algunas costumbres indígenas (p. ej., aprende de este las épocas de siembra de los diferentes cultivos; aprende a cultivar en las playas, en la baja), casi siempre tiene presente la idea de que son sus métodos de trabajo los que se deben imponer en la zona, y desdeña la razón que pueda asistir al indígena en la práctica de sus hábitos tradicionales. Un colono decía: “Ahora [mayo] se me han inundado unas eras que había hecho con abono de pozo que hice con pedazos de troncos podridos que yo traía por costalados desde el monte en la canoa. Todo está alagado [inundado]. Por eso queremos convencer al indio de que debe sembrar más en lo alto”.

Además de los cultivos arriba enumerados, ya está moderadamente extendido en la región el cultivo de hortalizas, cuya introducción se remonta aproximadamente a 1968. Unos japoneses que habían sido traídos como técnicos para un cultivo comercial de pimienta (véase más adelante), empezaron a producir las en una finca cercana y a venderlas a domicilio en la población: lechuga, tomate, cebolla, repollo, pimientos. Estos cultivos resultaron muy costosos pues necesitaban de mucho abono que traía Navenal por río.

Ya en 1973 muchos colonos cultivaban tomate, cilantro, cebolla, repollo. La abundancia de tomate en el mercado en el verano de 1974 se atribuía a que los colonos habían sembrado mucho. Pero esto no quería decir que por entonces todos los que tenían una finca cultivaran hortalizas, “pues estas además de necesitar muchos abonos y fumigantes, necesitan trabajadores entrenados”. Más

adelante nos detendremos en la acción de algunas entidades oficiales en el deseo de aumentar la producción de subsistencia.

Queremos ahora hablar brevemente sobre sucesivos intentos agrícolas privados que se han efectuado en la región.

“Aunque alguna gente cree que la tierra que rodea a Leticia no sirve para ningún cultivo, en diferentes ocasiones se han hecho ensayos de cultivos con finalidades comerciales”. Hace algún tiempo alguien sembró cinco mil limoneros. Al parecer, nada de eso sobrevivió a una inundación. Aunque en mayo de 1974 había quien recordara que alrededor de 1960 había limones en abundancia, se nos aseguró que ya no se producía un solo limón en la región y que había que traerlos de Tarapacá, “donde hay tantos que se pierden”, y del Putumayo.

Un ganadero y agricultor huilense, al llegar en 1952 y ver que en las vegas había algún cacao, y que decidió traer semillas de Garzón y sembrar diez mil matas de las cuales prosperaron un 80%, lo hizo por su propia iniciativa y sin asistencia técnica oficial. Cosechó a los tres años y medio. Pero luego llegó la enfermedad de la “escoba de bruja”, y como la tierra donde había sembrado era inundada por el río, resolvió abandonar el cultivo.

La misma persona introdujo el cultivo de la planta *chonque*, para alimentar cerdos, complementado con yuca, sal y agua cuya productividad por hectárea iguala a la del plátano. Este cultivo subsiste.

Pero el intento más importante de agricultura comercial que se ha adelantado en la zona de Leticia fue el de la pimienta negra en los años sesenta. Aunque la producción de pimienta negra en la región no hubiera cambiado notablemente las disponibilidades alimentarias, fuera de quizás un poco más de condimento en la dieta, la traemos a cuento porque en los altibajos que el experimento sufrió y que terminaron en el colapso, se refleja lo aventurado, aleatorio de cualquier iniciativa de ese orden en un medio aún no lo suficientemente conocido.

Todo comenzó con un viaje que un comerciante colombiano, llegado a Leticia en 1955, hizo al Brasil en 1960. Impresionado con la extensión y vigor de los sembrados de pimienta en los estados de Amazonas y Pará, pidió información sobre técnicas a los japoneses que los dirigían. Al volver a Leticia, inició el desmonte de cien hectáreas, en el kilómetro 9 de la carretera, para establecer el cultivo con estacas y métodos traídos del Brasil. Durante siete años estuvo atendiendo el cultivo por su cuenta. En vista de que la maduración no se lograba adecuadamente, trajo unos técnicos japoneses. Mientras tanto la plaga del gusano acabó con el 80% del cultivo. Finalmente, los japoneses llegaron a la conclusión de que la tierra allí no

servía para esa planta. Simultáneamente la pimienta negra había obtenido libre importación al país, con lo que había una competencia para la pimienta nacional. Con todos estos fracasos sumados, el comerciante innovador abandonó su idea y vendió las tierras.¹ De ese esfuerzo quedó en la región el interés y algo de la técnica que los japoneses dejaron.

Estos relatos de fracasos nos llevan a pensar si en ellos ha tenido que ver la inexperiencia y falta de mayor conocimiento del medio físico por parte de recién llegados a la región. Quizás estos sembraron los limoneros y los cacaotales en sitios a donde alcanza a llegar la inundación en ciclos que los veteranos en la región ya conocen. (Si bien es cierto que con la tala de los montes en las cabeceras de los ríos andinos afluentes del Amazonas en los últimos años, cualquier altura de inundación anterior es ahora superada). Y habría que preguntarse si en el intento de establecer un cultivo comercial de pimienta, la falta de éxito se debió a que, aunque en un momento dado se contó con la asesoría de técnicos, se trató de una iniciativa privada, personal, y no la de una cooperativa agrícola semejante a las organizadas por migrantes japoneses en el bajo Amazonas (Belén, Pará). En estas comunidades se obedecen las indicaciones del agrónomo por encima de cualquier consideración de orden personal, y se opera con técnica y cultivos adecuados al suelo y al mercado, como la pimienta, la yuta, la malva (Domínguez, 1975: 293, 303).

La Caja Agraria también estuvo en algún momento interesada en el cultivo de la pimienta. Alcanzó a mandar un funcionario a especializarse en él. Pero luego, lo trasladaron a otro lugar, con lo que se clausuró el último intento de ese cultivo.

Nuevas técnicas de cultivos

En el explicable deseo de ampliar las posibilidades de trabajo agrícola y de mejorar los rendimientos, no han faltado los esfuerzos para enseñar nuevas técnicas y mejorar las existentes. Así, en el internado de Nazareth, en 1974, el mismo profesor que enseñaba a los niños indígenas² también enseñaba a los colonos de los alrededores a sembrar plátano con abono de pozo: un hoyo practicado en los altos (zona no inundable), donde se echaba abono orgánico, troncos de árboles podridos, generalmente. Esto constituía una novedad, pues lo normal había sido que en los altos no se abonara ni fumigara.

El SENA desarrollaba en 1980 entre indígenas y colonos del Amazonas un

1. José Domingo Rodríguez (C. P.).

2. Véase *Sistemas agrícolas, Agricultura de los indígenas*, pág. 63 y 64.

programa de técnicas de cultivos que estaba dirigido al cultivo del cacao, con la finalidad comercial de abastecer el mercado de Leticia y enviar excedentes al interior del país. Como se verá adelante (capítulo 2, Consumo), el consumo de chocolate en la población es casi nulo. La razón que nos dieron era que no había la costumbre de tomarlo. Nunca hicieron alusión a la imposibilidad o dificultad de conseguirlo. (Sería interesante cuando ya haya alguna o mejores disponibilidades de él en el mercado, averiguar si el consumo local de la bebida aumenta). Con este programa tendríamos un microejemplo de la situación comentada por Susan George, cuando dice que en los niveles oficiales de muchos países subdesarrollados hay todavía una mentalidad colonialista que busca ante todo producir cultivos de exportación; que todavía no ha aflorado la conciencia de que los agricultores de subsistencia deben producir primero para ellos mismos, no para el mercado (1980: 87, 218).

Porque tenemos que observar que aunque este cultivo les proporcionará a indígenas y colonos algunas ganancias económicas, no podemos asegurar que estas vayan a repercutir en una mejor dieta de aquellos, ya que según se ha observado en diversas regiones y circunstancias, un cultivo agrícola comercial, que generalmente ha desplazado los cultivos de subsistencia –o en este caso concreto y mínimo, que distrae el tiempo que a estos se debería dedicar– “nunca ha resuelto el hambre de la gente” (véase Barnett, 1980: 174; Morgan, 1977: 118-121).

De todas maneras, según testimonios recogidos en 1980, los programas del SENA no tenían gran repercusión entre los indígenas. “Asisten dos o tres veces y luego se retiran”. El que ellos necesitan varios días para cultivar su chacra, podría explicar en parte ese retiro. A este respecto sería muy conveniente que el SENA, al planear sus programas, ante todo tratara de consultar las aspiraciones de los grupos indígenas, y que fueran las condiciones sociales, culturales y ecológicas las que orientaran la producción, antes o mejor que esta se oriente al mercado nacional, dependiente del internacional y por consiguiente, incontrolable (Varese, 1981: 21, 27-28).

En cambio la acción del SENA sí tiene directa repercusión en las disponibilidades alimentarias del ejército, en cuya granja enseña a cultivar con mejores rendimientos la yuca, el plátano y las hortalizas, estas últimas en cooperación con la Corporación de Araracuara. Para buscar una autosuficiencia en hortalizas en la región de Leticia que libere a sus moradores de la importación de ellas desde Bogotá, por avión, lo

que resulta extremadamente caro,¹ la Corporación de Araracuara, que desde 1978 empezó sus programas de adaptación de algunas hortalizas al suelo y clima amazónicos, inició en Leticia, en 1981, un programa semiexperimental en colaboración con el INEM (Instituto de Enseñanza Media) y con el CUS (Comando Unificado del Sur). La acción se desarrollaba en cooperación con el SENA, cuyo instructor recibía de la Corporación la tecnología y las semillas de hortalizas adaptadas y resistentes. Eran estas: habichuela metro, pimentón guaimaray (peruano), pepino cohombro, rábano rojo y lechuga. La labor con el CUS buscaba el abastecimiento para la tropa. Con este programa se realizarían a satisfacción los deseos existentes desde tiempos anteriores. En 1974, en terrenos del Apostadero, solo quedaban unas pocas eras de tomate y unos semilleros en lo alto (canoas puestas sobre estacas, para proteger de las hormigas las pequeñas plantas) como vestigios de otro intento de horticultura que nunca alcanzó a prosperar debidamente.

La acción con el INEM buscaba hacer conocer entre los alumnos las técnicas agropecuarias adecuadas para que ellos fueran luego agentes difusores.

El programa había empezado (1981) con el cultivo de diez cajoneras en el INEM por la fase semiexperimental, cuya duración sería por el tiempo necesario para dos cosechas.

Después de ellas se pasaría a un experimento compartido que consistiría en la fundación de sociedades con dos o tres personas que poseyeran alguna tierra, ojalá aledaña al río (pues para las cajoneras se necesitan, en parte, tierras aluviales); que pudieran dedicar media hectárea de tierra al programa y que permitieran recibir visitas en días de campo. Los costos de instalación del proyecto para un cuarto de hectárea serían de 609 pesos. En la primera etapa para la primera cosecha, la Corporación aportaría los insumos (muy importante: las semillas), la tecnología y la continua asistencia. Para esta etapa se calculaba un 25% de pérdidas.

Para la segunda etapa, la segunda cosecha, ya no se le darían al socio dueño del terreno los insumos, pero se le seguiría prestando la asistencia técnica. En esta etapa ya no habría pérdidas; se esperaba que con la producción de esta segunda cosecha, empezara una sustitución de importaciones a Leticia, en otras palabras, que los cupos en Satena hasta entonces dedicados a las hortalizas pudieran aprovecharse para otros artículos. En la tercera cosecha ya se obtendría una ganancia del 10%, ganancia que iría aumentando en las sucesivas cosechas.

Lo anterior se complementaría con una acción de extensión, para la cual contaría

1. Véase *Comercio aéreo*, pág. 145.

con el alumno del INEM. Este, por una parte, ya tendría un conocimiento del cultivo de hortalizas con tecnología adaptada que podría llevar a su casa para el establecimiento de huertas caseras y, por otra parte, por medio de la acción del PAN, habría recibido educación nutricional que lo llevaría a él y a su familia a la utilización racional de ellas.¹

Hasta 1980 casi nadie tenía huerta casera en Leticia, a pesar de que muchas casas tenían un lote amplio en la parte de atrás. De las varias casas que visitamos solamente en una sembraban regularmente lechuga, repollo, pimentón, habichuela larga para tener para ensaladas, sopas y guisos. Nos parece evidente la influencia del padre alemán de la dueña de casa. “Él quería comer siempre de esas cosas”. El comentario de otra señora de que la falta de huertas en la población se debía a que casi todo el mundo tenía animales (gallinas), no era muy convincente. Creemos en la falta de conocimientos para iniciarlas y mantenerlas.

Concluimos, pues, que el tipo de economía de agricultura de subsistencia en la región es principalmente de agricultura extensiva (de tumba y quema y de playa); que el tipo de cultivos de esta es principalmente de raíces (yuca dulce y brava o amarga), seguida por la de frutas (plátano, piña) y que últimamente se están abriendo paso los cultivos de hortalizas. Los cereales, a excepción de un poco de maíz, que no alcanza a tener importancia por lo reducido de su cultivo, están ausentes.

En esta economía de subsistencia sigue en importancia la pesca complementada por la recolección de frutos silvestres, y en muy reducida proporción por la cacería.

Pero esta agricultura de subsistencia entre los indígenas y los colonos, que pueden vender solo pequeños sobrantes a la población, no alcanza (por falta de fuerza laboral, entre otros factores) a satisfacer las necesidades de alimento de la población de Leticia que entonces queda en extremo dependiente del comercio, de la importación de víveres, sea por transporte fluvial o aéreo. Situación semejante a la de otros lugares de la Amazonia (véase Wagley, 1967: 72), agravada por la disminución de los productos de la caza. De ahí la necesidad e importancia de que se opere un cambio adaptativo, en este caso un mejoramiento de las técnicas agrícolas, ya iniciado, según se vio atrás, que mejoren la situación alimentaria, porque el aumento de la densidad demográfica ha ido más allá de la presente capacidad productora del medio ambiente (Wright, 1971: 477).

1. Francisco Correa y Fernando Franco (Corporación de Araracuara [información personal]).

Ciclo agrícola anual

Inundación o crecida del río

Dado que las actividades agrícolas están supeditadas al nivel de las aguas del río Amazonas, en otras palabras, a la inundación de las tierras aledañas al río, es preciso que nos detengamos, así sea brevemente, para mostrar el ciclo anual de la inundación, a la cual explicablemente nos referimos en repetidas ocasiones a lo largo de nuestra exposición (véase *Ubicación de los cultivos*, pág. 52, *Pesca*, pág. 44 y *Mercados*, pág. 93).

Debido a que los afluentes del Amazonas proceden del hemisferio norte y del hemisferio sur, su variación entre el *estiaje* y la *llena* no coincide exactamente con el régimen local de lluvias.

El río Amazonas tiene dos crecidas. La crecida *grande*: el nivel mínimo del río comienza a subir lentamente en enero; aumenta apreciablemente en febrero; se empiezan a desbordar sus aguas y se inundan completamente las regiones bajas (barceas o igapós), hasta llegar al máximo de altura alrededor del 20 de mayo, cuando la anchura del río en Leticia puede medir hasta 2,2 kilómetros y el nivel sobrepasa en 12 m a los que tiene en el estiaje. En mayo todo el puerto se inunda. En los locales comerciales que están situados frente al río, las existencias que en la época del estiaje están colocadas sobre el piso, son trasladadas a medida que suban las aguas a repisas y a tablas colocadas sobre las vigas que sostienen la armazón del techo. Algunos comerciantes dueños de estos negocios, los atienden hasta que el agua les moja los pies, pues cada día de abandono del local les significa pérdidas de consideración. En la última gran crecida de 1970 unos comerciantes abandonaron su negocio solamente cuando un vendaval tumbó el puentecito que llevaba a su puerta y las barcas llegadas al puerto golpeaban amenazadoramente sus paredes y puertas. Aun un poco más arriba, para entrar a varios negocios en una de las calles perpendiculares a la avenida paralela al río, hay que hacerlo por puentes de tablas fijadas a troncos flotantes. El máximo de altura dura tres o cuatro días. Luego empiezan las aguas a descender rápidamente al principio y más lentamente después. Ya en junio el verano es muy pronunciado en la población y pueden pasar hasta diez días sin llover, y ya en julio el río nuevamente desciende con rapidez, y viene el consecuente descenso de sus afluentes. (“Era la época en que se empezaba a cortar caucho, tarea para la cual se empezaban a aprontar provisiones desde mayo”). Agosto, septiembre y octubre son los meses del verano más fuerte. “El río se encoge y se destapan las playas”. Es cuando el río en Leticia no alcanza sino los 1,3 kilómetros de ancho, y ya no hay allí calado para barcos grandes, pues la profundidad es solo de 25 metros.

A mediados de septiembre visitamos algunas tiendas del puerto que dan su cara al río a las que hubo que subir por una escalera desde lo que ya por entonces era la calle, y por cuyo piso de arena –anteriormente cubierto por las aguas– transitaba la gente. A fines de septiembre hay una ligera subida que algunos llaman el repiqueteo de septiembre, para bajar al máximo en octubre (véase cuadro 1). También hay la crecida *pequeña*, llamada repiqueteo de noviembre. Porque al río Amazonas llegan las aguas del Alto Ucayali y Marañón que provienen de los Andes peruanos, a más de 14° sur, donde el invierno inicia en octubre; en la región de Leticia las aguas empiezan a subir poco a poco en noviembre hasta la segunda mitad de diciembre (Domínguez, 1975: 371-396).

“Algunos años, no alcanza a subir mucho. Otros, se lleva los altivos, acaba con el arroz”. A mediados de diciembre empieza a bajar paulatinamente hasta enero. “Pero con el repiqueteo de noviembre, el río ya no vuelve a bajar al nivel de octubre”. A mediados de enero empieza a subir para empezar de nuevo el ciclo.

En el año 1974, un comerciante huilense que vive en Leticia desde 1936 comentaba que desde veinte años atrás el río no había vuelto a subir tanto, y que como Puerto Viejo –las construcciones que quedan sobre el río– (véase *Mercados*, pág. 93) no se inundaba, mucha gente había hecho su casa en tierra y no en zancos; y que luego, en 1970, había venido la gran inundación, que como la última crecida considerable (“cuando más se subió el agua”) había sido en el año 1944, predominaba el consenso (quizás reforzado por la tradición local) de que cada veinticinco años se presentaba una inundación catastrófica.

En el intermedio de estas temidas crecidas, con una periodicidad de tres o cuatro años, se presentan crecidas intempestivas pero de corta duración, también temidas por hombres y animales, las *conejeras*.

Para ciertos leticianos ni la estacionalidad anual de la inundación, ni la admitida regularidad (cada veinticinco años) de las grandes crecidas los inducen a pensar que estos son acontecimientos a los cuales por lo inevitables hay que acomodarse. Entonces el fenómeno se convierte en la referencia a la que se alude siempre ante cualquier dificultad. Así, al comentar la escasez y carestía en el mercado, algunas personas echan la culpa de todo “a las crecidas del río en los últimos años”.

Aunque no debemos olvidar que la deforestación en las lejanas altas montañas se está reflejando en la mayor altura a la que cada año llega la inundación en las tierras bañadas por el Amazonas. Inundación que coge de sorpresa al agricultor que ha sembrado en lo que se tiene como la alta, es decir, a donde regularmente no llegan las aguas. Un colono aguadeño, quien por haber llegado diez años atrás

ya conocía las condiciones ambientales, se quejaba en mayo de 1974 de que se le habían “alagado” (inundado) unas eras que había arreglado dificultosamente con abono de pozo. Con casos como este se explicaría la constante angustia que la inundación siembra en la gente.

Hay que tener siempre en cuenta que la inundación establece un ritmo básico en las disponibilidades de recursos silvestres y de pesca, y también en la agricultura, como lo veremos más adelante. Y como la relación indígena-blanco o leticiano está basada predominantemente sobre la adquisición por parte de este de recursos alimentarios, la inundación, su estacionalidad, es un factor importante en las relaciones interétnicas del área.

Conocido ya el ciclo de la crecida del río, pasamos a ocuparnos del ciclo agrícola.

Los datos de Domínguez sobre los ciclos agrícolas amazónicos resultantes de la utilización agrícola del suelo, sea en *los bajos*, la baja o *barcea* (en portugués), o en *los altos*, tierra firme (1975: 371-396), son válidos en términos generales y en gran proporción para los alrededores de Leticia. Sin embargo, como él dice, “hay que tener en cuenta que cada grupo indígena tiene una multitud de otros ciclos menores para la siembra y para la recolección”. Con base en la información que recogimos, presentamos un buen número de detalles que comprueban y complementan sus afirmaciones generales. Por otra parte, queremos resaltar ciertos aspectos que no han recibido suficiente atención en la literatura pertinente que hemos consultado.

A continuación presentaremos la sucesión de actividades agrícolas, llevadas a cabo tanto por indígenas como por blancos, marcadamente estacionales, y que dan el ritmo para el año de trabajo. Ritmo que parece actuar como un estímulo en las condiciones monótonas tanto de la vida primitiva del indígena (Richards, 1932: 99) como de la elemental de los agricultores blancos de la región. El resultado de ellas se manifiesta un tiempo después en las existencias o disponibilidades alimentarias en el mercado del puerto y, en gran parte, de las del mercado o la galería del poblado.

Junto a los productos de la labor agrícola que aparecen en determinado momento, presentaremos también los productos conseguidos simultáneamente por recolección (p. ej., frutas silvestres, huevos de tortuga), como también los productos conseguidos por las actividades de la caza y de la pesca, estas y aquella, también determinadas estrechamente, como la agricultura, por las condiciones climáticas y pluviométricas de la región. (Con las lluvias escasea el pescado y en cambio aumenta la caza, por ejemplo). De esa manera intentamos

presentar la dependencia que el leticiano tiene de su ambiente físico, y cómo maneja los recursos naturales (vegetales y animales) que dependen de este para resolver su necesidad de alimento. Naturalmente, el menor o mayor éxito de ese manejo depende de la adaptación cultural a las circunstancias ambientales. Y en este campo los maestros son los indígenas. Al blanco no le ha quedado otro camino que aprender de aquel, aculturarse, aunque sea a desgano.

Mayo. En la baja (las vegas, la barcea), después del 20 de mayo, cuando el agua del río empieza a bajar, pero que todavía tiene unos 10 cm de altura, sobre el terreno señalado, lo primero que se siembra es el arroz para evitar que los pájaros se coman las semillas. Más tarde, también se siembra arroz al voleo. El indígena siembra en las vegas lulo, melón y yuca “tan pronto como las aguas de la inundación se retiran y el suelo pierde su carácter de lodo” (Proradam, 1979: 496). La yuca se recogerá de los seis a los nueve meses después, poco antes de la siguiente inundación. En los Altos (tierras no inundables) se siembra también yuca, plátano, piña, papaya y lulo. Todo esto estará para finales de enero.

Presencia en el mercado: porque es la fruta que más abunda, se ve en el puerto a toda la gente comiendo canangucho. Alguien afirma que es muy solicitada por sus propiedades afrodisíacas. Se compra mucho para refrescos. Al comenzar el mes todavía abundan los zapotes.

Hay mucho asaí que, utilizado por el indígena siempre para refresco, nunca se deja fermentar, es utilizado también por el blanco para refrescos y helados. A principios del mes abundan las naranjas. El vaso de jugo costaba 3 pesos en 1974. Se encuentra chalochuela, para hacer refrescos, cayarana (cultivada) que se come cruda o en jugos. Empieza a aparecer la sandía, que dura hasta septiembre y octubre.

También empieza la abundancia de pomarrosas (cosecha cada tres meses), de caimos y de mangos. A fines de mayo aparece la ahuyama, que ha sido sembrada en la alta, cosecha que dura mes y medio y hasta dos meses. A finales de mayo (el día 30 de 1974) aparecen los primeros aguacates. La piña empieza a escasear, y el vaso de jugo ya vale 20 pesos. Lo mismo la papaya, que se pone muy cara. A finales de mayo empieza a escasear el zapote. El 21 de mayo de 1974 solo llegaron diez zapotes pequeños y picados. “Cuando se está terminando la cosecha el sabor ya no es tan bueno: son desabridos”, comentan los leticianos. A finales de mayo las naranjas escasean. Ya el vaso de jugo estaba a 5 pesos. Si era con un huevo, costaba 7 pesos.

Cuando alguna fruta empieza a escasear, los revendedores, adelantándose a todo el mundo, se suben a las canoas y las acaparan, para revenderlas ya muy caras en la orilla.

En marzo, abril y mayo todo es muy escaso. Pero es mayo la época más difícil del año. Es cuando más llueve, y por la crecida del río escasea el pescado. “Hay que ir a las quebradas y hacer pequeñas represas para coger algo de pescado con canastas”, informa un indígena. Falta la carne, que se reemplaza con gallina, cerdo, cacería. Escasea el maíz, arroz, fríjol. “Hay que salir a la carretera a buscar que le vendan a uno algo de yuca y de plátano”. Todavía hay de estos productos pero las existencias llegan a su más bajo nivel. Entonces traen al puerto morrocayos (tortuga de tierra), micos, danta y capibara.

Junio. “Apenas comienza a mermar el río, cuando la tierra queda húmeda y floja, los tembladerales, se siembra arroz”. Es magnífica ocasión para sembrar arroz al voleo, arroz que alcanza a madurar antes de la repiqueteada de noviembre.¹

En la baja se siembra el melón, que se cosecha en agosto; sandía, de una variedad injerta, muy dulce, que llega a pesar una arroba; pepinos y tomate. También maíz.

En los altos se siembra el plátano que estará listo a finales de febrero. En los alrededores de Leticia se tumba monte, para sembrar en septiembre arroz de secano (Proradam, 1979: 494).

Presencia en el mercado: abundan los mangos.

Julio. Cuando la playa se ha secado un poco, el indígena siembra plátano, yuca, arroz, patilla, maíz. Este, que madura rápidamente, sirve para emergencias, mientras madura la yuca que lo hace más lentamente. Se siembra también el fríjol ojo de pescado, ojo de perdiz o fríjol de playa, cuya semilla es traída del interior, y que se cosecha en octubre.

Presencia en el mercado: aparece mucha papaya. Empieza a aparecer el *mashishe* (en portugués), especie de pepinillo cultivado, que sirve para sopa y ensalada. Hay mucho tomate. Escasean las naranjas. Cada una valía 2 pesos en 1974.

“En julio y agosto todo es más fácil: hay de todo. Anteriormente, en este tiempo había mucha gallina. Este año no hubo mucha” (1980).

“En junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre es época de abundancia: hay víveres y pescado. Es la época de las fiestas”, nos dice un indígena ticuna que vive muy cerca de Leticia. La presencia de las fiestas, en este caso, es una adaptación al ciclo de mayores disponibilidades alimentarias. Sirven para balancear y resarcirse de la escasez de los meses anteriores (marzo, abril y mayo). Y por otra parte, con los intercambios ceremoniales que les son característicos, a veces las fiestas sirven para redistribuir ciertas especies de frutos recolectados que

1. Véase *Ciclo agrícola anual e Inundación o crecida del río*, pág. 72.

tienen una ubicación muy localizada en la región (Hugh Jones, 1979: 30), con lo que se logran complementos nutritivos necesarios.

Agosto. Agosto, septiembre y octubre son los meses del verano más fuerte, es la baja extrema. Los indios ticuna siembran en la baja, yuca, plátano, arroz, maíz, patilla, tomate, zapallo (o ahuyama), piña, caña de azúcar. En los Altos, en las purnas, donde alcanzó a inundarse en el pico del invierno, pero que es lo primero que queda seco al empezar el verano, se siembra maíz.

Presencia en el mercado: hay mucho tomate. La carambola está en plena cosecha. Abunda el mashishe: un pepinillo. Hay pepino para rellenar, pimiento, ají picante: pandi, que es la fruta del árbol del pan. Blanca se come cruda, en tajaditas que valen 5 pesos, allí mismo en el mercado a manera de medias nueves. La pepa se cocina. (No pudimos precisar para qué).

En todo el verano, pero más ahora, llegan ramitos de yerbas para la sopa: cebolla, cilantro, cilantro cimarrón, a 5 pesos.

Aparece la mullata, que se come cruda, como fruta; un kilo valía 15 pesos en 1980. Se consiguen algunos lulos. Hay maní. Pero en 1980 todavía escaseaba.

Todavía se consigue algo de papaya. Ya no hay naranjas. Las que se ven en el mercado, son traídas, por avión, desde Bogotá (1980). Empiezan a escasear los mangos.

“En julio y agosto todo es más fácil: hay de todo”.

Septiembre. Se desyerba todo lo sembrado en los meses anteriores. En la escuela de Nazareth, bajo la guía de un profesor de técnicas agropecuarias, los niños indígenas siembran en la baja, cohombros, tomates, berenjenas. En tierra firme, cerca de Leticia, se siembra maíz en septiembre (Proradam, 1979: 494).

Presencia en el mercado: sigue la cosecha de carambola. El ciento de ellas valía, en 1974, 35 pesos. Sigue abundando el mashishe, a principios del mes. Se termina a fines del mes. Hay cohombros, perejil, tomates (1974). El día 18 llegó de Brasil una canoa con doscientas cincuenta patillas que se vendían a 6, 10 y 15 pesos.

A finales del mes llegan hasta 5.000 patillas o *melancias*. Vienen del Brasil, donde se venden las primeras cosechas. Luego, por el río suben patillas a Benjamín Constant, Tabatinga, El Marco y llegan hasta Leticia. Así como en mayo todo el mundo comía canangucho en el mercado, así en septiembre se ve a toda la gente comiendo patillas. Se presenta la mayor cosecha de ahuyama en el verano. Hay granadilla. Hay coco tierno para comer con cuchara. De las islas peruanas de frente a Leticia llegan bultos de mazorcas, y en platones traen mazorcas cocinadas.

En plena baja no hay aguacate. No es fácil conseguir papaya, ni piña, ni bananos.

El 18 de septiembre llegó una canoa con treinta y siete piñas muy pesadas y maduras a 6 pesos, precio muy alto. Al rato llegó otra canoa con dieciocho piñas y dos racimos de bananos, y una talega de farinha, y la conmoción fue considerable, por lo escasas que son estas frutas en esta época. (¿Vinieron de lejos?). Las naranjas son muy, muy escasas. El limón es tan escaso (y será por lo tanto tan costoso) que si uno va a un restaurante a almorzar de improviso, le sirven pescado frito pero sin limón, porque no tienen más. Solo tienen los precisos para los clientes habituales.

Hay huevos de tortuga provenientes del Brasil.

Octubre. Tumban y rozan.

Noviembre. Se recoge la patilla y el maíz. Traen hormigas arrieras o colonas.

Diciembre. Se capina: se limpia lo que se sembró en agosto: yuca, plátano, piña, caña de azúcar. Llegan del Caquetá huevos de tortuga.

Enero. Llega uva de monte y canangucho. A principios del mes no se coge nada. A finales del mes se coge la yuca, el plátano, la piña, la caña, sembrados en mayo.

Presencia en el mercado: en enero empieza a salir el zapote, que se acaba a fines de mayo.

Febrero. Labores: “Se cuida, se limpia la chacra”. “Ya empieza a crecer el río, ya viene el agua”.

En febrero y principios de marzo se siembra maíz en tierra firme (Proradam, 1979: 495). Se cosecha el plátano que se sembró en junio.

Traen al mercado uva de monte, que se come cruda y unmary, que se come hervido y “es como pan”. Sigue llegando canangucho.

Traen chontaduro. Mucha gente hace chicha de chontaduro. Abunda el zapote.

Marzo. Labores: a principios de marzo se siembra maíz en tierra firme. Se acaba de recoger lo que se ha sembrado en la baja.

Presencia en el mercado: en marzo y abril es cuando hay más piña. Después se pone escasa. En marzo abundan los zapotes y, también, las naranjas.

Abril. Se limpia, se cuida lo que se ha sembrado en la alta (*los altos*, tierra firme).

“En marzo, abril y mayo todo es más escaso”. Entonces se mata una gallina o un pollo.

“Hay que ir hasta Los Lagos o a la carretera a buscar que le vendan a uno plátano, yuca”.

Presencia en el mercado: llega mucho asaí. Hay mucha piña. Abundan los zapotes. Abundan las naranjas. Cada una valía, en 1974, 50 centavos, y el vaso de jugo, solo 3 pesos.

Durante todo el año se consigue en el mercado farinha, hecha generalmente de yuca amarga (véase tabla 1).

Las entidades oficiales o privadas interesadas en impartir mejoramiento de cualquier orden entre colonos e indígenas, deben tener siempre en cuenta el ritmo de este ciclo agrícola, para no interferirlo con sus programas. Así se evitaría la ausencia temporal o el alejamiento definitivo, sobre todo del indígena, de los programas en los días que tradicionalmente este dedica a los trabajos agrícolas, ya que él no quiere ver posteriormente disminuidas en parte sus disponibilidades alimentarias.

GANADERÍA

Sobre el origen de las fincas ganaderas de las cercanías de Leticia,¹ al comenzar los años sesenta la necesidad de carne para abastecer a la población facilitó la formación de fincas ganaderas, para las cuales el gobierno de la comisaría daba hasta 1.000 m². Como ya se dijo, no fueron iniciados con cultivos, sino que se las sembró inmediatamente después del desmonte con pasto imperial. Generalmente se iniciaba la finca ganadera con ganado criollo. La actividad ganadera llegó a desarrollarse hasta el punto de poder exportar ganado en pie a Manaos e Iquitos. Pero en 1967, con la llegada de un lote de ganado del Brasil, traído para mejorar las ganaderías locales, vino la infección de la aftosa, de tipo C. Se extendió de tal manera que el Gobierno colombiano optó, por intermedio del Banco Ganadero, por aplicar el fusil sanitario. Previa la promesa de esta banca de remplazar a los propietarios sus animales, fueron muertas más de mil quinientas reses. Para hacerlo, y con el ánimo de fomentar nuevas ganaderías en el Trapecio Amazónico, el mismo banco trajo a Leticia en aviones Hércules tres mil novecientas cabezas de cebú pringado y de pardo. En repetidos vuelos alcanzaron a llegar hasta ciento sesenta cabezas al día. Se daban a precio de costo, sin cobrar el transporte.

Simultáneamente, también se trajeron en barcos de Navenal, por el Putumayo y luego remontando el Amazonas, reses escogidas de hatos del Caquetá y Putumayo, para ayudar en el esfuerzo de reiniciar la ganadería local (Melendro, 1978: 40). De las ganaderías existentes en 1980, cinco arrancan de esa época, de la que todavía le quedaban a una de ellas ocho de las cincuenta y dos reses que recibió inicialmente. Otra de esas cinco empezó con veinte ejemplares. En 1974 tres de esas cinco empresas contaban respectivamente con ochocientas, quinientas y trescientas cabezas de cebú.

1. Véase *Proceso de colonización y apertura de fincas*, pág. 52.

TABLA I Ciclo agrícola anual. Disponibilidades en el mercado 2 \ 3

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
15							Melón	Melón	Melón	Melón	Melón	
16	Piña	Piña	Piña	Piña	Piña						Piña	Piña
17			Naranja	Naranja	Naranja							
18	Papaya	Papaya	Papaya	Papaya	Papaya		Papaya	Papaya				
19	Lulo	Lulo						Lulo				
20									Granadilla			
21					Mango	Mango	Mango	Mango	Mango	Mango		
22								Carambolo	Carambolo			
23									Coco tierno	Coco tierno		
24								Pandi (del pan)				
25					Aguacate	Aguacate						
26	Yuca	Yuca		Yuca	Yuca						Yuca	
27	Plátano	Plátano	Plátano	Plátano	Plátano							
28	Mazorca	Mazorca				Mazorca	Mazorca	Mazorca	Mazorca		Mazorca	Mazorca
29										Mafz	Mafz	
30	Caña	Caña										
31							Mashishe	Mashishe	Mashishe			
32						Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate		
33					Ahuyama	Ahuyama	Ahuyama	Ahuyama	Ahuyama	Ahuyama		
34										Frijol		

No todo el ganado traído subsistió, pues “como hubo gente que recibió reses sin saber de ganadería, cuando se llegó el momento de pagar sus cuotas, tuvo que matar esas reses para pagarlas”.

En la región se ha experimentado también con la raza romosinuana, con la que se han levantado ganaderías de hasta doscientos cincuenta cabezas y algunas hasta de ochocientas. El principal problema para mantener una finca de ganado es la escasez de trabajadores y la falta de capitales fuertes para invertir.¹ Otro problema que han sufrido los ganaderos es el de algunos inviernos fuertes. En los años 1969, 1970 y 1971 el invierno dañó el pasto imperial, que es de corte, y diezmó numerosos hatos. Un ganadero tuvo que ver morir de hambre a ciento treinta y nueve animales. La calamidad del invierno se ve subsanada en parte con la siembra de pasto micay, que resiste el pastoreo, aunque no da tanto rendimiento en la leche como el pasto imperial.

También la infección de “la secadera” desanimó a algunos ganaderos de continuar en su actividad, y uno de ellos aunque tenía trescientas hectáreas en pastos sobre la carretera con doscientas quince cabezas de romosinuano, abandonó el negocio.

En general se considera que la orilla del río es mejor para el ganado y que allí alcanza mayor peso. En la región se considera que una vaca da buen rendimiento cuando da cinco botellas diarias. Uno de los informantes estaba muy contento de sus vacas porque daban de seis a ocho botellas. Una vaca que dé diez botellas es excepcional. A las vacas lecheras se les da dos veces por semana melaza, que viene por el Putumayo de fincas de ese río. Al ganado en general se le da con alguna frecuencia sal mineralizada; se le aplican baños contra las garrapatas y se vacuna contra la peste boba. La Caja Agraria da préstamos para la ganadería, y en casos de fiebre aftosa, también esta institución, a solicitud del interesado, pide a Bogotá los tratamientos indicados.

En agosto de 1980 visitamos en una finca ganadera de la carretera el experimento que estaba haciendo la CIAP (Centro de Investigaciones Agrícolas de Palmira, Valle). Se estaba observando el comportamiento de ochenta leguminosas y cuarenta y un gramíneas en el suelo y clima locales, para ver cuáles prosperaban y lograban más alto rendimiento en esas condiciones. O en otras palabras, se observa su adaptabilidad a las deficiencias del suelo en la región. Las que mejor se adecuaran al ambiente, se sembrarían. Luego se ensayarían diferentes combinaciones de

1. Véase *Condiciones laborales*, pág. 61.

leguminosas y gramíneas hasta encontrar las más convenientes. Con esto se esperaba darle un vuelco a la ganadería de la región, en términos de productividad en leche y carne, ya que la ganadería actual no alcanza a satisfacer las necesidades de la región. Oportunamente¹ se verá cómo opera la introducción de ganado, principalmente de Puerto Leguízamo.

Aunque varios ganaderos aseguran que al indígena no le interesa ni le gusta el trabajo con el ganado, que no quiere aprender, en 1980 el SENA había empezado un programa de ganadería entre indígenas, con la finalidad de suministrar carne al mercado de Leticia, quizás para 1984.

La iniciación concreta del programa consistió en la preparación de los potreros por parte de la comunidad indígena: el Ministerio de Gobierno (DIGEDEC) aportó el ganado de engorde y el SENA enseñó a los indígenas el manejo del ganado.

Si el programa tenía éxito el habitante de Leticia se vería beneficiado unos pocos años después. Y el indígena se beneficiaría en su aprovisionamiento de carne probablemente más barata por la mayor disponibilidad de ella en el mercado. Lo mismo puede decirse del programa porcino entre indígenas y colonos.

Cuando culminen estos programas valdrá la pena averiguar qué tanto aumenta el consumo de carne vacuna y porcina entre los indígenas, entusiastas aficionados a la carne de cacería que, como lo vimos, ha escaseado en extremo.

Carecemos de datos sobre la cantidad exacta de botellas de leche o de kilos de carne que las ganaderías regionales proporcionan al mercado de Leticia. Respecto de la leche solamente podemos decir que en septiembre de 1974, de solo dos fincas de la carretera, entraban a la población alrededor de trescientas botellas diarias, y en agosto de 1980 supimos de otras dos fincas también de la carretera que en conjunto producían ciento diez botellas, que se veían disminuidas en el verano. El dueño de una de estas, en el kilómetro 11, para obviar las dificultades del transporte diario de la leche, trasladaba las vacas en producción a un potrero vecino a Leticia, donde las ordeñaba. Por la misma época de una sola finca del río, llegaban diariamente a las 10 a.m. y por lancha ciento veinte botellas.

Pero es un consenso –todo el mundo lo lamenta repetidamente– que estas leches y el queso no alcanzan a suplir la demanda de la población, que por tanto se satisface en altísima proporción con leche en polvo importada.²

En lo referente a la carne vacuna el aprovisionamiento de la población durante

1. Véase *Comercio*, pág. 104.

2. Véase *Comercio*, pág. 104.

la época de sequía, cuando no pueden venir barcos con ganado por el Putumayo,¹ depende únicamente de las ganaderías locales, también insuficientes. Entonces hay que recurrir a los enlatados y al pescado.

En la mayor o menor disponibilidad de proteína animal se refleja la estacionalidad climática (véase Dufour, Darna y Zarucci, 1979: 71). Primero, por lo que se consigue localmente: tanto porque hay más carne de cacería en la estación lluviosa,² como por eventuales calamidades sufridas por el ganado local, y que en último término se debe a las retiradas cíclicas del río.³ Así, “al bajar el río (en septiembre) puede haber cualquier día mucha carne de vacuno. Veamos por qué: al retirarse el río queda la tierra como un tembladeral. El ganado se baja a las orillas del río a comer yerba fresca”. “A veces se hunden tanto las vacas que solo se les ven los cachos; en ocasiones se puede ver a los chulos comiéndose las vacas vivas que no pueden defenderse”. Unas veces los dueños pueden sacar sus reses ya encalabradas, tullidas. Entonces las matan y venden la carne “de vacas atolladas”. Cuando no las pueden sacar, un par de días después ya más afirmada la tierra, y cuando ha sido posible mantener alejados a los chulos, proceden a matarlas y a vender rápidamente toda la carne que pueden. Es una buena ocasión para los consumidores afortunados que saben del suceso oportunamente.

Y segundo, por lo que puede llegar por el río, según este se pueda navegar o esté seco.⁴

Conseguir carne en Leticia es siempre problemático. Nunca hay toda la que se necesita. Este ha sido uno de los problemas a los que se han visto enfrentados sus habitantes desde los primeros tiempos.

Por ejemplo, en 1936, antes del desarrollo de las fincas ganaderas, se podía comer carne de res solo unas dos veces por semana. Cuando había una res disponible se ponían de acuerdo el matarife y la guarnición militar, para la cual siempre había que dejar la mitad de la carne. No se aprovechaban y se botaban la cabeza, vísceras y patas, “pues no había la costumbre de comerlas”. En los barcos que llegaban por el río, de vez en cuando se mataba una res, y a veces alcanzaban a traer algo de carne que la población recibía alborozada. “Casi siempre se comía carne en conserva, enlatados”.

1. Véase *Fluvial, Por los ríos colombianos*, pág. 109.

2. Según varios informantes.

3. Véase *Ciclo agrícola anual, Inundación o crecida del río*, pág. 72.

4. Véase *Fluvial, Por los ríos colombianos*, pág. 109.

A comienzos del año 1956 en los restaurantes y sitios donde el recién llegado y muchos empleados públicos tomaban la alimentación, “no se veía la carne. A quienes la exigían se les daba *corned-beef* frito”. Como no había suficiente ganado, tenía que reservar lo suficiente para la policía y para el ejército, cuando este no había sacrificado su propia res. Las dueñas de los restaurantes tenían que ir al matadero desde la media noche a hacer fila, para volver a la casa a las 7 a.m., a veces con solo un kilo de carne.

Actualmente, 1974, 1980, son varios los factores que contribuyen a esa escasez y carestía. Al ganadero le conviene vender su ganado en pie. Y así lo venden para la base militar de Tabatinga, Brasil, donde por una res pueden ganar 1.000 o 1.500 pesos más que en Leticia. Se sabe de una trocha por donde llevan el ganado de Colombia hacia el Brasil.

Como hay control de precios en Leticia, en ocasiones quienes matan el ganado no venden la carne en Leticia sino que la llevan a Tabatinga. Se dice que la llevan silenciosamente en canoas por la noche. Muchas personas dicen que antes de que existiera la base militar brasilera, se conseguía más carne a un menor precio en Leticia.

Además la carne en Leticia es muy cara, porque según dicen los vendedores de carne, la mayor parte es traída en avión de Bogotá, y para esta variedad no hay control de precios. Sin embargo, alguien nos informó que por las noches llega la carne congelada de animales que han sido sacrificados localmente. “Matan aquí, pero venden la carne al precio de la carne traída por avión”.

En 1974, cuando todavía no se había abierto el mercado cubierto, era frecuente encontrar en las mesas de venta de carne, cerca a los quioscos de los graneros, subiendo del puerto, que toda la carne que estaba a la venta era “traída de Bogotá”.

Cuando no llegan barcos con ganado, se disminuye enormemente la carne en el mercado. Pero aunque sea poco o mucho el ganado sacrificado, los procedimientos y la organización son los mismos. Presentamos una somera información sobre ellos.

Cuando llega el ganado (en su mayor parte cebú criollo y cebú enrazado) de Puerto Asís o Puerto Leguizamó, un solo carnicero puede llegar a comprar de treinta a cuarenta reses. Estas se dejan de diez a quince días en un potrero reponiéndose del viaje; luego, para sacrificarlas, se llevan al matadero en un camión del municipio o en un camión particular (lo que cuesta 300 pesos). Cuando ha llegado ganado, se matan hasta diez animales diarios. El sábado y el domingo son los días de mayor venta de carne. Naturalmente toda la carne que se saca al mercado, se vende. En

ocasiones, cuando hay abundancia de pescado, un carnicero puede matar una res en la madrugada. Pero solo trae la mitad para vender ese mismo día. La otra mitad la deja en un cuarto frío, donde pagaba en 1974, 1 peso por kilo durante veinticuatro horas. Trae también las vísceras frescas, que si no han sido vendidas a las 9 a.m., se llevan también al cuarto frío.

Cuando no hay mucha carne una res se vende en dos horas y media. El lomo y la pierna son las partes de primera, las más estimadas. Luego sigue el pecho. La sobrebarriga y el murillo son considerados de tercera. En los puestos de carne del mercado cubierto, además de la carne se vende hígado, riñones, lengua, corazón, pajarilla (bazo) y bofe (pulmones). El hígado es comprado siempre por hoteles y restaurantes. En 1974 el kilo valía 25 pesos al tiempo que la carne valía 30 pesos. El corazón se come relleno o frito; el bofe, asado o frito. La pajarilla se compra para sustancia de las sopas. En un corredor fuera del mercado está el puesto y la mesa donde se venden las tripas, menudo, patas, cabezas, los sesos y el cuero. En 1974 los sesos se vendían a 10 pesos y la cabeza por 15 pesos. Comprar estas partes no tiene ningún prestigio; parece que solamente la gente muy pobre lo hace. Venderlas tampoco es de prestigio. Como todos los carniceros son antioqueños, pregunté a uno de ellos si quien vendía afuera era un antioqueño: “Qué antioqueño va a ser”. Obviamente, hay un desprecio de los carniceros por este otro vendedor. En los restaurantes lo que más se sirve es la carne porque es lo que prefiere la gente de Leticia, y también los brasileros y peruanos. El pescado es más solicitado por la gente del interior de Colombia.

Según la relación de degüello de ganado mayor correspondiente al mes de mayo de 1974, la contaduría de impuestos comisariales recaudó la suma de 340 pesos por dieciocho hembras y siete machos sacrificados (10 pesos por animal hembra y 15 pesos por animal macho).

Cada carnicero debe pagar 50 pesos diarios por el derecho a ocupar una mesa en el mercado, y la lavada diaria del puesto le cuesta 50 pesos.

El 21 de agosto de 1980, los precios de las diferentes carnes eran: hueso para sopa, 60 pesos; hueso carnudo para sopas, 100 pesos; todo lo demás a 150 pesos (¿el kilo?). En el restaurante del mercado, un plato de carne asada con papa y yuca costaba 150 pesos.

ANIMALES DOMÉSTICOS

Cerdos

El 60% del cerdo que se come en Leticia viene por el río¹ del Perú; el 30% también viene por el río, del Brasil, y solo un 10% ha sido levantado y engordado por colonos colombianos.

En mayo de 1974 el Apostadero, la Base Naval, tenía una porqueriza para el engorde de animales, con la finalidad de disponer de carne para sus infantes y oficiales, y eventualmente venderle algo al público. Pero era muy difícil conseguir con frecuencia cerditos para engordar. Y por otra parte, el rancho de la porqueriza ofrecía alguna dificultad para el aterrizaje de aviones (estaba cerca al aeropuerto), por lo que pensaban suprimirlo. A veces pasan quince días sin que se mate un cerdo. A veces llegan entre dos y veinte. En el matadero hay un corral donde se les da maíz mientras llega el momento de sacrificarlos.

En el verano cuando hay mucho pescado, no se mata sino uno diario. Ocasionalmente hasta dos. Cuando en el mercado hay carne de res, “la gente no lo quiere ni mirar”. Cuando no hay pescado, o cuando no ha llegado ganado por el río, se pueden sacrificar hasta diez cerdos diarios. “Generalmente hay cerdo los viernes, sábados y domingos”.

En mayo de 1974 se sacrificaron en todo el mes cuarenta y un animales, diecisiete machos y veinticuatro hembras.

Cuando se mata un cerdo se debe pagar 50 pesos a quien lo lleve al matadero, 50 pesos por el permiso del ICA (control de animales), 300 pesos por la licencia municipal para matarlo, 200 pesos a quien lo mata, y 100 pesos a quien lo trae al matadero de la casa del dueño. “Tiene que ser un carro higiénico”. Total: 700 pesos. En mayo de 1974 el impuesto de degüello por un cerdo era de 8 pesos. En agosto de 1980 el precio del cerdo en pie era de 100 pesos el kilo. Había cerdos hasta de cien kilos que valían, entonces, 10.000 pesos.

La carne de cerdo es más barata que la de res porque es un animal criado en la región, porque traen muchos del Perú y también porque hay una mayor demanda de carne de res. “La carne de res es todo; se puede prescindir de la carne de cerdo”. La carne de res más cara valía, en agosto de 1980, 150 pesos el kilo, al tiempo que la carne de cerdo (se vende sin clasificar, cualquier pedazo tiene el mismo valor) costaba solamente 100 pesos el kilo.

Del cerdo se vende en el mercado la carne, el tocino y el hueso. Generalmente

1. Véase *Fluvial*, pág. 105.

los mismos comerciantes de Leticia que traen cerdos por el río se ocupan de matarlos. Uno de ellos prepara lechona rellena¹ para los domingos y días de fiesta. Los matan en el matadero, los rellenan en su casa; los llevan luego a una panadería para asarlos, lo que cuesta 600 pesos, y luego los llevan a una mesa al mercado para venderlos, por porciones servidas en un plato de cartón con dos tajadas de pan y de tostadas por 80 pesos. Alguna gente se la come allí mismo, “un gran desayuno de domingo”; otra gente la compra para llevar a su casa.

Otro comerciante de los que traen cerdos los mata y vende la carne a los que tienen puesto de carne de cerdo en el mercado. Su señora es fritanguera y vende morcilla a la entrada de la plaza. Algunas familias huitoto de la carretera matan cada tres meses un marrano que ellas mismas han engordado. Salan y ahúman la parte que dejan para la familia, lo que les permite comer de esto hasta el tercer día, y venden el resto a los vecinos.

Gallinas y pollos

En el Apostadero había un pequeño galpón para avicultura. Pero la mitad fue ocupada para guardar munición, mientras se arreglaba el polvorín. En la otra mitad esperaban poner unos pollitos que llegarían de Bogotá. Don Alfonso Galindo llegó en 1936. En las casas se criaban gallinas. En el puerto también se conseguía una que otra. Una gallina valía 30 centavos. Un huevo valía 2 centavos. “La genticita pobre cría patos, pollos, para vender por la carne. Consumen los huevos”. Los pollos no tienen control de precio, lo mismo que sucede con la carne traída de Bogotá.

Un muchacho del interior del país vende pollitos desde hace como dos años y medio (mayo de 1974). Los trae en Aeropesca o en Avianca. Cada vez que viene trae alrededor de mil quinientos pollos y no viaja a traer más hasta que no los vende todos. Aquí los vacuna a los ocho días de traídos. Los alimenta con Purina y con maíz, para irlos acostumbrando a la comida local. En un periodo corto de tiempo vi vender catorce. El muchacho dice que cuando se sueltan los pollitos se defienden con lombrices y con los alimentos que les dan en las casas.

Una señora, en cuya casa chequeo “menús corrientes”, tiene once gallinas y diez pollitos. Alguna vez coge huevitos. Alguna vez mata un pollo. Los días en los que tiene gallinas, se comen los huevos y echan camadas de pollo. Cuando hace mucho tiempo no ha habido carne, se comen un pollo o una gallina.

Alejandrina, huitota que vive en Leticia, cría camadas de pollos y patos. Cada

1. Véase *Consumo*, pág. 157.

dos meses comen pato. Comen pericos (huevos revueltos) hechos con huevos de pata.

Ovejas y cabras

Las lanchas que vienen del Brasil a veces traen ovejas y cabras que alguna gente compra y mantiene en los patios al fondo de sus casas, listas para festejar una primera comunión, un cumpleaños, etc.

Conejos, cuyes

Una familia de origen nariñense tiene cuyes en su casa y vende ocasionalmente algunos por las calles. Anteriormente tenía también cría de conejos para vender, pero cuando visitamos Leticia nos dijeron que ya no vendían más. Una señora de Brasil, residenciada desde pequeña en Leticia, nos dijo que nunca había comido conejo ni cuyes en Brasil; pero que en su casa de Leticia habían tenido cría de conejos, y que todas las personas de su familia los comían horneados. También adquirieron cuyes para tener crías en la casa. Lo lograron por un tiempo, luego todos se murieron. Sigue con la idea de volver a tener, y se lamenta porque anteriormente para todos los cumpleaños se mataba un cerdo o una gallina, mientras que en la actualidad no se ven tantas fiestas.

Alimentos de emergencia

El 10 de agosto de 1980 llegó una lancha de Belén, un caserío cercano en el Brasil, aguas abajo, con papayas y farinha, y con varias canastas de periquitos, noventa y ocho ejemplares en total. Hubo gran revuelo entre los concurrentes al mercado del puerto. El primero que compró uno con gran entusiasmo fue un policía. Una señora compró afanosamente cinco para sus niños; otro compró ocho para su niño como premio porque sacó el primer puesto en el colegio, y una tercera compró tres. Enseguida, otra señora compró otros tres, y para que no se le volaran los guardó en el seno. Inicialmente pedía 35 pesos por cada perico. Pero luego vi cómo varias personas terminaron pagando solamente 20 pesos. Pasado un rato ya los había vendido casi todos. Los periquitos de copete amarillo son los más estimados como adorno. “Pero aprenden a hablar más los que no tienen copete amarillo”.

Aunque ese día nadie nos manifestó interés por comerlos, en otras oportunidades se hizo referencia a la sabrosura del guiso de pericos; se nos habló de una

señora que era especialista en prepararlos: “a veces preparaba como dos docenas de patiricos (loritos)”, y hasta nos dio la receta para hacerlos.¹

Estos pequeños y lindos animales son los mismos que ya no se ven cautivos en canastas, sino en enormes bandadas que en varios momentos del día, sobre todo en los amaneceres y atardeceres, se desplazan a gran velocidad sobre la población para después de varias vueltas posarse en los árboles de la plaza, frente a la iglesia (Torres Barreto, 1980), y emitiendo chillidos que llenan de bullicio el ambiente, ofrecen un peculiar y hermoso espectáculo que nos recuerda que aunque vamos por una calle o estemos sentados en la plaza, nos encontramos rodeados de selva. Pasan ellos, que, como lo vimos, despiertan tanta simpatía e interés como adorno y compañía en el verano, época en que al parecer nadie se acuerda de que también se comen, a convertirse en alimento de emergencia cuando, en marzo y abril al decir de muchos leticianos, “no hay nada para comer”, “la escasez es absoluta”, y solo queda el recurso de los enlatados.

1. Véase *receta 45*, pág. 224.

2. DISTRIBUCIÓN

Esta segunda parte tiene que ver con los mecanismos económicos que hacen posible que los productos alimentarios de la región y los importados de otras regiones del país y de los países vecinos lleguen a cada uno de los consumidores. Se ve la manera cómo los excedentes de la economía de subsistencia del indígena y de algunos colonos llegan al mercado del puerto en canoas. Se ve cómo aquel ha pasado paulatinamente a depender de sus ventas en el mercado para a su vez aprovisionarse de artículos que se le han vuelto imprescindibles, como el café y el azúcar, fósforos, una linterna, ropa, utensilios, es decir, cómo ha ido pasando de una economía tribal a una economía campesina; cómo depende ya, aunque sea en proporción mínima, del mercado mayor. Se ve algo del funcionamiento de las transacciones en el mercado cubierto o galería, adonde llegan algunos indígenas, no todos los que llegan en canoas al puerto, y adonde van más leticianos de los que se acercan al puerto. Pasamos por los graneros o quioscos, a donde llegan indígenas en menor número, y vemos algo de la actividad distribuidora de las tiendas de comestibles esparcidas por el poblado, y adonde ya casi nunca llegan los indígenas. Todos y cada uno de estos encuentros entre el indígena y el blanco nos ilustran sobre la clase de relaciones interétnicas concomitantes a la actividad económica y sobre la cual ejercen influencia.

Así como en el puerto se ve la distribución de los productos regionales, así en la galería (mercado cubierto) y luego en los graneros y en las tiendas se empieza a ver la distribución de los productos importados a la región, distribución que ya es un aspecto del comercio nacional como también internacional a escala regional y local. Luego se muestra el comercio fluvial de importación de alimentos y mercancías de los países vecinos por el Amazonas, de navegación regular, y el proceso del desarrollo del comercio fluvial por los ríos colombianos sometidos a sequías estacionales que repercuten trágicamente en la población, y la relación entre ese desarrollo y el que fue experimentando el comercio de la población. Se observa el proceso de desarrollo del comercio aéreo que necesitó la carga de compensación que el pescado seco y las pieles le proporcionaban para desarrollarse en beneficio de una mayor disponibilidad alimentaria con lo que le llegaba a Leticia de la capital. También se destaca la actividad de los comerciantes que van por el río, regatones, llevando víveres y abarrotes a los habitantes de las orillas –redistribución–, y al mismo tiempo aprovisionándose para de vuelta traer productos agrícolas y animales de cría (cerdos) que ayudarán a aumentar las disponibilidades alimentarias de la población.

MERCADOS

Desarrollo del mercado en el puerto. Para tener una idea aunque sea esquemática del proceso de desarrollo del mercado en el puerto, hemos recogido los testimonios de varias personas que vinieron a Leticia, una de ellas cuando el pequeño caserío estaba bajo la ocupación peruana, y las demás cuando empezaron a venir colombianos del interior.

A nuestra pregunta de cómo se abastecía entonces la gente para su alimentación, quizás por tratarse de tema tan sustantivo, los recuerdos de sus primeras impresiones en Leticia afloraban espontáneamente y con precisión: el mercado se empezó a formar en el puerto y siempre ha estado allí. “En tiempo de los peruanos el mercado era muy miserable”. Solo venía de muy cerca en canoas el pescado y el plátano. De Colombia no llegaba nada.

Las casas de negocios de Perú y Brasil enviaban sus agentes en balsas. En 1930 venían las canoas a vender en Leticia frutas, pescado, plátano, yuca, farinha, tapioca. En la población había gallinas y se podían conseguir huevos.

En 1932 y 1933, cuando estaba Lemos Basto de comandante de la Comisión de las Naciones Unidas, llegaban con alguna regularidad canoas de brasileros a Leticia.

Cuando Cicero llegó en 1933, la gente iba a hacer mercado de abarrotes al puerto Benjamín Constant. O se compraba a los barcos que arrimaban al puerto. Después de que la Liga de las Naciones entregó Leticia formalmente a los colombianos, empezaron a venir gentes del interior de Colombia.

Ya por 1935 se comenzaron a construir los primeros locales de venta, tienditas a la orilla del río. Constituyeron lo que más tarde se llamó Puerto Viejo.

En 1936 llegaban al puerto cada día en mayor número canoas brasileras con víveres. En 1938 unos colombianos empezaron a importar víveres que vendían en unos pequeños negocios que abrieron en el puerto. En 1951 solo se compraban víveres en las canoas que llegaban al puerto, y grano en las tiendas de Puerto Viejo. En 1955 el transporte colombiano no alcanzaba todavía a abastecer de licores a la población; había que traerlos del Perú. Todavía varios años después de 1955 no se encontraba ninguna verdura fresca, por la deficiencia del transporte. Solo se podía comer verdura enlatada.

Desarrollo de los quioscos. A raíz de la inundación grande (1970), y ante la emergencia, el municipio les cedió con carácter provisional a los comerciantes de Puerto Viejo inundados, un terreno a lado y lado del camino o calle por donde se subía de Puerto Viejo al poblado. Cada uno de ellos construyó su local con

carácter provisional. Al secarse la parte inundada los comerciantes volvieron a Puerto Viejo. Pero después de cuatro o cinco inundaciones en años seguidos, nadie volvió a Puerto Viejo y se quedaron en los quioscos.

En Puerto Viejo quedaron abandonados los locales anteriormente ocupados por los comerciantes. Otra gente, recién llegada, fue ocupando aquellos locales abandonados, que en la actualidad explotan durante los seis meses que el río está bajo.¹

Desarrollo de la galería. La galería o mercado cubierto inició en 1961. La construcción fue muy costosa porque la tierra se inundaba con las crecidas del río. Además fue muy demorada. En 1974 estaba detenida, al parecer por falta de un requisito impuesto por la auditoría. Ciertas personas tuvieron la impresión de que la construcción que había estado en manos de la comisaría se había estancado al pasar a manos del concejo. Y al referirse a ella la prensa capitalina hablaba de una sinfonía inconclusa (*El Espectador*, enero 31, 1974).

Se pensó inicialmente que se trasladarían los negocios de los quioscos para este sitio. En 1974 se calculaba que para alojar estos negocios la galería necesitaría mínimo ciento veinte puestos. Pero en 1980, cuando la galería funcionaba plenamente, los puestos para negocios de grano habían sido ocupados por gentes diferentes a las de los quioscos, en su mayoría personas que solían estar en el puerto.

Mostraremos sucesivamente algunos datos sobre el funcionamiento de estos tres lugares (puerto, quioscos y galería), canales de enlace –en diferentes formas e intensidades– entre el sector indígena y los colonos con los sectores de la economía leticiano (Ortiz, 1967: 394), y donde en gran medida se lleva a cabo el aprovisionamiento de los leticianos, quienes también se abastecen (1974) en el Idema (Instituto de Mercadeo Agrícola), al cual nos referimos más adelante; en dos supermercados (de carnes congeladas, algunas verduras y frutas, pero primordialmente enlatados); en pequeñas tiendas de reventa esparcidas en la población, que ofrecen los artículos comprados en los graneros de los quioscos o de la galería; y, en algunas cooperativas como la del ejército y la de empleados. No obstante, fue en aquellos tres sitios donde enfocamos nuestra atención con el fin de observar las conductas institucionalizadas de compra y venta, ya que no disponíamos de tiempo para visitarlos todos. Y porque, por concurrir a ellos una mayor cantidad de personas de toda condición, ofrecían frecuentes, variadas y elocuentes muestras de la manera como operaban las relaciones interétnicas en la localidad.

1. Véase *Ciclo agrícola anual, Inundación o crecida del río*, pág. 72.

Puerto

Una de las realidades pintorescas de Leticia es el mercado del puerto; ir a visitarlo es uno de los programas incluidos en los *tours* a los turistas.

El mercado en el puerto empieza a las 4:30 a.m. o 5 a.m., cuando llegan regularmente todos los días indios –colombianos, peruanos y brasileros– en sus canoas con víveres: plátano, yuca, diversas frutas (según la temporada), pescado, farinha, hojas de palma, aceite, etc.

Las canoas son invadidas antes de que lleguen a la orilla por los revendedores, quienes saltan sobre otras canoas que están pegadas al muelle, desoyendo a un policía que advierte que deben esperar a que los indios descarguen en tierra sus productos. Los revendedores son los primeros en llegar al mercado. Si se llega a las 5:45 a.m., uno puede encontrar que todo lo que ha llegado hasta entonces ya ha sido adquirido por ellos.

Pero no solo los revendedores abordan las canoas. Para defenderse de los precios de reventa, muchos compradores también lo hacen, y uno que otro aprovecha la confusión de los vendedores, que tratan de atender por todos lados a la gente, para echar a su bolsa tres sartas de pescado y pagar solamente dos.

Los blancos presionan al indígena para que baje los precios. Por ejemplo, cuando un comprador blanco considera que una sarta de pescado en 15 pesos es cara, coge tres y solamente paga dos, en abierta protesta por el precio. El indio no consigue ningún respaldo para sostener su precio. Ante la exagerada y general protesta, el indio se ofusca, y es cuando no se da cuenta de que no le pagan todo lo que han cogido. Un indio que llega solo en su canoa con pescado no se acerca por el lado del bongo donde pueden abordarlo, sino por el otro lado, donde el bongo es más alto y donde su cabeza solo llega a la altura de la superficie del bongo. De esa manera él puede atender uno a uno a los compradores; solo atiende a un nuevo cliente cuando el anterior le ha pagado. “Ese sí sabe vender”. Si no lo hace así, lo dejan con la canoa vacía y no gana nada. Una blanca se acerca a una canoa que llega con piñas. Coge una, la mira, la toca, le quita el penacho (cogollo) y la devuelve sin comprar nada. El indio dueño de las piñas mira con inquietud, pero no dice nada. No se oyen gritos, pero la prisa y el afán por coger lo poco que va llegando son notorios. Pero este afán no es solo con el pescado que llega en las canoas de los indios. La gente también se abalanza hacia las lanchas de los blancos que llegan de Brasil.

Una canoa con mazorcas es recibida con gran impaciencia. Seis o siete personas quieren sacarlas al tiempo, sin darle la oportunidad de hacerlo al dueño. Las sacan y las van apartando.

Aunque todavía haya pescado en una lancha, si se aproxima otra también con pescado, la gente se empuja para irse a la segunda. Cada quien muestra un exagerado afán por ser el primero en comprar. (Cuando la galería estuvo terminada se prohibió la venta de pescado en las canoas. Teóricamente se debería comprar en el mercado cubierto, en los lugares asignados para tal fin. Pero la gente insistía en bajar a la orilla para comprar el más fresco, o sencillamente para comprar el que pudiera, siempre con el temor de que se terminara).

Cuando los vendedores indios logran sacar las frutas de cosecha (p. ej., aguaje) de su canoa al bongo o a la orilla, hay quien coge y se come una fruta, sin que el dueño le preste mayor atención; pero cuando se vuelve escasa, se llega a cobrar hasta 2 pesos por cada fruta.

Moneda. Es natural que en la región donde se encuentran tres países, Colombia, Brasil y Perú, “tres esquinas”, circulen indistintamente las respectivas monedas. También sucede en el mercado. En ocasiones los indígenas no conocen bien los billetes, ni pueden hacer bien y rápidamente la conversión de una moneda a la otra. Así, un indígena vendía una lora; pedía 60 pesos colombianos. Un colombiano le ofreció 50 pesos en un billete colombiano. Otra persona le ofreció dos billetes en cruzeiros, equivalentes a 45 pesos. El indio se la vendió por esto. El colombiano se dolía después de no haberle ofrecido los mismos 50 pesos pero en varios billetes. Un ejemplo de cómo el indígena, por carecer de ciertos hábitos culturales de los blancos, se enfrenta en desventaja a la economía de mercado.

La mayoría de la concurrencia es de hombres y se les ve comiendo frecuentemente. Los comerciantes que vienen a atender sus negocios desde muy temprano llegan en ayunas, y toman jugo de naranja o ponche (huevo batido) para resistir hasta que les traigan el desayuno de sus casas. Algunos toman el ponche con maltina. Una mujer prepara allí mismo el jugo y el ponche. Otros hombres que han venido a mercar –“solamente vienen al puerto a mercar las mujeres que no tienen hombre, porque las mujeres botan la plata”– también toman jugo, o si es la estación, huevos de tortuga, avena helada que un muchacho vende en un carrito, o alguna fruta. Después de comerse dos guamas un hombre dice: “Ya me desayuné”. También hay helados, consumidos a estas horas principalmente por los indios, a quienes les encantan, lo mismo que el pan, que se apresuran a comprar a negociantes que lo llevan hasta el puerto.

El sábado es el día de mayor concurrencia. Llegan muchas canoas y lanchas, y es cuando más productos se pueden comprar. Además de lo que llega en las canoas, alrededor de las 9 a.m. y luego a la 1 p.m., llegan los huitotos de la carretera con sus

productos, traídos en un camión de la comisaría; una parte llega hasta el puerto, otra se vende en alguna calle cercana. El mercado del domingo generalmente es malo. “El lunes no viene casi nada. El martes y el miércoles son buenos días. El jueves vuelve a ser flojo. El viernes es bueno”. El mercado del puerto se concentra en la época de inundación en el bongo o muelle flotante alrededor del cual atracan las canoas y las lanchas. En la baja se dispersa a lo largo de la playa. Las canoas llegan a la derecha de la rampa que lleva al bongo, y las lanchas a la izquierda, y entonces se necesita más tiempo para encontrar las cosas.

Idioma. En el mercado del puerto los indígenas de cada grupo emplean su propia lengua cuando hablan entre sí. No supimos del uso allí de una lengua franca intertribal, pero como por la dispersión de las diferentes tribus amazónicas, debida principalmente a la explotación cauchera, sus miembros se vieron obligados a fundirse con otros grupos (“regaos”), es frecuente encontrar indígenas políglotas que hablan fácilmente hasta cuatro idiomas nativos (Alvar, 1977: 204). Cuando estos idiomas no les alcanzan para alternar con otros indígenas, y para alternar con los blancos, emplean el español que por no dominar –casi siempre hablado por hombres, casi nunca por mujeres; defectuoso tanto fonética como gramaticalmente, en la mayoría de los casos– solo les sirve para un intercambio rudimentario: “Cada comerciante se limita a comprar y vender con las menos palabras posibles, pues a más larga plática, mayor sería la incompreensión”. “Si para los blancos que hablan el español el mercado de Leticia comunica y acerca, ya que como tal es un núcleo en ebullición y punto central de una red de comunicaciones y transacciones habitualmente aglutinante, para los indígenas no lo es, no los une entre sí; los relaciona en un momento y luego los dispersa, porque el rompecabezas lingüístico impide la cohesión” (Alvar, 1977: 230). También se oye hablar mucho portugués, tanto por blancos como por indios, estos probablemente del Brasil. Y ni siquiera el halago de las comidas preparadas en los restaurantes del mercado, factor habitual de atracción que los mercados tienen sobre las gentes de los campos aledaños (Mora de Jaramillo, RCA, vol. XVII, 1975: 71; Raymond, 1964: 511), los impulsa a acudir a aquellos. Por una parte, sirven comidas diferentes a las suyas (ellos traen farinha y pescado ahumado para comer en la canoa durante el viaje), y por otra parte tienen también la barrera del idioma. Sin embargo, este es el lugar donde los indígenas continúan eventualmente entrando en el cambio cultural que –se puede apreciar– no solo aceptan sino que buscan activamente. Así, pudimos ver que con gran regocijo aprovecharon “los precios de quema” que un antioqueño ofrecía de los artículos de menaje doméstico, deteriorados por el fuego, restos del incendio

de un almacén del centro de la ciudad en la noche anterior. Estos precios rebajados les permitieron comprar variados artículos que quieren tener, pero que por sus precios corrientes son, para ellos, que solo disponen de una muy baja capacidad de compra, inalcanzables.

Además, simultáneamente al mercado de alimentos y otros artículos, se realiza también en el puerto un mercado de trabajo. Efectivamente es allí donde quien los necesita, puede conseguir trabajadores. “Se busca de preferencia gente del interior o brasileros; el leticiano es un poco perezoso”.

En la época de la baja hay muy mal olor en la orilla del río, pues parte de lo que se ha arrojado al río en el tiempo de la inundación se va quedando en el fondo y se va pudriendo. Al retirarse las aguas, entre el lodo se ven latas de conservas oxidadas, botellas, hojas de plátano, de mazorca, palos. Sobre ese piso algunas indias exhiben algunos tomates y pepino; otras exhiben los tomates en canastas y platones. Se exhibe también pescado.

Aunque al decir de mucha gente, casi no hay ladrones en el mercado, para que no le roben los remos de su canoa, cada dueño los trae consigo y los clava en la tierra, al lado de donde expone sus productos.

La actividad del puerto se reduce considerablemente después de las nueve de la mañana. A esas horas los indígenas que han venido en canoa han entrado a los graneros de Puerto Viejo o a los quioscos a surtirse de sal, azúcar, anzuelos, nailon, tabaco. Se les puede ver con más frecuencia en los negocios del puerto comprando avena, huevos de tortuga, helados y pan, que en la galería donde hay dos restaurantes que suelen ser visitados por los blancos. Muy pocas veces suben al pueblo a comprar una olla o algún vestido.

Por la tarde el mercado del puerto es casi desierto. Solamente se anima cuando en época de abundancia de pescado llegan lanchas del Brasil, ocasiones en las que se repite la expectativa y el afán de la compra que se evidencia en la mañana.

Para el indígena, traer a Leticia algunos pescados, plátanos y yucas, es la manera de disponer de sus excedentes agrícolas y pesqueros (proteínas que una buena pesca le deje, o exceso de hidrocarbonados de un racimo grande de plátanos), y la manera de adquirir algún dinero para comprar algo que necesita urgentemente ese día: sal, fósforos, etc. Por eso mismo, aunque todos los días llegan canoas de indígenas, no se puede hablar de que cada uno de ellos sea un proveedor fijo con el cual se pueda hacer un contrato. Su visita al puerto depende de sus necesidades de consumo que, según algunos comerciantes, son aún muy reducidas y que todavía se satisfacen con este mínimo comercio. En realidad cada una de las canoas trae muy poco.

Para dar una idea de la cantidad y variedad de productos traídos por las canoas y de los precios,¹ presentamos el registro de lo que llegó durante dos horas un día de mayo de 1974.

Canoa 1. Una familia de indios: cuatro personas, dos hombres y dos mujeres. Traían dieciocho plátanos grandes y pedían 1,50 pesos por cada uno; un racimo de plátanos a 25 pesos; una gallina a 70 pesos, y tres piñas a lo pesos cada una.

Canoa 2. De Tabatinga: tres racimos de plátanos a 25 pesos cada uno; cuatro papayas, tres a 1 peso, y una a 2 pesos.

Canoa 3. Dos canastas de zapotes, para un total de cuarenta zapotes a 2 pesos cada uno.

Canoa 4. Ocho racimos de plátanos y una jaula con siete micos.

Canoa 5. Doscientas cincuenta naranjas a 50 centavos cada una; dos racimos de plátanos, una fruta de aguazú y nueve mazos de tabaco.

Canoa 6. Nueve latas (de las que vienen con manteca americana) de cahuae.

Canoa 7. Con sartas de pescado pequeño.

Canoa 8. Del Perú: veinte racimos de plátanos a 25 pesos cada uno. Se dejaron unos en 20 pesos y otros en 10 pesos.

Canoa 9. Dos canastas de farinha, un racimo de plátanos, dos racimos de platanitos, setenta caïmos y un racimo de *pupunha* (chontaduro).

Canoa 10. Dos racimos de plátanos, tres puercos; tres costales de yuca, veinte gallinas, tres latas de asaí (del colono colombiano).

Canoa 11. Con dos hombres del Brasil. Con sartas de palometa a 15 pesos cada una.

Canoa 12. Dos racimos de plátanos a 40 pesos cada uno. Once piñas.

Canoa 13. Con motor, viene del Brasil con cuatro hombres. Con sartas de tres pescados a 10 pesos la sarta. Una canasta con doce papayas pequeñas, un racimo de plátanos y dieciocho zapotes.

Canoa 14. Dieciocho piñas a 10 pesos cada una. Un racimo de plátanos a 20 pesos.

El 19 de mayo, entre otras canoas, llegó una con un hombre, la mujer, tres niños pequeños y un bebé. Trajeron dos racimos de plátanos a 40 pesos cada uno, ocho piñas a 7 pesos. Y el 30 de mayo, entre otras, llegó una canoa con indios ticuna, cuatro adultos y dos niños. Trajeron siete castañas, dos botellas de aceite de

1. En mayo de 1974, el dólar costaba 25,56 pesos colombianos (Banco de la República).

pescado a 10 pesos cada una, cuatro caimos a 2 pesos cada uno, un bulto de lúcuma (corozo), y tres bultos de farinha.

Además de las canoas de los indios llegan del Brasil lanchas con el suministro más importante de pescado para la población. Y también lanchas de veinte y más toneladas que traen víveres, que no venden directamente al consumidor sino que abastecen los negocios de abarrotes del mercado del puerto, los quioscos y los graneros del mercado cubierto.

Quioscos

Como se dijo anteriormente, a raíz de la gran inundación de 1970, comerciantes en abarrotes del puerto, víctimas de la inundación, se trasladaron a quioscos provisionales construidos a lado y lado de la calle que subía del puerto a la población. La repetición de las inundaciones determinó la ubicación definitiva de esos negocios en este lugar.

Quien ha levantado allí un quiosco es dueño de la edificación, la mejora. Tiene el usufructo de ella y la puede traspasar o vender. Pero no es dueño del lote, ya que por estar en territorio de frontera el terreno pertenece al Estado –en este caso administrado por la empresa oficial Puertos de Colombia–, y la propiedad privada queda descartada. En 1974 cada ocupante de un quiosco pagaba por él 60 pesos mensuales al municipio como impuesto de comercio, y tenía la obligación de pintarlo para el 20 de julio, fiesta nacional, y para diciembre. La construcción de un quiosco de tamaño normal costó, en 1970, 8.000 pesos. El arriendo de uno pequeño costaba en 1974 entre 600 y 700 pesos, y por uno grande se pagaban 1.200 pesos. Generalmente son de paredes de tabla, de techo de hojas de zinc y de piso de tabla sobre vigas que descansan en pilotes. Hay que subir una o dos gradas para subir o entrar a ellos. No son muy seguros, y “aunque hay un servicio de celadores siempre por la noche, suceden robos”.

Además de los abarrotes, apretujados en los estantes sin pintar se encuentran: leche en polvo, Nescao, aceitunas, alverjas en lata, llegados del Brasil; jamón, jamoneta y quesos de Dinamarca; mantequilla de Austria. Los quioscos venden algunas verduras llegadas de Bogotá¹ y cebolla traída del Perú. Con excepción de un negocio más grande donde se aprecia una intención de orden y buena presentación, todos conservan el descuido y congestión del carácter provisional que tuvieron en un principio. Algunos quioscos empiezan a las 5:30 a.m., aunque la mayoría abre

1. Véase *Comercio aéreo*, pág. 145.

a las siete. Unos pocos cierran entre las 12 m. y las 2 p.m. A las seis ya están todos cerrados. Los domingos abren hasta el medio día. Uno de ellos, por el volumen del negocio, ha construido en la parte posterior un depósito relativamente grande, y se sabía que para protegerse de las ratas tenía en vez de gato una boa que seguramente espantaba también a los ladrones. Quisimos fotografiar tan extraño cuidandero, pero no fue posible porque “a veces se esconde a dormir y dura unos días sin que se le vea”. En 1974 había del lado izquierdo, subiendo, veintisiete quioscos. De ellos, la mayoría eran negocios de víveres. Pero también había una droguería, cuatro cacharrerías, una venta de zapatos y de refrescos, un gabinete dental, dos carnicerías y una cooperativa de trabajadores. En el lado derecho, además de los negocios de víveres había varios restaurantes.¹

Los propietarios y administradores de los quioscos no son de Leticia. El 90% del comercio, tanto el mayoritario como el minoritario, está en manos de gente de fuera. Nos dieron como explicación a este fenómeno “que el leticiano es muy pasivo y que le falta más cultura y relaciones sociales”.

Mercado cubierto o galería

Como se mencionó anteriormente, ninguno de los dueños de los quioscos se trasladó a la galería cuando estuvo terminada, ya que las autoridades les dieron la oportunidad a los que comerciaban en el puerto en el aire, sin tener dónde fijar su negocio. Hay veintisiete puestos en la galería. Cada negociante hace un contrato con el municipio por un periodo de un año, pero el pago se recolecta diariamente. Los puestos del interior, naturalmente los más seguros, son los más caros. Valían 35.000 pesos, y los de afuera, 15.000 pesos; son verdaderas tiendas de abarrotes. En los de afuera, más baratos, hay ventas de verduras y de frutas, y todos los de un lado están destinados a ventas de pescado y de vísceras. Estos últimos quedan desocupados por la noche. Además del impuesto al comercio que cada comerciante paga individualmente, entre todos pagan un celador que permanece adentro en la noche. Los artículos quedan cubiertos con telas plásticas, y cada negociante deja una pila de cajones delante de su mostrador para protegerlo de pequeños robos que se pueden dar mientras que llega a su puesto cuando se abre el mercado por la mañana. Así mismo, en todos los puestos ponen trampas para los ratones. Los artículos que más se venden son leche en polvo (Campo Verde, Holandesa), azúcar y arroz. La galería está abierta desde las 6 a.m. hasta las 5:30 p.m.

1. Véase *¿Qué se come?*, pág. 160.

A la entrada principal de la plaza hay puestos donde varias mujeres venden a diario pinchos, chorizos, chunchurrias, morcillas, empanadas, pescado frito, arepas, plátanos maduros fritos, y los sábados y domingos, tamales. Muy cerca de esta entrada una familia vende los domingos lechona rellena (plato tolimense). Estos comestibles ya preparados y calientes, si bien en ocasiones son comprados para llevar a las casas, son consumidos la mayoría de las veces ahí mismo. En las horas más tempranas hacen las veces de desayuno para muchas personas que tienen que salir pronto de sus casas para atender su negocio en el mercado como vendedores, o para aprovisionarse como compradores. Hemos visto que en el puerto se consumen, a manera de desayuno ligero, frutas, jugo de naranja con o sin huevo, avena helada, huevos de tortuga y pan. Y avanzada la mañana lo mismo sirve de medias nueves o tentempié mientras se llega a la casa. Y para las personas que no tienen facilidad de cocinar donde viven o que no disponen de suficientes medios para costearse un almuerzo en los restaurantes del mercado, pueden servir hasta de almuerzo.

En el centro de la galería funcionan dos restaurantes donde muchos toman el desayuno y el almuerzo.¹

Otro de los sitios de abastecimiento en Leticia es el Idema. En nuestra primera visita en 1974 presentaba una amplia gama de artículos de primera necesidad y de elaboración nacional con precios apreciablemente más bajos que en el comercio. Además tenía un buen surtido de enlatados extranjeros, como verduras y frutas españolas, americanas y australianas. Siempre se veía bastante concurrido. Pero ya se empezaba a oír la queja de que solo podía abastecer un mínimo de las necesidades de Leticia, y que no importaba comestibles porque los trámites y permisos eran extremadamente complicados y onerosos (*El Espectador*, abril 17, 1974). Como tampoco tenía naves propias para traer los artículos, tenía que recurrir al pago de fletes muy altos, lo que encarecía los productos. En 1980 los estantes estaban vacíos. Únicamente había sal yodada en bolsas de dos kilos, leche en polvo, azúcar y arroz. Las empleadas no supieron decir el porqué de la escasez. En dos ocasiones que lo visitamos, no había sino un par de compradores.

CRÉDITO

A pesar de que Leticia está en plena región amazónica, donde aún campea el sistema del “endeude” (Domínguez, 1975: 159; Nugent, 1981: 70), lo común

1. Véase ¿*Qué se come?*, *Restaurantes*, pág. 160 y 176.

es que no haya crédito en el puerto y que las transacciones se hagan siempre de contado.

El “endeude” se desarrolló con la explotación del caucho, en sus conocidos booms: el primero entre 1910 y 1914, y el segundo durante la Segunda Guerra Mundial. Los recursos agrícolas eran, como lo han sido siempre en dicha región, insuficientes (Wagley, 1967: 283), y lo fueron también para mantener a los caucheros. Y como estos no podían distraer su tiempo en menesteres agrícolas, ya que para satisfacer la demanda mundial creciente de esa materia prima se tenía que intensificar la labor de recolectarlo, emergió y se desarrolló la relación económica del endeude que les proporcionaba a los caucheros el alimento y otros artículos de primera necesidad. De esta época quedó la herencia de tal institución (Nugent, 1981: 69-70). Esta asoma las orejas todavía en la región, en cualquier momento, en algunos lugares y ocasiones (Domínguez, 1975: 162).

Ni siquiera la proximidad a la Granja Victoria, donde, según vimos, había una tienda para surtir a sus trabajadores¹ y donde probablemente se practicaba el endeude (según era lo usual en las haciendas de la selva que daban mercancías a los nativos, cambiándoselas –con precios inflados– por su trabajo, de tal manera que siempre quedaban endeudados, aún pasada la época del caucho [Wayne, 1981: 159]), influyó en la costumbre de vender a crédito en Leticia. Creemos que en la costumbre leticiana de efectuar todas las transacciones comerciales al contado pudo haber influido el carácter castrense que en un principio tuvo el lugar, pues en 1867 los peruanos instalaron un pequeño puesto militar y acondicionaron un puerto donde no había ni el interés de dar mercancías a crédito ni el permiso para hacerlo. El hecho es que siempre se ha comprado al contado en el puerto; los recuerdos más lejanos de los informantes coinciden al respecto.

Luego, bajo la jurisdicción de Colombia, el gobierno ubicó en él a representantes de todas sus instituciones oficiales, y simultáneamente lo incorporó a la economía del mercado nacional. Con el consiguiente proceso de urbanización, el endeude quedó descartado. Pero en los quioscos y en los negocios de la galería, y en el esfuerzo de cada uno de ellos por mantener una clientela fija, se concede crédito a aquellos que reciben un sueldo quincenal o mensual como empleados y como obreros. Cuando los deudores se atrasan demasiado se les suspende el crédito “aunque haya que perder la mercancía”. Pero esto sucede raramente, “pues regularmente todos son muy cumplidos en sus compromisos”. A los obreros se

1. Véase *Proceso de colonización y apertura de fincas, Junto al río*, pág. 54.

les suspendió definitivamente después de que empezaron a quedar mal en sus pagos,

A “los del río” (mestizos en su mayoría) nunca se les otorga un crédito, “aunque ellos, desde que tengan farinha, casi nunca lo piden”.

“Y a los indígenas que vienen a comprar sal, azúcar, arroz, jabón, cigarrillos, no se les daría jamás crédito; además, ellos generalmente no lo piden”. Si alguien está extremadamente necesitado y llega a pedir crédito, nunca se lo dan, pero entonces le regalan algo: un kilo de arroz o de azúcar. Esto no ocurre frecuentemente, “quizás una o dos veces al año”.

ESTACIONALIDAD

Naturalmente el ritmo de las ventas no es siempre igual. Además de la escasez de productos en la época de sequía que obstaculiza el comercio fluvial¹ y de la eventual demora en los vuelos que vienen de Bogotá, principalmente, y que se refleja dramáticamente en la provisión de verduras,² inciden algunas circunstancias locales. Varios comerciantes estuvieron de acuerdo en que hay gran movimiento para el 20 de julio y en diciembre por los carnavales. También a finales de febrero y comienzos de marzo, cuando se abren las escuelas. No solamente los leticianos sino también los peruanos y brasileros se abastecen más en esa época.

COMERCIO

Hemos intentado dar una idea sobre los lugares más importantes de abastecimiento de comestibles en Leticia y de su funcionamiento. Sabemos ya cómo se aprovisionan de productos de caza, pesca y agricultura de la región circunvecina. Pero ¿cómo se aprovisionan estos lugares, y la población en general, de aquello que no alcanza con la producción regional más próxima y de los abarrotes indispensables para su consumo cotidiano?

Sin que las “pepas de monte” (asaí, uva de monte, canangucho, etc., con algunas de las cuales se hacen refrescos, traídas principalmente por los indios, y que “si más llegaran, más se comprarían”) alcancen a cubrir la demanda, los dos únicos productos de la región que abastecen satisfactoriamente el mercado de Leticia son la yuca (y su derivado, la farinha) y el plátano, producidos por indios y blancos (colonos colombianos, peruanos y brasileros vecinos), quienes, como ya vimos,

1. Véase *Fluvial*, pág. 105.

2. Véase *Comercio aéreo*, pág. 145.

llegan todos los días al mercado del puerto. El maíz sembrado en la región está muy lejos de ser suficiente. Todo lo demás, verduras y frutas, carne (ganado en pie y en ocasiones carne en canal), debe ser traído de otras regiones de Colombia. Y los abarrotes, en gran proporción, de los países vecinos, con lo que se configura la vital dependencia que la población tiene del comercio.

El comercio que suministra los víveres a Leticia se hace por dos vías, la fluvial y la aérea, y de los momentos más significativos de su desarrollo, a partir de la época del conflicto con el Perú (1932), presentaremos oportunamente algunos datos.

Fluvial

El comercio fluvial depende en parte de por dónde llegan las mercancías: en lanchas por el Amazonas, río cuyo caudal es de navegación continua, o del interior del país, por el Caquetá y principalmente por el Putumayo, sometido en razón de la sequía estacionaria a épocas de casi nula navegación. Por otra parte, si las mercancías vienen del extranjero, el comercio fluvial depende de los convenios existentes entre los países. En este sentido, para aliviar la dificultad de abastecimiento de Leticia la Ley 120 de 1983 permitió la importación desde Perú de cualquier mercancía llegada a la región amazónica. Sin embargo, esta ley ha sufrido cambios circunstanciales en su aplicación según la conveniencia de cada uno de los dos países, de la mayor o menor utilización de su cuota de dólares para este comercio específico. Ahora bien, si las mercancías vienen del Brasil, se lamenta repetidamente la inexistencia (con todas sus consecuencias negativas) de un tratado de comercio concreto y efectivo con ese país. Se irán dando algunos ejemplos sobre este tema.

Una modalidad de comercio subsidiaria es la del regatón, que consiste en transportar ciertos víveres que llegan a Leticia a lugares rurales más apartados. Esta dinámica responde a una de las características del mercado de Leticia, la de “repartidor” (Melendro, 1979: 98), sobre la que nos detendremos posteriormente.

Por el Amazonas, con países vecinos

El comercio establecido por medio de lanchas peruanas y brasileras que surcan el Amazonas fue el primero que empezó a abastecer a Leticia. Se desarrolló a partir de las ventas en las primeras canoas que, como ya lo enunciamos, llegaban al puerto. Este es el que proporciona a la población comestibles que resultan más baratos que los que llegan del interior de Colombia, notoriamente encarecidos por los costos del transporte. Por ejemplo, en 1974 la leche en polvo colombiana valía

21 pesos el pote. La misma cantidad de leche europea, comprada a peruanos o brasileros, costaba entre 14 y 15 pesos.

A principios de los años cuarenta, casi todo, “el 98%”, se traía del Brasil. Un comerciante colombiano del interior compraba en Manaus sal brasilera, arroz, azúcar, Nescao, papas, cebolla cabezona, ajos de Portugal que duraban mucho por haber sido sometidos a un tratamiento especial, toda clase de enlatados, vino y hasta tejas portuguesas. Por entonces las mercancías brasileras eran más baratas que las colombianas.¹

En 1952 se compraban comestibles primordialmente a los peruanos. En 1955, si alguien quería hacer una fiesta, los licores eran traídos del Perú. El comercio con el interior colombiano era deficiente, y además, resultaba más barato comprar de aquel país. En 1958 la mayor cantidad de víveres, leche condensada y enlatados llegaban del Perú en lanchas. Después de la gran inundación de 1970, Leticia se abastecía de abarrotes de los peruanos mediante el trueque de cigarrillos y telas. “Los textiles colombianos ayudaron mucho en ese comercio”.² “Antes de 1974 se conseguían comestibles más baratos y de mejor calidad porque atracaban grandes barcos brasileros, peruanos y europeos”. En 1974 la mayoría de comestibles venía del Perú. “Aquí, en este momento, se vive de lo que viene del Perú”.³ Por esto los soles, moneda peruana, eran afanosamente solicitados, al tiempo que la plaza estaba inundada de cruceiros, moneda brasilera. Una señora dueña de un almacén de telas se quejaba de que no podía cumplir sus obligaciones con Bogotá porque le habían pagado con cruceiros y nadie se los cambiaba.

Un producto que ilustra la dependencia que se tiene en un determinado momento de lo que se importa de los dos países es la harina de trigo. Varios comerciantes afirmaban en 1974 que esta nunca se había traído del interior de Colombia; siempre había llegado del Perú, de Iquitos, que distribuía la harina que llegaba de Canadá, EE. UU. o de Loreto. Todos los panaderos (la mayoría eran peruanos) trabajaban con harina llegada de Perú. Aunque el Idema vendía por la misma época alguna harina llegada del interior de Colombia a 10 pesos la libra, la que venía de Perú salía más barata y era más apreciada por lo liviana. Parece que las existencias de harina de trigo en el mercado nunca son suficientes, pues la demanda de pan en la población es continua y va en aumento. “La gente quiere el pan aunque sea

1. Alfonso Galindo, llegado a Leticia en 1936 (C. P.).

2. Arturo Arango, llegado a Leticia en 1955 (C. P.).

3. Jesús Proaño, llegado a Leticia en los años cincuenta (C. P.).

más caro que otra cosa”. Y ya vimos cómo es de solicitado por los indios. Además porque algunos comerciantes lo compran para llevar a La Pedrera y Tarapacá, donde se prepara una variedad especial, el tostado, que se conserva mejor.

La rutina comercial de un peruano, dueño de una lancha de veinte toneladas que viajaba con cuatro tripulantes en 1974 entre Iquitos y Leticia¹ ilustra el intercambio de la época con Perú. Traía manteca vegetal, leche Nestlé, harina de trigo americana en sacos, azúcar, arroz, fideos, sardinas peruanas (sardinón), velas, jabón, detergente. Llegaba con los pedidos que por carta le habían hecho tanto los comerciantes del puerto, los dueños de los quioscos a la subida del puerto, los comerciantes de la galería y los dos supermercados de la población. Viniendo de Iquitos también dejaba víveres en otros pueblos sobre el Amazonas. A veces transportaba pasajeros. Hacía cinco años que venía a Leticia, donde se demoraba en cada ocasión tres o cuatro días cerrando sus negocios. A semejanza de él había otros comerciantes, alrededor de veinte, que hacían el mismo negocio en lanchas propias o fletadas. Observaba que muchas de las mercancías que traía desde Iquitos habían pasado de subida frente a Leticia en barcos de compañías europeas o americanas rumbo al puerto, pero no habían podido detenerse en la población colombiana por la incapacidad del puerto de recibir esos barcos.

En 1980 se había restringido en el Perú la venta de comestibles a Colombia porque por entonces escaseaban en ese país algunos víveres (supimos de un comerciante peruano de los quioscos que aprovechó tal situación para comprar azúcar y aceite en el Idema de Leticia y llevarlos a Iquitos). Solo los comerciantes peruanos que lograban evadir la acción de la aduana de su país vendían algunos artículos a mayoristas colombianos que, a su vez, los distribuían a los dueños de quioscos o de puestos en el mercado cubierto. “Compramos todo alimento que venga del Perú..., si es que de allá lo han dejado salir”.² Así, un alto porcentaje de los abarrotes que se consumían entonces en Leticia se importaba de Brasil, especialmente tres elementos muy importantes en la dieta: la leche en polvo (Campo Verde, Holandesa), el aceite para cocinar y el pan, que se había empezado a elaborar con harinas brasileñas. Además, las estufas de gas, el gas y apreciables cantidades de electrodomésticos se compraban en Tabatinga en varios y muy bien surtidos supermercados. Por eso oíamos decir: “En este momento no se hace nada con los soles que se tengan”.

1. Guillermo García Gómez, peruano (c. p.).

2. Jesús Proaño (c. p.).

Mapa de los ríos navegables del sur de Colombia



La preocupación de varios comerciantes leticianos era que así como en los años cuarenta, exactamente entre 1942 y 1945, el comercio de Letícia se había desarrollado a costa del decaimiento del comercio de El Marco, una de las dos poblaciones brasileras fronterizas vecinas, en 1980 el péndulo se inclinaba hacia otro lado. El Marco y Tabatinga estaban adquiriendo la primacía comercial, entre otros factores por la devaluación del cruzeiro. A esto se agregaba la realidad de que al puerto de Letícia, al que anteriormente podían arrimar buques de hasta doce mil toneladas,¹ no podía llegar entonces ningún barco, pues el puerto se había colmatado con la última crecida del Amazonas, al mismo tiempo que en Tabatinga se estaba construyendo un muelle, un planchón de grandes proporciones capaz de recibir embarcaciones grandes.

En todo caso, cualquiera que haya sido la circunstancia, estas importaciones, tanto de Perú como de Brasil, fueron y continúan siendo indispensables para la vida de Letícia. Y no debemos olvidar que la mayor parte de los productos amazónicos extractivos (castañas, pescado seco, en ocasiones cacao y en una época pieles) que constituyeron la carga de compensación que hizo posible el desarrollo del comercio aéreo con Bogotá,² han llegado en las lanchas venidas de Brasil (Proradam, 1979: 416).

1. Custodio Parra (c. p.).

2. Véase *Comercio aéreo*, pág. 145.



Por los ríos colombianos, con el interior de Colombia

La otra modalidad de comercio fluvial que provee a Leticia es la que se hace por el Putumayo, río colombiano que desemboca en el Amazonas, y luego por este, río arriba, hasta Leticia. La navegación desde Colombia por el Putumayo se interna en Brasil y después remonta el Amazonas, también entre riberas extranjeras, con un tremendo gasto de combustible y de tiempo (de Puerto Asís a Leticia hay 2.223 kilómetros [Proradam, 1979: 395]). Trae a la población lejana los productos nacionales y la comunica con las otras áreas de Colombia. Esta comunicación es resultado del esfuerzo del país en el último medio siglo por superar la lejanía y las dificultades de todo orden –geográficas y económicas– para bajar a la selva y ejercer la soberanía en los territorios amazónicos. Esfuerzo en el que, anteriormente, si no se desinteresó, al menos no se afanó temprana y suficientemente

(como sí lo hicieron, por su parte, el Perú y aguas arriba del gran río y algunos de sus afluentes, el Brasil, por ejemplo) el Estado, distraído quizás por la facilidad de comunicación que sus dos costas, sobre el Atlántico y el Pacífico, le ofrecían con el mundo.

Noticia histórica sobre la navegación por los ríos del sur

Creemos oportuno abrir un paréntesis para dar una breve noticia sobre la navegación a través de los tiempos por las principales vías fluviales del sur del país. Las investigaciones en la prehistoria suramericana muestran cómo, en tiempos prehistóricos, el movimiento de gente y la difusión de ideas en el continente tuvieron lugar a lo largo de las rutas fluviales, y cómo se expandieron por la cuenca del Amazonas algunas culturas en Suramérica (Foster y Lathrap, 1975: 104). Hacia el año 2000 s.v. los elementos de la cultura tropical ya se habían expandido por las riberas de los principales ríos del trópico suramericano, constituidas como rutas comerciales ineludibles (Lathrap, 1973: 170, 173).

Los petroglifos desde el bajo Amazonas y a lo largo del Caquetá señalan una vía, una de las más continuas y directas, entre el oriente suramericano y el occidente de Colombia por la que se movieron en época prehistórica pueblos de diversa estirpe étnica y cultural, ascendiendo y descendiendo el curso de estas dos grandes arterias fluviales (Silva Celis, 1965: 68). No hay duda de que el papel desempeñado

en las relaciones históricas entre las civilizaciones andinas y los pueblos de las llanuras del este por los ríos Caquetá, Putumayo, Napo, Ucayali y Madeira fueron muy importantes en el lejano pasado (1965: 72).

En los tiempos históricos, a fines del siglo XVI la conquista española había delimitado un área de colonización en la alta Amazonia colombiana, y en los albores del siglo XVII se efectuaron las primeras entradas al alto Putumayo. El capitán Juan Sosa fue el primer español que navegó por el río Putumayo en 1606. En 1711 ya existían siete pueblos en las orillas del río Putumayo y en la desembocadura de sus principales afluentes. En 1633 unos frailes franciscanos se embarcaron en la ciudad de Ecija de los Sucumbíos, primer centro de colonización de la región, y navegaron por el Putumayo río abajo durante once días, hasta no muy lejos de la línea equinoccial. Solo hasta finales del siglo XVII la región del río Caquetá fue colonizada por misioneros franciscanos.

Aunque solo hasta 1755 se tienen las primeras noticias sobre los chorros de Angosturas y los saltos del Araracuara del río Caquetá, dadas por un traficante de esclavos portugués, parece que la captura de indios (para ser esclavizados) y las prácticas de rescate en el Caquetá datan de las últimas décadas del siglo XVII. Durante la segunda mitad del siglo XVIII los portugueses transitaban ampliamente por el río Yapurá (Caquetá), y parece que llegaban hasta la cordillera de los Andes. En 1755 los portugueses navegaban frecuentemente la parte inferior del río Putumayo con el objeto de extraer quina, cacao y otros productos. El bajo Putumayo presenció una intensa lucha entre los misioneros franciscanos del lado de Colombia y los portugueses. Los franciscanos solicitaron, desde un comienzo y de manera reiterada, la fundación de un pueblo en la desembocadura del Putumayo, que tendría como finalidad contener las correrías portuguesas por el Putumayo y afianzar el control español sobre los pobladores indígenas. Así, en 1754 se establece San Joaquín en la confluencia del Putumayo con el Amazonas. Desde sus primeros años sufre el constante asedio lusitano y, finalmente, en 1766 cae bajo el poder de las huestes portuguesas. La impotencia española para repeler la agresión se evidencia en la respuesta que don Joaquín Mosquera y Figueroa da al virrey, en la que pone de presente que fuera de los costos elevados que implica, la empresa “es casi inverificable, por la gran distancia que hay en esta ciudad –Popayán– hasta el desemboque del río Putumayo, en que se consuman cerca de sesenta días, de asperísimos caminos” (Llanos Vargas y Pineda Camacho, 1982: 19, 21-22, 33, 57, 59, 65, 69, 82-83).

En 1835 comerciantes pastusos viajaban por el Putumayo y por el Amazonas hasta Manaos y Belém llevando calzado, cigarrillos, barnices y otros artículos

de manufactura colombiana, y regresaban trayendo sal, ferretería, licores y otros productos brasileiros o europeos (Gómez, 1932, citado en Mora Sierra, 1975: 38). En 1841 el general Obando da cuenta del interés que tienen los pastusos de recolectar cera, quina y pescado de la región de Caquetá y Putumayo para venderlos en Pasto (Llanos Vargas y Pineda Camacho, 1982: 97).

En 1867 Mocoa era un lugar de intercambio entre artículos colombianos llegados de Pasto y productos de extracción regional –quina, caucho y zarzaparrilla–, y de artículos llegados del Brasil y del Perú en canoas y lanchas que subían por el Putumayo, y que luego, por tierra y a espaldas, eran llevados a Mocoa (Restrepo López, Archivo de la Curia Vicarial de Sibundoy). La acción de los comerciantes pastusos es la que lleva en esta época la presencia de la sociedad nacional colombiana a estas regiones (1982: 98). Cuando se deciden a bajar el raudal del Araracuara, en los últimos lustros del siglo, empiezan a hacer competencia a los sertanistas y traficantes portugueses de esclavos que habían venido navegando por el Caquetá (1982: 72). El avance de estos últimos lo había facilitado el significativo adelanto técnico llegado a Brasil en 1853, a saber, la navegación a vapor. Brasil logró articular prontamente sus puertos del litoral por medio de navíos a vapor y en consideración a la creciente demanda mundial por el caucho, organizó la navegación a vapor en el Amazonas, dada en un principio en monopolio a empresas particulares que, aprovechando la ventaja de que sus embarcaciones podían desarrollar una velocidad siete veces mayor a la de embarcaciones impulsadas por los medios tradicionales, habían incrementado el comercio por los altos ríos (Santos, 1980: 53-56, 75).

En 1875, el descubrimiento de grandes existencias de variadas especies de quina, atrajo a exploradores caucanos, tolimenses y antioqueños que penetraron la región del Caquetá. Entonces se fundó la primera aduana colombiana en el río Putumayo.

El general Rafael Reyes, siendo comerciante en Popayán en la década de 1870, no solo tuvo la idea de explotar la quina, empresa en la que ya había alcanzado importantes logros, sino también de ir por los ríos del sur hasta el Amazonas, y establecer por él una navegación a vapor con bandera colombiana; explotar las riquezas de las montañas colombianas, exportarlas por Pará e importar mercancías del extranjero por la misma vía, en fin, estabilizar y mejorar los caminos de herradura de Pasto a los puntos navegables de los referidos ríos. La idea de navegar por ellos y de incentivar la explotación económica de sus riberas también sería la manera de legitimar los títulos que Colombia reclamaba sobre esas regiones. Ayudado por los Mocoa y por otras tribus del río Putumayo, Reyes logró su propósito de salir por el río a vapor hasta el Amazonas, y poco después fue recibido en audiencia especial por

el emperador Pedro II en Rio de Janeiro (Lemaitre, 1981: 68, 84, 87). Obtuvo del Ministerio de Hacienda de la Corte Imperial el privilegio de “exportar e importar mercancías en navíos brasileros entre los puertos del Amazonas y los del interior de la República de Colombia por el río Iza o Putumayo, sin que las mercancías de tránsito pagaran impuesto alguno, y fue el Tundama, adquirido por el general Reyes en el Brasil en 1876, el primer vapor en el que flotó la bandera colombiana en esas regiones. Este privilegio duró desde 1875 hasta 1884” (Mora Sierra, 1975: 38-39). Además del Tundama, la navegación por el Putumayo y por algunos de sus afluentes y del Amazonas se organizó con los vapores Fortaleza, Alpihi y Julio de la Rocque (Lemaitre, 1981: 95).

En 1892 este privilegio o concesión fue pedido en traspaso por el peruano Julio Benavides. De ahí en adelante los vapores con bandera peruana y soldados peruanos a bordo surcaron el Putumayo y quisieron hacerlo con exclusividad. Continuó con la concesión el colombiano Manuel María Vélez entre 1899 y 1900. Desde 1896 los comerciantes Arana de Iquitos entablaron relaciones con los colonos colombianos de la región del Putumayo. Ofrecían a estos dinero, mercancías y lanchas a cambio del caucho que recogían como socios y transportadores. Luego establecieron una línea de vapores entre Iquitos y los dos tributarios del Putumayo, el Cara-Paraná y el Igará-Paraná, “proveyendo las necesidades de los colombianos y transportando al mercado de Iquitos todo el caucho que estos producían”. “Poco a poco tales relaciones cambiaron: los Arana, de simples intermediarios y socios se convirtieron en propietarios de las empresas colombianas de esas regiones” (Murcia, 1932, citado en Mora Sierra, 1975: 48).

El conflicto colombo-peruano

Como en todo relato de cualquier proceso económico-social que haya ocurrido en el territorio amazónico del país en este siglo, en algún momento se hace referencia al Conflicto de Leticia. Al intentar dar una idea sobre el desarrollo de la navegación por los ríos colombianos de la región por la misma época, debemos, aunque sea de manera muy concisa, ocuparnos del tema y de sus antecedentes.

La Casa Arana continuó su expansión. Repetidas veces rechazó los intentos de establecimiento de la navegación colombiana (Restrepo López, 1975: 23), al tiempo que amplió su dominio económico hasta el río Caquetá, respaldada por y respaldando la expansión militar peruana, lo que dio lugar a la acción de rechazo militar de Colombia en La Pedrera en julio de 1911 (Mora Sierra, 1975: 51-54). Posteriormente, tras largas negociaciones entre Lima y Bogotá que buscaban resol-

ver las ininterrumpidas disputas territoriales, los gobiernos respectivos firmaron el Tratado Salomón-Lozano sobre Límites y Navegación Fluvial entre Colombia y el Perú, el 24 de marzo de 1922. En aplicación de este tratado, Leticia (fundada por los peruanos en 1867, en desconocimiento de los derechos de Colombia sobre ese territorio) y sus alrededores ubicados en el Trapecio Amazónico, deberían ser entregados a Colombia por los peruanos.

Siguieron varios años de negociaciones; en 1925 se pedían garantías para la aplicación del Tratado de 1922, y en 1928 se verificó el Canje de Ratificaciones con el que quedó aprobado, por parte del Gobierno peruano, la libre navegación colombiana por el Putumayo.

En 1930, bajo la presidencia de Miguel Abadía Méndez, el Gobierno colombiano envió su Comisión de Límites a efectuar la demarcación. También procedió la ocupación oficial del Trapecio Amazónico por parte de los colombianos mediante una comisión mixta –militar y civil– comandada por el coronel Luis Acevedo. La comisión constó de un grupo de tropa de sesenta hombres con sus respectivos oficiales, y de treinta y cinco civiles. Tenía como finalidad el establecimiento de una población colombiana en la que estuvieran representadas las instituciones indispensables para el desarrollo de la vida ciudadana. Así, la comisión trajo comisario, alcalde, notario, registrador, maestra, capellán, médico, y policías. La expedición salió de Pasto y navegando por el Putumayo llegó a Leticia en agosto de 1930.¹

Cuando la comisión llegó a Leticia, dice Marco Tulio Valencia, la zona “era monte puro. Había ocho chozas de paja y una casita con techo de zinc, cercada de chontaduro, donde estaba el Resguardo de Aduana peruano con cuatro policías”.²

El primer alcalde, Roberto Ramírez, dirigió la apertura de trochas que se internaban en el monte para trazar las calles. Las carreras se marcaron paralelas al río.^{3,4}

A los pocos colombianos que vivían en Leticia, a los que fueron llegando

1. Doña Gabriela Marín vino como maestra de 22 años. A su papá lo nombraron policía en la Comisión para que viniera a acompañarla (c. p.).

2. Marco Tulio Valencia, colombiano que primero fue colono cerca de la desembocadura del Ampí-Yacú en el Amazonas, presencié la llegada de la comisión, y luego fue uno de los primeros policías colombianos en Leticia (c. p.).

3. Rafael Wandurraga vino con la comisión como policía. Más tarde, terminado el conflicto, sería nombrado corregidor en La Chorrera (c. p.).

4. Véase *Introducción, Historia*, pág. 27.

de poblaciones peruanas cercanas y otros establecidos como colonos en las inmediaciones, como también a brasileros y peruanos de los alrededores que lo solicitaron, se les dieron lotes de 25 m x 25 m para levantar sus viviendas y para pequeños cultivos.¹ De esa manera se constituyó el núcleo inicial de leticianos, algunos de ellos de predominante cultura amazónica (Wagley, 1967), con inmediatos componentes étnicos y culturales indígenas; núcleo que conformó el telón de fondo sobre el cual irían actuando los colombianos del resto del país que llegarían en continuas y repetidas oleadas como portadores de las *costumbres colombianas*. Recién llegados que, a su vez, de buen o mal grado, terminarían por adoptar algunas de las costumbres de la región, con lo que se fue produciendo el continuo e inacabable fenómeno de la transculturación.

Poco tiempo después el Gobierno colombiano retiró la tropa que había llegado con la Comisión.² Cuando empezaba a desarrollarse como núcleo colombiano, en la madrugada del 1° de septiembre de 1932 un grupo de peruanos, militares y civiles, se tomó la población de Leticia. Este incidente desencadenó la guerra o el Conflicto de Leticia. Acordada una tregua entre los dos países, la Liga de las Naciones Unidas envió una Comisión de Administración bajo la jefatura del coronel Lemos Basto, brasilero, mientras se llevaban a cabo las negociaciones diplomáticas que culminaron con el Protocolo de Río de Janeiro. La misma comisión acordaría los detalles para la aplicación del tratado de paz entre Colombia y Perú. Cuando llegó la comisión a Leticia en el Mosquera, vapor colombiano, los peruanos tuvieron que salir de la población³ mientras se dirimía el conflicto bajo el mando de la comisión. En junio de 1934 la Comisión de las Naciones Unidas entregó oficialmente la población a Colombia, “ante representantes del Gobierno del Brasil que participó en las conversaciones que pusieron fin al conflicto internacional” (“Hace 50 años”, *El Tiempo*, junio 11, 1984). Con posteriores acciones de “limpieza” en los ríos colombianos de naves peruanas que todavía los surcaban con ánimo de dominio, dirigidas por el general Alfredo Vásquez Cobo, quedó superado el conflicto y corregida la situación anterior a él.

Retomemos el tema del aprovisionamiento de Leticia efectuado a través de los ríos colombianos, sin olvidar que desde finales del siglo pasado este ha disminuido, especialmente por el Orteguzaza, afluente del Caquetá. En este último la corriente

1. Marco Tulio Valencia (c. p.).

2. Marco Tulio Valencia (c. p.).

3. Gabriela Marín y Marco Tulio Valencia (c. p.).

de colonización experimentó una etapa preliminar en el Huila, y alcanzó numerosos logros económicos en épocas sucesivas (como Larandia, las ganaderías del Caguán y de los Llanos del Yarí). Así mismo, tenemos que reconocer que debido a que el curso de la navegación del Caquetá se ve interrumpido por los rápidos de Angosturas cerca de Araracuara –obstáculo insalvable para la navegación ininterrumpida hasta el Amazonas– el río Putumayo es el principal o casi único medio de comunicación entre el interior de Colombia y Leticia.

Es cierto que las primeras etapas de la comunicación posconflicto con Perú se hicieron por el Caquetá hasta La Tagua (Melendro, 1978: 87), de donde, aprovechando la corta distancia entre los dos ríos, se llega por carretera a Puerto Leguízamo, sobre el Putumayo.

No obstante, en el transcurso de los años el papel del Putumayo como principal vía de navegación que permite el comercio del interior del país con Leticia, se afirmó con la comunicación por carretera entre Pasto y Puerto Asís.

Así, dirigiremos preferentemente nuestra atención al río Putumayo. Oportunamente mostraremos el tráfico comercial entre Leticia y La Pedrera por la vía Amazonas-Caquetá. Pero en este gráfico, Leticia ejerce el papel preponderante de distribuidora hacia La Pedrera.

Después del conflicto, por la perspectiva de incalculables posibilidades económicas que la posesión efectiva y confirmada de un puerto sobre el Amazonas había abierto; por la necesidad de abastecer el puerto de Leticia, y por la necesidad y conveniencia de ejercer activamente la soberanía en la región amazónica –para defenderla el Gobierno se había visto precisado a situar naves en los ríos Amazonas, Putumayo, Caquetá y Orteguzaza– los colombianos, militares y civiles empezaron a navegar con más frecuencia por los ríos Caquetá y Putumayo. Se empezaba así a estructurar una relación directa entre la navegación de los ríos del sur y el desarrollo del comercio de la lejana población, que llevaría con los años y el esfuerzo de meritorios comerciantes, que no enumeramos pues no quisiéramos omitir a ninguno de ellos, a afirmar la incorporación económica de esta parte de la Amazonia colombiana a la nación.

Tratando de consignar algunos hechos salientes y elocuentes en esa línea de desarrollo, y en el convencimiento de que las historias de casos ilustran la manera como funciona una sociedad (Copans, 1967: 89) basamos nuestro somero relato en los testimonios de personas que llegaron y actuaron en Leticia en sucesivos años.

En 1936, un negociante colombiano del interior del país al llegar a Leticia, encontró que el comercio estaba íntegramente en manos de “turcos” y judíos

venidos del Brasil. En este año se estableció por primera vez un negocio de importación de un colombiano, Arturo Villarreal, que empezó a funcionar donde posteriormente se edificó el actual hotel Anaconda, en el parque Santander. Esta firma abastecía con abarrotes comprados en Manaus, no solo la guarnición de Leticia,¹ sino también las guarniciones de Tarapacá y Leguízamo remontando el Putumayo, y la de La Pedrera remontando el Caquetá. La firma enviaba sal brasilera hasta San Vicente del Caguán. Como después del conflicto empezó el auge de la balata rosada en La Pedrera, este producto, muy solicitado por su alto contenido de gutapercha, se llevaba a Manaus en el viaje de bajada.

Desde fines de los años treinta y comienzos de los cuarenta, desde Leticia a Manaus circulaba moneda colombiana con la que se pagaban víveres, leña, municiones. Esa moneda iba a Manaus, allí el consulado colombiano que recibía el envío de dólares de su Gobierno, cambiaba estos por mil reales (la moneda brasilera de entonces), y luego cambiaba estos por pesos colombianos.²

A comienzos de los años cuarenta el comercio hacia el sur se movilizaba de Neiva a Florencia por carretera. De allí en remolcador por el Ortegua y luego por el Caquetá hasta La Tagua. Se seguía por carretera hasta Leguízamo, y luego, frecuentemente en el Ciudad de Neiva, de propiedad del Gobierno, hasta Leticia durante doce días, navegando de día y de noche.

En 1941 empezaron a surgir en Leticia más negocios de colombianos. Por esta fecha ya existían los de Ignacio Archila, Silvano Parra, Jesús Gamboa, pero todavía había mayor número de negocios pertenecientes a comerciantes peruanos.³

En 1944 un comerciante antioqueño, Hernando Quintero Uribe, quien tenía agencia de Coltejer (compañía de textiles) en Leguízamo, llegaba a Leticia con telas para los Parra “para iniciar la venta de productos colombianos”.⁴

Por la Ley 20, de diciembre de 1944, siendo presidente de la República el doctor Alberto Lleras Camargo y “con base en las embarcaciones fluviales que se usaron cuando el conflicto con el Perú y que quedaron como pioneras de redención económica en los ríos del sur” fue creada la Compañía Nacional de Navegación (Navenal), para “fomentar y regularizar la navegación fluvial y de cabotaje y para

1. Véase *Fluvial, Por el Amazonas con países vecinos*, pág. 105.

2. Alfonso Galindo llegó a Leticia en 1936. Fue por varios años empleado de esa firma importadora colombiana (c. p.).

3. Custodio Parra (c. p.).

4. Custodio Parra (c. p.).

ayudar a la economía nacional” (Melendro, 1978: 15, 20). La nueva empresa continuaba y mejoraba la acción iniciada por la empresa Navesur, cuya dirección y administración “había pasado, dando pérdidas, por todos los ministerios”.¹ Efectivamente, Navenal llegaría a prestar no solo el transporte de pasajeros –comerciantes, policías, colonos, indígenas– y el servicio de carga a los comerciantes, sino que el paso de la ciudad de Neiva o de la ciudad de Pasto, cuyas calderas se alimentaban de leña, significaría para el colono perdido en cualquier orilla poder adquirir “desde una madeja de hilo o unas agujas hasta ropa y elementos para el trabajo cotidiano” (Melendro, 1978: 175). Este último servicio se suspendería algún tiempo después por dificultades de orden interno.

En 1945 varios comerciantes colombianos, Luis Ramírez Isaza, Luis Puentes, Hipólito Ávila, abrieron nuevos negocios de telas, confecciones, zapatos y quincallería. “Seguía llegando gente del interior: el agente de los cigarrillos Pielroja y el distribuidor de la cerveza Bavaria. Ante ese avance, y porque los precios colombianos eran más bajos, los comerciantes brasileños de El Marco, donde antes había ochenta almacenes de víveres, telas y zapatos, se fueron para Manaos. En El Marco se acabó el comercio”.²

A finales de los años cuarenta en sus vapores de hélice, que lo mismo surcaba el río Putumayo que el Amazonas, el Nariño y el Putumayo, Navenal llevaba a Iquitos las telas Coltejer y traía de allí petróleo de Pucalpa. Cuando bajaba hasta Belém del Pará, llevaba telas Coltejer y papa nariñense, maderas aserradas y barbasco del Perú, para volver con elementos para la planta eléctrica de Leticia y con gasolina para el reabastecimiento de aviones en Leticia y Tarapacá. Para entonces ya se echaba de menos un tratado comercial con Brasil que permitiera a los barcos colombianos hacer el cabotaje en riberas brasileñas (Melendro, 1978: 178-179). Al subir por el Putumayo los barcos empezaban a llevar pescado seco de los ríos amazónicos que luego seguiría por la ruta de Florencia hacia el interior del país, y devolvían los envases de las cervezas y gaseosas colombianas que calmaban la sed, por el sur hasta Leticia (1978: 40-43, 75).

En los años cincuenta se aproximaban a Leticia todos los barcos que subían por el Amazonas. La facilidad de las importaciones impulsó una época de gran prosperidad comercial en la que actuaron no solo quienes llegaron a la población con el específico objetivo de establecer un negocio. También algunos colombianos

1. Alfonso Galindo (c. p.).

2. Custodio Parra (c. p.).

llegados como funcionarios de Navenal o de alguna otra entidad oficial o semioficial. Al ver las posibilidades económicas, resolvían organizar su propio negocio.

Para empezar un negocio había por entonces varias alternativas:

- a. Se compraban en Florencia o en Leguísimo víveres, cervezas, cigarrillos, confecciones, y se vendían a lo largo del río, alcanzando a llegar con algunas cosas a Leticia. “Con el transporte barato y vendiendo caro se hacían buenas ganancias”.
- b. Después de dejar el cargo con el que se había llegado y de trabajar por un tiempo como empleado de una casa comercial, con participación en las ganancias, se iniciaba el negocio propio. Se enviaba pescado seco de los ríos hacia el interior, para lo cual se establecía contrato con los pescadores que salaban el pescado.

En los años sesenta la navegación por los ríos logró un avance de consideración con los convoyes que estableció Navenal, compuesto cada uno de un barco propulsor y uno o dos planchones o botes. Al Neiva se le puso un remolcador y siguió con “el aprovisionamiento e intercambio de alimentos y vituallas a los colonos mediante la regular presencia del buque familiar de todos” (Melendro, 1978: 125). Así aumentó el servicio de Florencia a San Vicente del Caguán; Florencia-La Tagua-Leguísimo-Tarapacá-Leticia; Puerto Asís-Leguísimo-El Encanto-La Chorrera-Santa Clara-Tarapacá-Leticia. Esporádicamente había servicio de Leticia a La Pedrera, Leticia-Iquitos, Leticia-Managua y hasta Belén de Pará.

En 1962 se estableció en Leticia la agencia de la Concesión de la Sal. La sal era transportada por Navenal de Manaure a Tumaco. Luego seguía por tierra hasta Puerto Asís, y de allí por el Putumayo hasta Leticia. Navenal subía con rollos de sesenta kilos de pescado seco del Putumayo (Melendro, 1978: 196-197).

En 1963, siendo comisario Mario Mejía Jaramillo, se dio al servicio el muelle flotante de Leticia, compuesto por dos planchones basculantes auxiliados por un malacate, lo que implicó una mejora sustantiva en el puerto.

Simultáneamente, en la década de los años sesenta aparecen en escena más y más embarcaciones de propietarios particulares que aumentan el tráfico por los ríos. Recordamos muy someramente algunos de los casos que siguieron contribuyendo al desarrollo de ese tráfico, casos que además nos muestran las decisiones que tomaban en sus circunstancias específicas estos colombianos del interior para responder al medio socio-ecológico, para ellos extraño tan solo poco tiempo atrás. Uno es el del pequeño bote de dos toneladas con motor fuera de borda,

que en 1965 le cuesta 6.000 pesos, lo de sus ahorros, a un tolimense venido como empleado de la comisaría, quien después de trabajar en La Pedrera y en el Mirití, “ya se siente con manigua” al ser trasladado y resuelve quedarse a trabajar por su cuenta. Compra víveres y gallinas a los indígenas de la región vecina y los trae a Mirití y a La Pedrera. Trae de los ríos *paneros* (canastos) de chicle y pieles comprados a indígenas y colonos. Vende las pieles a intermediarios –los agentes de comerciantes de mayor capacidad económica de Leticia Custodio Parra y la firma Mandel, por ejemplo– que llegan a La Pedrera a comprarlas para luego enviarlas a Bogotá. Con las ganancias de esos negocios compra otras dos embarcaciones de ocho toneladas cada una, para prestar servicio por el Caquetá, de Angosturas a Venecia, y de Santander (Araracuara) hasta La Pedrera, transportando con volqueta en los rápidos. Más tarde compra mercancía y monta un almacén en La Pedrera. Por tener “vínculos personales y relaciones comerciales con comerciantes, algunos de ellos fuertes pilares de la economía leticiana, de quienes recibe sus mercancías y apoyo económico” establece eficientemente el enlace entre el pequeño poblado con el mundo exterior. Aprovisiona el pequeño almacén con productos de afuera y, a su vez, se aprovisiona allí con productos de la selva para enviar a Leticia.

Lo podríamos ubicar así en la clase alta o de comerciantes que detentan el poder económico y a veces el político, el primer estrato de la clasificación que establece Silvia Mora en su trabajo sobre La Pedrera (Mora Sierra, 1975: 88). Luego venderá ese almacén y se irá a Leticia donde compra otro, ingresando así a la clase comerciante de esta población.¹ Otro es el caso de la lancha, comprada por el empleado del Idema, que había dejado hacía poco tiempo su cargo y había empezado a trabajar por su cuenta: subía por el Putumayo hasta Tarapacá y compraba productos regionales: pescado seco y pieles; surba (variedad de chicle); caucho y maderas, para llevarlas unas veces a lquitos de donde traía a Leticia mercancías llegadas en barcos del Japón o de Inglaterra. Otras veces navegaba río abajo por el Amazonas hasta Manaos y río Branco para traer de allá manufacturas.²

Además, a niveles más modestos, con un radio de acción más limitada, y para empezar, en el río Amazonas se podía trabajar de varias maneras: a) como peón en una embarcación; b) como peón, con participación de las utilidades, y c) teniendo una pequeña embarcación propia. En ese caso se recibían mercancías de

1. Joaquín Rondón, llegado a Leticia en 1964 (c. p.).

2. N. Caro, llegado a Leticia en 1965 (c. p.).

varios comerciantes de Leticia para venderlas en el río (como regatón). Al volver se hacían las cuentas y se cobraba la participación en la ganancia.¹

En resumen, todas estas personas capitalizaban, se beneficiaban del hecho de que las diferentes fuentes de productos (los de la selva, por un lado; los del comercio nacional, por el otro) no entraban en contacto directo, al tiempo que, asumiendo todas las dificultades, comunicaban núcleos tan distantes como, por ejemplo, Leticia y La Pedrera.

Por esta época empezó y se hizo notoria en la población “una forma de comercialización ‘al estilo antioqueño’, amplia, responsable, cumplida”.²

Y continuó la expansión económica. Los que llegaron a Leticia en los años sesenta, como aquellos que ya se habían afincado en los años anteriores y a los que nos hemos referido, al mismo tiempo que el espíritu de aventura y el deseo muy natural de lograr un avance económico, traían consigo una enorme voluntad de trabajo y tesón con los que paulatinamente fueron formando su capital. Y con su acción, combinada con la realizada por las agencias estatales y por las semioficiales como Navenal y algunos bancos, fueron contribuyendo al desarrollo de la población, a la integración de la región a la economía nacional, y a la colombianización de ese remoto confín del país.

En 1964 se presentó una calamidad natural que tendría su repercusión en la ruta del comercio: por las intensas lluvias que se sucedieron en ese año y culminaron en 1965 quedó inutilizada la carretera La Tagua-Leguízamo, lo que interrumpió el aprovechamiento de Leticia que ante la emergencia tuvo que importar víveres “en comercio negro” de Iquitos o Manos. Con motivo de esa emergencia los leticianos reclamaron con un movimiento cívico más agilidad en los trámites para la importación de víveres y la aligeración de las arcaicas normas de aduana locales (Melendro, 1978: 231-232). Como ya estaba avanzada y aceptable la carretera de Pasto a Puerto Asís, el aprovisionamiento de diversa índole que por tantos años se venía haciendo del interior del país vía Florencia por el Caquetá, se empezó a hacer de Cali y Pasto vía Puerto Asís por el Putumayo. La alternativa por Puerto Asís tomó fuerza en 1967, cuando ya se empezaba a recibir el impulso de las actividades petroleras de la región aledaña de Orito (1978: 230-232, 245).

Pero no ha sido fácil la navegación fluvial nacional hasta Leticia. El mayor incon-

1. Octavio Villa, llegado en el año 1966 (C. P.).

2. N. Velásquez, establecido en 1962 (C. P.).

veniente para su incremento han sido las sequías estacionales de los ríos. Cuando el Putumayo se seca por el verano, la navegación queda anulada aproximadamente desde mediados de diciembre hasta los primeros días de abril.¹ Un remolcador con dos planchones que en 1974 valía cinco millones de pesos, por la sequía tendría que estar quieto hasta cinco meses, lo que generaría un excesivo lucro cesante. “Y así nadie se anima”.² Se ha creído que un dragado del río Putumayo desde Puerto Asís hasta Leguízamo puede garantizar el transporte fluvial durante todo el año. Ese fue uno de los clamores en el foro sobre Leticia que el periódico *El Tiempo* organizó en octubre de 1981.

La irregularidad de la navegación repercute en la totalidad de la vida de Leticia. Un aspecto sustantivo es el abastecimiento de combustible, transportado por la Armada Nacional. Cuando se retrasan los envíos de gasolina y ACPM se paraliza el transporte de motocicletas y automóviles y sufre continuos apagones la ya de por sí deficiente planta eléctrica (*El Espectador*, enero 29, 1974).

“El combustible en épocas normales llega desde Puerto Asís cada dos meses traído por la Armada. El galón de gasolina vale siete pesos. Pero cuando el río Putumayo no es navegable, la duración de un viaje normal de tres semanas puede llegar hasta dos meses. Cuando escasea, el galón de gasolina llega a valer setenta pesos” (*El Tiempo*, mayo 20, 1974). En esas circunstancias el abastecimiento de combustible se hace de contrabando a través del Perú. Y por supuesto las neveras y cuartos fríos, indispensables para el abastecimiento y conservación de alimentos, quedan inutilizados.

Gran proporción del ganado que abastece el matadero de Leticia, viene de Puerto Asís. También viene buena cantidad de Florencia, por La Tagua, embarcado en Leguízamo. Los barcos van recogiendo ganado de las diferentes fincas sobre el Putumayo. En febrero y marzo de 1980 hubo una gran escasez de carne debido a la sequía del río. Durante las sequías no hay más ganado que el que se trae de las fincas sobre el Amazonas.³ Y la miel de caña de gran consumo para este ganado de la región, inmediata y para el consumo de la gente, traída por la Armada Nacional desde Puerto Asís, adonde llega del Valle del Cauca, también escasea durante las sequías.⁴ Como no llega cerveza del interior de Colombia se apela a la enlatada

1. Aquiles Culzat, Inspección Fluvial (c. p.).

2. Jorge Dimoftache (c. p.).

3. Aquiles Culzat, Inspección Fluvial (c. p.).

4. Alipio (c. p.).

européa y a la San Juan, peruana, de regular calidad. “En la sequía se bebe San Juan”.¹

Ante el ya mencionado foro convocado por el periódico *El Tiempo*, el representante del IDEMA informó que tenía en Puerto Asís trescientas toneladas de alimento (fríjol y azúcar, entre ellos) para Leticia, pero que no los podían transportar por la sequía del río (*El Tiempo*, octubre 12, 1981).

Las grandes distancias que una embarcación tiene que recorrer desde Puerto Asís hasta Leticia, también desaniman y encarecen la navegación. Así, un bulto de cemento traído desde Puerto Asís vale 400 pesos o más y se necesita de doce a quince días de navegación. En cambio, un mismo bulto de cemento peruano traído desde Pucalpa solo se demora de seis a ocho días y solo vale 285 pesos.

En los últimos tiempos se ha presentado otro obstáculo, ya no periódico sino circunstancial, para la navegación a Leticia. “La colmatación del puerto constituye una situación que obliga a plantear el traslado del actual atracadero a un sector más favorable: el calado ha sido de 32 pies en 1976, 19 pies en 1977 y 14 pies en 1978” (Proradam, 1979: 396).

Con la crecida del río en 1978 se formó una isla grande frente y muy cerca al puerto, que quedó colmatado. En 1980 los barcos grandes solo podían pasar por el canal entre la isla de Ronda, peruana, y la costa peruana, con lo que el puerto quedó, en parte, inutilizado.² El riesgo que presentaba para las embarcaciones el acercarse al muelle de Leticia había contribuido a encarecer los productos que se movilizaban por el río “y a embotellar más la ciudad” (*El Tiempo*, julio 24, 1981).

Naturalmente, y aún sufriendo estas sequías periódicas, no han faltado los sucesivos intentos para organizar una navegación que asegure el aprovisionamiento de Leticia, tanto en un ámbito nacional como internacional. Para esta, y a falta de pieles que hubieran constituido una carga de compensación que pagaba, pero con la cual por la veda ya no se contaba,³ después de esta se empezó a exportar madera. Pero como el puerto no tenía un muelle ni equipos apropiados para manejarla, se perdió la mitad de ella y el intento se esfumó.⁴

Sin embargo, en el ámbito nacional hay empresarios, unos con menos, otros

1. Aquiles Culzat, Inspección Fluvial (c. p.).

2. Capitán Plazas, comandante del Apostadero (c. p.).

3. Véase *Comercio aéreo, Pieles*, pág. 150.

4. Jorge Dimoftache (c. p.).

con mayor capacidad económica, que, tesoneramente, comunican a Leticia con el interior del país. Y así como Navenal ayudó mucho a Leticia cuando, sin muchas perspectivas de ganancia económica, no había empresas particulares que prestaran el servicio de la navegación por el sur, al terminar la década de los años setenta, cuando por complejas circunstancias –sobre las cuales no es el caso extendernos aquí– la capacidad transportadora de aquella empresa era muy limitada, habían surgido ya más empresas, doce, que la fueron reemplazando. Algunas de estas, pequeñas, otras ya con equipos de mayor tonelaje del que había tenido la empresa pionera. En 1980, para enumerar algunas, además de una empresa con cerca de catorce embarcaciones y regularidad en sus itinerarios,¹ prestaban un continuo servicio los Transportes Fluviales del Amazonas con cuatro remolcadores. El 70% de su capacidad de carga estaba dedicada a los combustibles. El 30% restante estaba dedicada a bebidas, víveres (azúcar, arroz y galletería) y materiales de construcción. Arenas y Cía., dotada de tres remolcadores, dedicada únicamente a transportar cerveza y Pony Malta. El remolcador San Cayetano con capacidad de trescientas toneladas, que viene desde Puerto Asís destinado únicamente al transporte de víveres.²

Es cierto que por entonces se echaban de menos algunas facilidades que para el comerciante de Leticia había ofrecido Navenal como era la conexión con los transportes terrestres que fuera necesario utilizar para el movimiento de la mercancía, y una bodega en Puerto Asís para la carga traída por el transporte terrestre, ventaja suspendida en los últimos tiempos de la empresa,³ que clausuró sus servicios a Leticia a fines de 1979 y que, por decreto del Gobierno, entró en liquidación y disolución en marzo de 1980.⁴ Otra facilidad había sido la posibilidad de pagar el flete Bogotá-Leticia en esta población. Hay que anotar que cuando no se ha dispuesto de embarcaciones de Navenal o particulares, la Armada Nacional ha movilizad combustible y mercancías. Pero solamente en situaciones de emergencia se han utilizado sus servicios, pues en primer lugar la tripulación de la Armada ni carga ni descarga, y además no tienen mucho cuidado con la mercancía ni responden por los daños que esta pueda sufrir.⁵

Para obtener información sobre el funcionamiento de algunas de las embarcacio-

1. Alfonso Galindo (c. p.).

2. Aquiles Culzat, Inspección Fluvial (c. p.).

3. Alfonso Galindo (c. p.).

4. Paulino Acosta, Navenal (c. p.).

5. Alfonso Galindo (c. p.).

nes que hacen el comercio por los ríos, veamos cómo se había iniciado la empresa y cómo era en 1974 el itinerario de rutina de la lancha Marian de veinte toneladas que hacía viajes entre Puerto Asís y Leticia. Su dueña colombiana, empezó navegando solamente por el Putumayo, desde Tarapacá, cerca a la frontera con Brasil y en la desembocadura del río Cotuhé, río arriba hasta Arica, en la desembocadura del Igará-Paraná. Tenía una canoíta con motor fuera de borda de tres toneladas. Bajaba con arroz, panela, azúcar del interior; “movía pescado”. Así duró tres años. Luego, compró la Río Cotuhé, lancha de siete toneladas, que trabajó durante dos años. Compró luego una lancha, la Leticia, de veinte toneladas, que tuvo por poco tiempo. La vendió y compró la actual, la Marian. En 1974, cuando la encontramos en el puerto, acababa de llegar a Leticia de su último viaje en el que había traído a flete pescado seco y madera, madera que seguiría en avión a Bogotá y Medellín. Cuando llegaba a Leticia se demoraba allí de trece a quince días. Ordenaba pedidos a Bogotá que le llegaban por avión para abastecerse y llevar en su viaje. En Leticia compraba cacharrería brasilera (platos, ollas, etc.) para ir vendiendo por las orillas del río Putumayo en territorio colombiano. A lo largo del Amazonas y luego a lo largo del Putumayo, en su recorrido por aguas brasileras, no podía vender ni comprar nada.

Vemos cómo el comercio de esta lancha dependía en parte del comercio aéreo que venía de Bogotá, y a su vez traía a Leticia carga de compensación para el mismo comercio aéreo con aquella ciudad.

La tripulación estaba compuesta por los dueños colombianos, marido y mujer; dos sobrinos que cocinaban y lavaban la ropa, dos timoneles y dos motoristas para dos turnos. Dos de estos empleados eran brasileros. Además de sus tareas específicas ellos tenían que asear el barco y descargar. Ganaban sus salarios con las prestaciones de ley correspondientes. Cada mes y medio o dos se pintaba el barco, y en esa labor trabajaban todos. El ACPM para el motor se compraba en Puerto Asís. La lancha tenía su planta de luz para el congelador y la nevera. En el congelador había siempre gaseosas colombianas de las que se abastecían en Puerto Asís. Y a lo largo del Putumayo se aprovisionaban de limones y productos agrícolas frescos. En Tarapacá se demoraban unos tres días y en Puerto Asís, de diez a doce días. En el radio, que oían permanentemente, entraban más las radiodifusoras brasileras y peruanas que las colombianas. Para el viaje entre Puerto Asís y Leticia, “sin novedad y sin demoras”, calculaban quince días.¹

Y veamos cómo era, en agosto de 1980, uno de los viajes de una embarcación de

1. María Nieves Tejada, dueña de la lancha (c. p.).

ciento veinte toneladas, El Tiburón, comprado en los años sesenta con su propio remolcador –con ganancias del envío por el río de pescado seco al interior– por uno de aquellos colombianos que vinieron a Leticia en los cincuenta.

En esta lancha bajaba de Puerto Asís con comestibles para Leticia (diez a quince toneladas de víveres para el Idema) y con cables eléctricos y textiles, carga de exportación para Manaus, que legalizaba en Leticia, ante el consulado brasileiro.

Como no se podía traer de Brasil mercancía para Leticia (proteccionismo de los dos países), subía directamente de Manaus a Puerto Asís sin poder hacer cabotaje en las márgenes brasileras del Amazonas y del Putumayo. Durante el trayecto colombiano, de bajada movía mercancías que provenían del interior, y de subida llevaba productos de la región amazónica colombiana. Volvería a Puerto Asís a fines de agosto, donde se demoraría unos diez días para volver a Leticia a fines de septiembre, antes de la mayor sequía del Putumayo que es en octubre y noviembre.

Normalmente llegaba a Leticia cada cuarenta y cinco a sesenta días, alcanzando, por lo tanto, a hacer unos seis viajes al año. El diesel para la navegación de El Tiburón se conseguía en Orito, Putumayo. La tripulación era colombiana, del hoy departamento de Caquetá y de la comisaría del Amazonas.¹

Los ejemplos de la Marian y de El Tiburón muestran cómo pesa en cualquier momento la falta de acuerdos comerciales con los países vecinos, y cómo a pesar del Tratado de Comercio y Navegación entre Brasil y Colombia, firmado en Río en 1907, así como de algunas cláusulas del Tratado de Límites de 1928, especialmente de su artículo 5° que consagra la libre navegación por los ríos Amazonas, Caquetá y Putumayo y sus afluentes, quizás por no haberse aplicado y modernizado esos convenios de acuerdo con las nuevas circunstancias que se han presentado en el transcurso de los años, no hay facilidad de comercio internacional por los ríos del sur (Salamanca, 1975: 71).

Así, para ir de Leticia a La Pedrera en 1967 era necesario obtener un pase en el consulado del Brasil en Leticia y presentarse luego en los puertos de Tabatinga, Benjamín Constant, Villa Betancourt, sobre el Amazonas, y luego en San Antonio sobre el Caquetá, y en cada uno de ellos pagar derechos de aduana (Melendro, 1978: 256). Situación que ha continuado y que ha sido motivo permanente de queja: “Los leticianos están pidiendo que se suscriba un tratado aduanero con el Brasil” (*El Tiempo*, octubre 22, 1975). “Aquí (Leticia) una necesidad muy urgente

1. Jesús Proaño (c. p.).

de todo comerciante es por un tratado comercial con el Brasil que permita, entre otras cosas, ese cabotaje.¹

En cuanto al comercio de cabotaje por las márgenes brasileras que, al aumentar las ganancias del viaje, incentivaría una mayor frecuencia de la navegación, parece que la situación no cambiaría en mucho tiempo. En el Tratado de Cooperación Amazónica (TCA), firmado el 3 de julio de 1978 por los ocho países con parte de su territorio en la cuenca del Amazonas, “mediante el Artículo 3 se establece en forma amplia el principio de la libertad de navegación comercial internacional *excepto la de cabotaje en el río Amazonas y en otros ríos amazónicos internacionales*” (Landau, 1981: 1387). Y por lo que se refiere al comercio con el Perú las quejas del comercio leticiano han sido constantes. Unas muestras: “El Decreto 738 del 15 de abril de 1971 por el cual quedó abolida la Ley 160 de 1938 que daba plenas garantías para el comercio ha constituido la principal causa de encarecimiento, escasez y especulación” (*El Espectador*, mayo 21, 1974). Hubiera resultado interesante haber llevado la cuenta en nuestras entrevistas de las insistentemente repetidas veces en que todo leticiano añoraba la famosa Ley 160. Con las inundaciones del río [véase *Ciclo agrícola anual, Inundación o crecida del río*, pág. 72] y la abolición de dicha ley pueden explicar todas y cualquiera de sus calamidades. “El comercio regional sufrió un rudo golpe al cerrarse las importaciones de productos vitales que se contemplaban en el convenio bilateral colombo-peruano, según la Ley 160 de 1938, que permitía traer de cualquier parte del mundo artículos básicos a las regiones de Loreto (Perú), Amazonas y Putumayo (Colombia), hasta Puerto Asís. Actualmente los turistas no encuentran nada que comprar” (*El Espectador*, enero 7, 1975).

Y es urgente que se perfeccione el arancel para el Amazonas o que se ponga en real vigencia la Ley 160 de 1938, pues la restricción arancelaria ha frenado el comercio *en una zona que no tiene vida económica propia y que depende de la actividad mercantil*. Ahora padece de escasez de alimentos básicos cuya importación desde Bogotá tiene fletes prohibitivos que encarecen los precios.

(Galindo, senador por la comisaría del Amazonas. *El Tiempo*, octubre 22, 1975. El subrayado es nuestro).

Esa fue la reacción del comercio leticiano al Decreto 738 del 15 de abril de

1. Custodio Parra, ya citado c. p.

1971, que consistió en el cambio de un simple listado, en gran parte obsoleto, a la nomenclatura NABALAC (Nomenclatura Arancelaria de Bruselas de la Asociación Latinoamericana de libre Comercio), revisión efectuada a solicitud del Gobierno peruano que por entonces no estaba interesado en un libre comercio que significaba la disminución de su cuota de dólares. Se debe anotar que por la Ley 17 del 9 de diciembre de 1981, dirigida a impulsar un gran auge en la región de Leticia, se actualizaron las normas legales del comercio, y con la actualización de las nomenclaturas se amplió el universo arancelario.¹ Esperamos que esas medidas se hayan reflejado en mejores disponibilidades alimentarias de la población que las que nosotros conocimos.

Regatones

La tercera modalidad del comercio fluvial no podría existir sin las dos anteriores, pues redistribuye parte de lo que estas han traído al puerto colombiano, como también algo de los artículos llegados por avión. Esta modalidad es realizada en embarcaciones pequeñas por los *regatones*, comerciantes que van a Tarapacá, sobre el Putumayo,² La Pedrera, sobre el Caquetá y Puerto Nariño, y Atacuarí, sobre el Amazonas. Compran a crédito los víveres en Leticia y los revenden en aquellos lugares. Porque no todos los víveres que entran a Leticia se consumen allí, sino que parte de ellos van a otros sitios. Así, en el mes de julio de 1980 entraron por río 328.342 kilos (328.000 kilos de víveres, y salieron por el río 34.504 kilos de ellos). (Comercio redistribuidor).³

Anteriormente, en los años sesenta, había muchas lanchas (veinte) que viajaban a La Pedrera. Llevaban víveres y traían a Leticia pescado seco y pieles que salían luego de esta por avión. En 1980 solo viajaban a La Pedrera dos embarcaciones.⁴ En cabotaje por el trayecto colombiano del río Amazonas –en este caso se trata solo de canoas grandes con motor fuera de borda– van desde Leticia río arriba hasta el Atacuarí y sirven y se abastecen no solo a lo largo de la ribera colombiana, sino también de la peruana. A veces van hasta Caballo Cocha, población peruana y otros sitios a comprar principalmente cerdos. Llevan de Leticia sal, azúcar, café, jabón, velas, fósforos, cigarrillos, petróleo, camisas y pantalones. Cuando alguien de las

1. Doctora Colombia Díaz, Incomex (c. p.).

2. Véase *Fluvial, El conflicto colombo-peruano* (p. ej., lancha *Marian*), pág. 112.

3. Aquiles Culzat, Inspección Fluvial (c. p.).

4. Custodio Parra (c. p.).

orillas del río está necesitado de algo le hace señas al regatón, cuya embarcación e itinerario son ya muy conocidos, y esta se orilla. A su vez, el regatón compra pescado fresco, gallinas, cerdos, yuca, plátano y a veces leña. Así, el regatón abastece a los ribereños; de subida, con abarrotes, y de bajada a veces todavía con abarrotes, pero también con productos agrícolas o animales de la misma región, según las necesidades del momento que aquellos tengan, y llega de vuelta a Leticia con productos de las chacras del río. Este comerciante del río presta, pues, una función económica muy importante, ya que compra los pocos excedentes a los pequeños agricultores del río, evitándoles así el viaje a Leticia que económicamente no les es benéfico, y les proporciona la manera de adquirir algunos productos indispensables. “Aunque la gente del río, si estos artículos se les agotan, comen sin sal y sin azúcar. A veces cuando les falta esta, comen pedazos de caña de azúcar de sus pequeños sembrados para satisfacer las ganas de dulce”. En otras palabras, el regatón sirve de canal por el cual el sector rural (colonos e indígenas) se articula con los otros sectores de la economía regional. Este comercio es al contado. “No hay crédito, porque se han tenido experiencias desagradables”.

Es precisamente por medio de esta modalidad de comercio como se abastece de carne de cerdo aproximadamente un 60% del mercado de la población. Y ya vimos¹ que son algunos de estos regatones quienes sacrifican estos animales para vender la carne a quienes tienen puesto de distribución en el mercado, y que en sus hogares preparan la lechona rellena o las morcillas que se venden a la entrada.

La Policía Nacional tiene una lancha que continuamente viaja, prestando sus funciones institucionales entre Leticia, Puerto Nariño y el Atacuarí. También presta el servicio de transporte de abarrotes y productos agrícolas.

1. Véase *Animales domésticos*, pág. 88.

pliego color

Comercio aéreo

Sin carreteras que unan el centro del país con el lejano puerto amazónico, sin que en los primeros tiempos –después del conflicto de 1932– se hubiera podido organizar una navegación fluvial más frecuente, y sin contar con ella de manera permanente debido a las sequías, el recurso de la comunicación aérea y su regularización ha sido siempre la gran esperanza de Leticia. Disponemos de algunos testimonios sobre cómo se ha dado la comunicación aérea en diferentes periodos de la vida de la población.

En 1936 se hacía el viaje de tres días en un avión Junker con ruedas, que viajaba de Bogotá a La Dorada. Aquí se cogía un avión con flotadores para ir a Puerto Boyacá, abajo de Tres Esquinas, en la desembocadura del Orteguzza en el Caquetá. Ambas naves eran de propiedad del Gobierno nacional. En Puerto Boyacá se dormía en la base militar que existía allí. El viaje se continuaba en el mismo avión hasta La Tagua, Puerto Leguízamo, y se seguía a La Pedrera, donde se pasaba la segunda noche. El avión venía dos veces por semana. Pero yendo de regreso a Bogotá podía suceder que se tuviera que ceder el puesto para algún soldado enfermo, y tener que quedarse allí por unos cuantos días. De esa manera, el viaje era siempre incierto.¹

En 1952 se gastaban doce horas en avión Catalina de Bogotá a Leticia y el servicio era irregular.² En 1955 se podía venir de Bogotá a Puerto Leguízamo en un avión de la FAC (Fuerza Aérea Colombiana). Y de Leguízamo a Leticia se volaba en avión Catalina, que traía un máximo de dieciocho pasajeros y que “gastaba todo un día en venir”. El Catalina venía a Leticia cada ocho días, pero podía suceder que pasara un mes sin que viniera.³

El 19 de abril de 1955 la compañía Lloyd Aéreo Colombiano inició sus vuelos de Bogotá a Cochabamba, Bolivia, haciendo escala en Leticia.⁴ En 1955 la FAC venía esporádicamente una o dos veces al mes,⁵ y ya el 22 de septiembre de este año, uno de sus aviones DC4 aterrizó por primera vez en Leticia.⁶

En 1956 se podía volar de Bogotá a Leticia en un avión de la empresa ASA, pero

1. Alfonso Galindo (c. p.).

2. César Moreno llegó en 1952. Comisario (c. p.).

3. Jesús Arcadio Velásquez vino por primera vez en 1955, para establecerse definitivamente en 1962 (c. p.).

4. *Mirador Amazónico*, año 4, n° 4 (Bogotá, diciembre de 1956).

5. José Domingo Rodríguez vino en el año 1955 (c. p.).

6. *Mirador Amazónico*, año 4, n° 4 (Bogotá, diciembre de 1956).

los vuelos eran solamente cada quince días. A finales de la década un colombiano del interior, José Domingo Rodríguez, en asocio con Mike Tsalikis, griego-americano llegado a Leticia, dieron los primeros pasos para traer cacao del Brasil y exportarlo hacia Bogotá. Aprovechando el crédito amplio que ofrecía la empresa aérea ASA empezaron a vender cacao comprado a los brasileños a la fábrica italo-colombiana de Bogotá. También enviaban a la capital castañas del Brasil, y conformando la compañía Calfo-Pez, empezaron a enviar pescado fresco y salado de Brasil.

Se iniciaba así el comercio aéreo, que llegaría a proveer mejor a Leticia –se comenzaron a traer hortalizas de Bogotá–, pues había ya una continua y lucrativa carga de compensación.¹ “En 1962 Satena venía a Leticia cada mes o cada veinte días”.²

Tenemos que anotar que fue en esta década de los años sesenta cuando el comercio aéreo logró consolidarse e intensificarse. “Desde los comienzos existía una situación que se consideraba entonces como puerto libre”.³

Continuaba y aumentaba la salida de pimienta, castañas, cacao, pero sobre todo madera, pescado seco y pieles. La salida de estos productos, al asegurar y aumentar una carga de compensación valiosa, impulsó aún más el comercio aéreo hacia Leticia, incluyendo naturalmente el de víveres. Por lo que nos parece que es preciso detenernos en este momento para hablar al menos de los dos últimos que también posteriormente jugaron o han seguido jugando un papel preponderante en la economía de la población: las pieles y el pescado seco, respectivamente.

Pescado seco

Sobre el desarrollo y gran auge del comercio de pescado seco desde Leticia a Bogotá, tenemos algunos testimonios que vale la pena mencionar. Pero antes debemos recordar cómo en el centro del país se conocía ya la bondad del producto amazónico gracias a los envíos por la vía Putumayo-Florencia-Neiva, etc.⁴ La producción de pescado salado por blancos en la región amazónica parece haber estado presente desde mucho tiempo atrás. Ya en 1777 los nativos de Huallaga, Perú, estaban al servicio de los comerciantes portugueses de pescado salado, quienes junto con colonos, también portugueses, navegaban río arriba por el

1. Arturo Arango, Jesús Proaño, José Domingo Rodríguez, llegados en los años cincuenta (c. p.).

2. Fabio Quintero, llegado en 1962 (c. p.).

3. Jesús Arcadio Velásquez, llegado en 1962 (c. p.).

4. Véase *Fluvial, El conflicto colombo-peruano*, pág. 112.

Amazonas, invadiendo el territorio español de la Selva Baja (Wayne, 1981: 75, 78, 84). Y en 1854 algunos blancos se dedicaban a esta producción en el río Cuduyari afluente del Vaupés (Mora Sierra, 1975).

Por tratarse de una actividad que llegó a tener gran importancia, varias personas reclaman para sí la iniciativa de secar ellas mismas el pescado que saldría de Leticia. Varios comerciantes que exportaban de allí pescado fresco ya habían experimentado cuantiosas pérdidas por la irregularidad o demora en los vuelos. Por ejemplo, los vuelos de Avianca eran indistintamente cada cinco u ocho días: “una vez se demoró en llegar a Bogotá un avión con cuatro toneladas de gamitanas vivas”; “por uno u otro motivo se perdió el pescado de ocho vuelos consecutivos”.¹ Con la fundación de la empresa de aviación Aeropesca en 1965, se había asegurado el envío regular de parte del pescado fresco. Día por medio salía un avión con tres o cuatro toneladas. Para asegurar sus envíos el empresario José Domingo Rodríguez tenía contrato con treinta y seis botes con motor que pescaban para él. Para guardarlo, en espera de los vuelos tenía su cuarto frío con planta eléctrica propia. El avión de vuelta empezó a traer verduras a Leticia.² En el mismo año de 1965, la comisaría tenía una avioneta Beaver que volaba de Leticia a La Pedrera y a Mirití. A los colonos se les hacía una rebaja del 25%.

Un gran avance indudable a la situación de incomunicación extrema que existía entre la capital de Colombia y sus regiones amazónicas en la época en que le fue ratificada la posesión y dominio sobre estas: 1928. Se recuerda el caso del señor Ernesto Urdaneta, nombrado en Bogotá inspector de sanidad en La Pedrera (1927 o 1928). Para llegar a su destino tuvo que viajar de Bogotá a Nueva York, donde tomó un barco para Manaos, siguió por el Amazonas hasta Tefé, y luego subió por el río Caquetá hasta llegar a La Pedrera, viaje que le tomó seis meses.³

Aunque alguien recuerda que fue Dimas Riascos el primero a quien se le ocurrió secar los bagres en el lugar para mandarlos por avión a Bogotá, y aunque uno de los pioneros en el negocio de exportar pescado seco asegura que “el primero que aquí en Leticia cogió un pescado para pelarlo y secarlo fui yo”, recuerda que entonces (1957 o 1958) por estar despoblado alrededor de su casa, podía extender el pescado ahí para secarlo.⁴ Tal vez por la buena calidad final que alcanzó el producto y por

1. Jorge Dimoftache, llegado a fines de los años cincuenta, fundador de la empresa Rumano (c. p.).

2. José Domingo Rodríguez (c. p.).

3. Alfonso Galindo (c. p.).

4. José Domingo Rodríguez (c. p.).

la constante y gran cantidad que pudo despachar, hay mucha gente en Leticia que considera que quien inició sistemáticamente la secada del pescado allí, a comienzos de los sesenta, fue Jorge Dimoftache, ya varias veces víctima de pérdidas en el comercio de pescado fresco.¹

Con imprecisos recuerdos referentes a la salazón de pescado en el Danubio tal como se la practicaba en su país de origen, Rumania, empezó por visitar algunos lugares de Colombia (Valle del Magdalena y Barranquilla), donde se sala toda clase de pescado, para averiguar las condiciones en que se desarrollaba aquí el oficio. Solo que en estos sitios salan bagres de diez a quince kilos y en el Amazonas se pescan pirahibas de doscientos a trescientos kilos. Pescó dos pirahibas grandes y empezó a experimentar. Al principio el producto no era satisfactorio. “Si no se sabe preparar se va poniendo amarillo, luego rojo hasta que se corrompe”. Siguió ensayando hasta que le quedó blanco, resultado del procedimiento que adoptó definitivamente para garantizar aproximadamente seis meses de duración. Procedimiento que consiste en colgar y desaguar el pescado durante ocho horas, abrir la carne en lonjas o “mantas” y rociar sal en polvo; poner estas mantas en canoas con salmuera por unas horas; sacar y poner por capas en bultos y ubicar sobre ellos un peso para que escurra el agua; se dejan así ocho días. Después se remueven las mantas para formar nuevos bultos, regando más sal entre manta y manta; se dejan otros ocho o diez días. Se repite la anterior operación para completar las tres salazones, y se deja otros ocho o diez días. Así quedará listo.

Cuando se vio que se vendía todo en Bogotá, otros entraron de lleno en el negocio y le compraban el pescado seco a Dimoftache. Su empresa llegó a agrupar cuarenta pescadores, cada uno con su canoa, anzuelo, arpón con nicotina (para el “atonte”), machete, hacha, cuerdas. Había siempre cuatro o cinco personas pescando las veinticuatro horas. Por cada diez canoas había un bote con motor que iba recogiendo las pirahibas pescadas por aquellas. Este bote podía transportar entre quince y veinte pirahibas hasta las instalaciones donde se salaba el pescado. Estas consistían de galpones de 200 m de largo donde estaban las canoas para salar. Los secadores tenían de 8 a 10 m. Más tarde alguna gente empezó a salar. Pero sea por ahorrar sal o trabajo, o por el descuido, unos no completaban el procedimiento de las tres salazones y el producto no se conservaba bueno sino un mes. Dimoftache duró pescando y salando durante más o menos seis años.

1. Señor Marín, leticiano (C. P.).

Alrededor de 1966 había un alemán que también salaba pescado y lo hacía tres veces. Muy bueno, blanco, lo mandaba todo al Perú.¹ En la década de los años sesenta se llegó a enviar hasta dos mil quinientas toneladas anuales a Bogotá, de donde se distribuía a todo el país.

En 1974 un comerciante mandaba a Bogotá, en tiempo normal, cinco toneladas de pescado seco. En la alta inundación (mayo) no había podido mandar sino una tonelada. En septiembre (la baja) estaba mandando dos toneladas. Este comerciante compraba el pescado seco en el Brasil, “donde como disponen de tanto río, siempre salan. Si los colombianos fundaran una empresa pesquera quizás una inversión grande no se vería recompensada, pues al no haber suficiente pescado en la parte colombiana, tendrían que pedir permiso para ir a pescar en aguas brasileras. Eso complicaría todo. Por eso, es mejor comprarlo en el Brasil” (C.P.).

Otro comerciante enviaba a Bogotá, también comprado en Brasil, trescientas cincuenta a quinientas toneladas anuales de pescado seco; de ellas, entre cien y ciento cincuenta toneladas de “pescado verde” acabado de salar, que está todavía húmedo de manera que como no ha sido suficiente y prolongadamente salado no garantiza larga duración (C.P.). Medellín, en 1974, constituía el mejor mercado para el pescado seco del Amazonas.

En 1980 ningún colombiano en Leticia estaba pescando ni preparando pescado. En cambio, había en la población algunas lanchas de veinte a treinta toneladas dedicadas a traer pescado seco de varios sitios del Amazonas y sus afluentes, como también de ríos colombianos para enviar a Bogotá. Algunas veces iban por el Putumayo a Tarapacá y hasta Arica (desembocadura del Igará-Paraná) y El Encanto (desembocadura del Cara-Paraná). En uno u otro caso el procedimiento era el siguiente: iban comprando en una parte una, en otra, dos toneladas. Unas veces compraban el pescado seco al contado. Otras, abastecían a los pescadores con víveres, la sal para el trabajo la fiaban, y luego recogían el producido de la pesca (¿Asoma aquí las orejas el endeude?).

De esa manera entraron a Leticia, para mostrar un ejemplo, en enero de 1980, noventa mil kilos de pescado seco; en marzo de 1980, noventa y ocho mil kilos, y en julio del mismo año, siete mil setecientos cincuenta kilos, en los que también se muestra la escasez ocasionada por el verano.²

1. Jorge Dimoftache, llegado a Leticia a fines de los años cincuenta (C.P.).

2. Aquiles Culzat, Control Fluvial (C. P.).

Pieles

Fue también en la década de los años sesenta y comienzos de los setenta cuando la exportación de pieles llegó a su apogeo. Ya hemos visto cómo aquellos individuos que con su trabajo habían podido adquirir una embarcación, compraban las pieles a los indígenas y colonos para vendérselas a agentes de comerciantes, varios de ellos poderosos, que las exportaban a Bogotá o directamente al extranjero. Aquellos constituyeron así el segundo eslabón (el primero era quien mataba los animales) de la cadena de exportación por medio de la cual, según numerosos informantes,

Cada individuo en la región hizo mucho dinero, y con la cual se producía el doble de lo que el Gobierno autorizaba para importar –se llegó a exportar en este renglón cerca de 150.000 pesos en el mes cuando solo se autorizaban 60.000 pesos para la importación– y lo que influyó en gran proporción en el desarrollo económico y social de la región.

Otros llevaban las pieles en viaje de negocios a Manaus, Brasil.¹

Se exportaban pieles de lobón, carrillo y venado. Las pieles de caimán exportadas al Japón por unos comerciantes judíos alcanzaban altísimos precios, que sufrían, como las demás, bajas repentinas. Las pieles que iban a Bogotá se enviaban de allí a Estados Unidos, Francia y Alemania. Otras veces, los barcos de la Bookline, línea inglesa, las tomaban en Leticia para llevarlas a Nueva York.

Se recuerda entre muchos leticianos el nombre de Hernando Quintero Uribe como el del primer comerciante que realizó una exportación de pieles. Pero luego, como consecuencia del despertar de una conciencia ecológica preocupada por el exterminio a que estaban condenadas algunas especies animales, el Gobierno nacional (Inderena) decretó en 1974 la veda para la exportación de pieles.

En la época de nuestras visitas a la región (1974, 1980), era incómodo conversar con quienes habían invertido grandes capitales en el negocio (comerciantes ricos) o con quienes simplemente derivaban su sustento de este (indígenas, colonos, intermediarios) sobre la conveniencia de preservar las especies animales. Llegar por cualquier conversación al tema de la veda sobre la explotación de pieles era entrar a pisar un terreno caliente en el que nadie permanecía neutral. Todos, en mayor o menor medida, y con argumentos más o menos coherentes o no coherentes en absoluto, atacaban fervientemente la medida que en primer lugar consideraban se había tomado sin consultar a la población. Decían que se había presentado una

1. Custodio Parra (c. p.).

emergencia económica, ya que el comercio de la población disminuyó verticalmente 80%. “Cuando las pieles salen, entran dólares; ahora no entran divisas a la región”. Argumentaban que las empresas navieras, como la Bookline, habían dejado de tocar en Leticia, simplemente por no haber entonces carga para llevar. Y que afortunadamente habían encontrado el recurso para que la carga de Europa y de los Estados Unidos destinada a Leticia fuera recogida por la línea Amazónica Peruana que se las dejaba subiendo para Iquitos.

Se esgrimía como argumento en contra de la medida que la mayoría de las pieles que se exportaban de Leticia venían de Brasil en embarcaciones de noventa y cien toneladas, lo mismo que las aves silvestres, traídas en su gran mayoría desde muchos kilómetros de distancia fuera de Colombia. Aspectos típicos de la mentalidad de frontera aparecían cuando alguien decía que la veda había sido desastrosa para el comerciante que venía de Leticia, pues “hay que hacer lo más posible” o cuando otra persona decía que “el hombre debe aprovechar lo que tenga a mano”. Se oía decir que más práctico sería la creación de parques de reproducción (sin reflexionar que esta solo se puede proteger por medio de la veda); que cada persona debía cuidar de que no se explotara excesivamente la fauna, pero que no se le debía prohibir que matara algunos animales; que esta tierra exigía grandes sacrificios, y por lo tanto las prohibiciones “para nosotros, los que vivimos aquí”, no deberían ser tan efectivas. Muchos atribuían a la veda “que dejó desocupada a tanta gente” la proliferación de la mafia de los narcóticos a partir de los primeros años de la década de los años setenta.

Peces decorativos

El incremento del envío de peces decorativos (cogidos en gran proporción en los ríos brasileros) a Bogotá, para en su mayor parte ser enviados al extranjero (Proradam, 1979: 421), contribuyó en gran medida al afianzamiento del comercio entre Bogotá y Leticia, especialmente cuando la veda de pieles disminuyó apreciablemente la carga hacia la capital. Y seguimos con algunas noticias sobre el proceso de desarrollo del comercio aéreo.

En 1970 empezó a operar la compañía Aero-Norte entre Bogotá, Villavicencio y Leticia para traer provisiones: leche en polvo, chocolate, arroz, galletería, dulcería y verdura. Primero, el servicio era esporádico, pero luego se fue regularizando hasta hacer tres vuelos semanales. En 1974 la carga de compensación de Satena (Servicio Aéreo a Territorios Nacionales) valía un peso con sesenta centavos el kilo, al tiempo que las empresas particulares cobraban dos pesos el kilo. Pero sus

vuelos a Leticia no eran regulares y “había que pagar fletes caros en compañías particulares” (*El Espectador*, abril 17, 1974).

El 18 de mayo de 1974, se inauguró el aeropuerto para jets, “con lo que Leticia se convirtió en una escala importante para los vuelos entre Norte y Suramérica (*El Tiempo*, mayo 18, 1974).

“Satena no cumple los itinerarios de carga y ha excluido injusta e inexplicablemente a Leticia de sus vuelos comerciales” (Galindo, *El Tiempo*, octubre 22, 1975). La carga Bogotá-Leticia, vía Satena, costaba en 1979 catorce pesos el kilo (Proradam, 1979: 388).

En 1975 Aerotal inauguró los vuelos con jet a Leticia, con equipos Caravelle VI, con capacidad para setenta y nueve pasajeros, cubriendo la ruta en una hora con cuarenta minutos, con vuelos los lunes y miércoles de cada semana, “con lo que se convierte en el principal puerto aéreo de los territorios nacionales” (*El Espectador*, agosto 25, 1975; *El Tiempo*, agosto 25, 1975).

En los últimos años el triplex de Iquitos y Petrópolis (Perú) (Proradam, 1979: 429) proporciona otra carga de compensación que incentiva el comercio entre Leticia y Bogotá, y que le asegura a aquella mayor aprovisionamiento alimentario. Con la regularización de los itinerarios de Aeronorte, Aeropesca, El Venado y Lac, cuyos vuelos movilizan principalmente carga (Proradam, 1979: 387), el leticiano tuvo un gran alivio pues ya pudo contar, aún en la época de la sequía, con hortalizas, frutas, lácteos (queso, yogurt), carne y pollos.

Ya hemos visto que la consecución de hortalizas es una de las preocupaciones más apremiantes del leticiano, que ha tenido que recurrir a las enlatadas. Hemos informado sobre los sucesivos intentos de cultivarlas en terrenos alledaños, y del hecho de que desde mediados de los años cincuenta se empezó a traerlas por vía aérea aunque escasa e irregularmente.

En 1980 esta situación había mejorado notablemente. En la segunda semana de julio llegaron por avión las siguientes frutas: moras, curubas, maracuyá, tomate de árbol, mango, mandarina, aguacate, naranja, uva, manzana, pera, para un total de 2.522 kilos. Y las siguientes hortalizas: zanahoria, remolacha, repollo, cebolla blanca, cebolla roja, cebolla de tallo, habichuela, arracacha, tomate, tomate ciruelo, pimentón, pepino, cilantro, para un total de 5.605 kilos (Franco, 1981). Por esa misma época había en la población cuatro mayoristas que distribuían estas frutas y verduras entre los minoristas revendedores de la galería, entre algunos quioscos y los supermercados. En uno de estos compraban semanalmente una arroba de cada una de las verduras y frutas, con un costo de ciento veinte mil pesos.

Cuando por cualquier circunstancia no llegaba el avión con las verduras, la falta de ellas era total en la población. Así, cuando un avión que las traía tuvo en agosto una emergencia en su vuelo y tuvo que botar la carga sobre la selva, durante una semana se sufrió intensamente su inexistencia.

El jueves es el día en el que llegan las hortalizas de Bogotá, por lo que el viernes es el día que más frescas se pueden encontrar en el mercado. No completamente frescas, pues al parecer han sido compradas en Bogotá luego de varios días de permanecer en el mercado capitalino. A esto se suma el tiempo transcurrido entre su despacho de Bogotá y su entrega en Leticia, así como que los distribuidores en Leticia no disponen de refrigeración para su conservación, ni a falta de esta, de técnicas de manejo, por lo que no se puede afirmar que estén todavía en las mejores condiciones.¹ Así, las que no se han vendido antes, al llegar el lunes ya se encuentran inevitablemente mustias. La cebolla, por ejemplo, se ha empezado a dañar. Y entonces no siendo satisfactorias, ya nadie las quiere comprar a pesar de la necesidad que se tiene de ellas. Esto ocasiona grandes pérdidas a los revendedores o minoritarios, obligados a comprar por lo menos un bulto de hortalizas a los mayoristas distribuidores. No consideraban conveniente comprar un bulto entre dos de los revendedores para repartir gastos y riesgos, pues “se puede presentar incumplimiento en el pago por parte del socio ocasional”. Las pérdidas por deterioro en cualquiera de las etapas de la distribución aumentan el valor que el consumidor tiene que pagar para compensar al distribuidor y al revendedor por sus pérdidas. Esto, sumado al alto costo de empaques y de transporte, motiva un altísimo costo de los víveres. Así, un kilo de tomates que en Bogotá costaba en julio de 1980 veintiún pesos con treinta centavos, le costaba al minorista 65,15 pesos, y al consumidor en Leticia, 100 pesos; un kilo de zanahoria que en Bogotá valía 6,90 pesos, costaba en Leticia 50 pesos (Franco, 1981: 31, 123; Proradam, 1979: 6-79, 429). Es por eso que en el momento de escribir estas líneas (1982), se espera con verdadero interés el resultado de la obra iniciada por la Corporación del Araracuara de producir verduras en la localidad.²

Los altos costos del transporte aéreo se reflejaban claramente en 1974 en los de la leche en polvo colombiana, que llevada de Bogotá valía 21 pesos, al tiempo que la misma cantidad llegada por barco de Europa a la región amazónica costaba solo

1. Varios minoristas del mercado (c. p.).

2. Véase *Sistemas agrícolas, Nuevas técnicas de cultivos*, pág. 68.

14 o 15 pesos. Por la misma época, un kilo de papa traído de Puerto Asís por el río costaba 8 pesos el kilo. Si había sido traída por avión, la misma cantidad costaba 12 pesos, “pero no siempre los ríos tienen agua para que pueda venir el remolcador”.¹

Son estos solo unos pocos ejemplos, pero nos dejan ver que aunque sea una solución, el aprovisionamiento por avión encarece abrumadoramente la vida del leticiano.

1. Dueño de tienda (c. p.).

3. CONCLUSIONES

Irregular, incierto, insuficiente e insatisfactorio, excesivamente caro (a esto último contribuye también la competencia de los hoteles, dispuestos a abastecerse, “cueste lo que cueste”, para atender al turismo creciente), el aprovisionamiento en Leticia, en general y por cualquier medio, nos puede ayudar a explicar la actitud más notoria de la gente que acude al puerto y al mercado a conseguir los alimentos: el afán de cada quien por ser el primero en adquirirlos, afán que en algunos momentos llega al apretujamiento impaciente y casi desesperado.¹ “Dentro del mercado cubierto de Leticia, *quince personas se disputan un kilo de carne*” (Marín, 1980).²

1. Véase *Puerto*, pág. 95.

2. El subrayado es nuestro.

II. Conducta alimentaria

1. CONSUMO

En el subcapítulo dedicado al consumo nos ocupamos más en detalle sobre *qué* come el leticiano (en cualquier día de cualquier época, es decir, cuáles son los menús ordinarios, como también cuáles son algunas de las comidas para ocasiones especiales, fiestas, celebraciones, etc.), cómo lo prepara; cómo conserva los alimentos –aquí ha tenido que aprender del indígena–; *con qué* lo come (bebidas que acompañan a las comidas); dónde, cuándo y cómo lo hace, y además las actitudes y valores que acompañan ese consumo. Así como en el capítulo sobre las disponibilidades se ve que los aspectos de producción y distribución están más relacionados con las técnicas, es decir, con los conocimientos del grupo (naturalmente teniendo en cuenta los valores y actitudes que los acompañan), al tratar del consumo, en el que entra en juego la selección de lo que se aprovecha y lo que se abandona, de lo que se toma y de lo que se deja, selección que se presenta en toda sociedad y que es dictada por la peculiar manera de esta de resolver sus necesidades primarias y secundarias, se pretende mostrar que este consumo depende más estrechamente de las actitudes y valores del grupo y del individuo ante el alimento, actitudes y valores que pueden disminuir, y disminuyen de hecho el aprovechamiento de esas disponibilidades.

Categorización de la población para presentar su consumo

En un lugar donde su población es de muy variado origen geográfico, cultural y socioeconómico, es de esperarse que se presenten modalidades de consumo diferentes. Y como es natural que la orientación alimentaria de una unidad doméstica dependa del origen y la tradición cultural de los padres, ya que las pautas dietéticas están basadas en la conducta aprendida en el seno del hogar de cada quien, en el in-

tento de estudiar la aculturación alimentaria que se sucede en Leticia por medio del conocimiento de los consumos entre tan disímiles habitantes, no escogimos al azar las familias donde registramos esos consumos sino que buscamos la mayor diversidad en el origen de los padres como punto de partida para hacer las comparaciones que nos permitieran sacar algunas conclusiones al respecto. Tampoco se precisaron los ingresos mensuales de la familia; apenas se tuvo en cuenta la ocupación del jefe para mostrar sumariamente su situación económica y social (burócrata, comerciante, asalariado), pero se precisó, además del lugar o región de nacimiento, su condición rural o urbana y el mayor tiempo de vinculación a la región o población.

Las familias se definieron como una sola persona o grupo de personas que viven en la misma casa y toman sus comidas (o al menos una comida en el día) en común. Entre la variedad de informantes pudimos establecer nueve categorías que corresponden a *grosso modo* a las variadas combinaciones de la conformación familiar que encontramos en la población. En algunas de estas categorías hemos podido incluir algunas variantes de ellas que nos complementan sus características. Advertimos que aunque en términos generales la unidad de análisis para este fin es una familia nuclear en diferentes grados de aculturación, en algunos se han tomado en cuenta el consumo o la actitud de un individuo que nos pueden confirmar o completar situaciones y actitudes observadas en aquellas familias.

Estas categorías según conformación familiar serían:

Categoría 1. Indígenas.

a. Indígenas *puros* que viven en sus chacras y vienen a Leticia a vender sus excedentes agrícolas y de pesca, y a comprar algunos víveres.

b. Internado de indígenas. Aunque aprenden a comer algunos alimentos de blancos, la mayor parte de la alimentación se les da teniendo en cuenta las costumbres alimentarias indígenas.

Categoría 2. Familias de indígenas *puros* asentados en la población.

Categoría 3. Indígena y blanco. (Dos casos).

Categoría 4. Ambos cónyuges leticianos nativos. (Dos casos).

Categoría 5. Peruana blanca de Iquitos que vive en Leticia hace cuarenta años.

Categoría 6. Un cónyuge es leticiano nativo. (Siete casos).

Categoría 7. Un cónyuge es colombiano del interior y el otro es peruano o brasileño amazónico. (Cinco casos).

Categoría 8. Ambos cónyuges colombianos del sur del país, no amazónicos. De vieja y media data en Leticia. (Seis casos).

Categoría 9. Ambos cónyuges colombianos del interior, de reciente data (menos de cinco años). (Dos casos).

En las categorías 1 y 2 obviamente predominan los rasgos de cultura indígena, aunque como lo veremos enseguida en más detalle, ya los indígenas de las chacras presentan varios rasgos de aculturación que naturalmente aumentan entre los indígenas radicados en la población.

En la categoría 3, la unión de indígena y policía colombiano del interior, la indefensión del blanco en un medio desconocido da lugar al predominio de lo indígena.

En las categorías 4, 5, 6, y 7 nos encontramos ya con mestizos (más en el sentido cultural que en el étnico), representantes de la cultura amazónica, que retiene muchos rasgos de la herencia indígena, algunos de las culturas africanas, pero que es básica, predominantemente occidental, europea en sus principales instituciones traídas a la región por portugueses y españoles (Wagley, 1967: 22, 32, 38), cultura amazónica cuyas características se pueden detectar a lo largo del río Amazonas, en un eje Iquitos-Leticia-Manaos, y que nos explican el enunciado que se oye en la población frecuentemente: “Las costumbres en Leticia se asimilan a las del Brasil y el Perú”. Es en las categorías 6 y 7 donde la aculturación es más dinámica y vigorosa, puesto que en el interior de cada hogar quedan frente a frente la cultura amazónica con la llegada del interior de Colombia, y donde actualmente los portadores de esta cultura ya no se encuentran en la situación de indefensión ante el medio que sufrieron los primeros colombianos llegados a la región, como los blancos de la categoría 3, por ejemplo.

En la categoría 8 (matrimonios colombianos no amazónicos) y en la 9 (matrimonios colombianos del interior), puesto que ambos cónyuges traen la cultura del interior, la aculturación acontece más como un fenómeno de adaptación a las circunstancias ambientales, y puede presentar como en las otras categorías una relación directa con el número de años que llevan en la región, y en alguna medida con el estatus socioeconómico y la condición rural o urbana de la pareja.

Aunque en cada categoría a veces solo mostramos el menú de un día (los menús aparecen en el apéndice I), pero a veces ni siquiera lo de un día completo, sino solo lo de una comida, y a veces solo una información general, o solamente el registro de una actitud alimentaria (lo que parecería un muestreo bastante limitado, de escaso o nulo valor estadístico); mostramos a veces el menú de dos días, en alguna instancia el menú de tres días, y solo en tres instancias, el menú de siete días segui-

dos (lo que permite ver cuántas veces se consumió un alimento en toda la semana). El registro de consumo en cada una de estas categorías nos muestra de algún modo una parte de la realidad, y el registro de consumo en todas las categorías nos dará una visión sinóptica de la situación completa, de aceptable valor etnográfico. Ello nos permitirá hacer algunas observaciones generales.

Pero además hemos escogido la presencia o ausencia de la farinha en los diferentes menús como indicador elocuente, por una parte de la adopción que el colombiano de otras regiones del país, portador de la cultura nacional, invasora e impositiva, hace de los productos del medio cuando carece de los alimentos a los cuales está habituado o los adopta por imitación de sus amigos, como sucede principalmente entre los niños, y que eventualmente puede llevar a la formación del hábito en su consumo, como lo veremos más adelante en algunas de las instancias. Por otra parte, de la persistencia en sus hábitos alimentarios que muestra la población amazónica, dentro de la tendencia general a adoptar las costumbres colombianas que se imponen por la fuerza del prestigio del grupo dominante.

¿QUÉ SE COME?

Menús ordinarios y extraordinarios en cada una de estas categorías. Comentarios y algunas conclusiones derivadas de ellos.

Categoría 1: indígenas

a. Indígenas puros que viven en sus chacras y vienen a Leticia a vender sus excedentes agrícolas y de pesca, y a comprar víveres.

Debido a la brevedad de las visitas realizadas a sus chacras del río o de la carretera, no presenciamos nunca ni la preparación ni el consumo de alimentos en casas de algunas familias indígenas. Por eso no podemos mostrar en este punto las técnicas de preparación de variados platos regionales de obvia procedencia indígena. Pero al llegar a algunas categorías de familias en Leticia, donde también aquellos son consumidos y donde vimos su preparación, o al menos se conversó ampliamente al respecto, las mostraremos; con lo que dejaremos un buen ejemplo de algunas modalidades de consumo indígena como también de la continuidad de su influencia en sucesivas capas de la población.

Dice el curiara ticuna que cuando pescan, aunque sean solo seis pescados, dejan tres para comer en la casa y traen a vender los otros tres. Por medio de la caza, en ocasiones comen borugo, guara y micos voladores (*Pithecia hirsuta*).

Nos informan también que consumen como bebidas chicha de canangucho, de piña, bebida de asaí, de milpesos, de belada y de bacatillo.¹

La preparación de la caguana entre estos indígenas, para la cual mezclan la fruta fresca, por ejemplo, el canangucho, el asaí, con derivados de la yuca brava,² parece prolongar la tradicional preocupación de los indios selváticos por contrarrestar el carácter “frío” de algunas frutas silvestres por medio del carácter “caliente” atribuido a la yuca (Reichel-Dolmatoff, 1978: 279).

Si los indígenas tienen yuca dulce en su chacra, la consumen alternándola con alguna de las preparaciones a base de yuca brava (casabe, farinha). Cuando no tienen yuca dulce, entonces se benefician de la principal propiedad de la yuca brava que es la de poder ser almacenada. Compran azúcar, sal, arroz, manteca, jabón, cigarrillos, tabaco en mazo. Además, artículos de consumo como anzuelos, linternas, pilas, alguna vasija de aluminio, cierta ropa. Son muy aficionados al pan y a los helados, que es lo primero que compran en el puerto cuando se bajan de sus canoas. Vimos a una indígena ticuna, a quien había visitado el día anterior en su casa en la región de Los Lagos, comprar en el mercado del Idema leche en polvo, chocolate, frutas en su jugo y salsa de tomate.

Comidas y bebidas de fiesta

En 1973 para la reunión de Acción Comunal entre los huitotos de la carretera, se hizo caguana. Esta se acompaña con pescado cocido mojado con tucupí.³ En una fiesta reciente (1980), también entre huitotos del kilómetro 7, “hubo música de tocadiscos”. Al rato cantaban y danzaban música indígena. Mataron marrano. Hubo arroz, yuca, casabe y chicha de canangucho (caguana).

Por otra parte, también dentro de esta categoría de indígenas sucede con cierta frecuencia que algún familiar femenino –madre, esposa, hermana, hija– que viene a acompañar a un indio enfermo que ingresa a un tratamiento médico al hospital, tiene que quedarse varios días en la población para visitarlo y reconfortarlo. Entonces, es rápidamente contratada como empleada de servicio doméstico para la casa de alguna de las enfermeras o empleadas del hospital, quienes encuentran la solución, así sea en extremo transitoria, al problema de la escasez de servicio doméstico, ya proverbial en la población, al tiempo que le proporciona a la indígena

1. Véase *receta 6*, pág. 217.

2. Véase *receta 6*, pág. 217.

3. Véase *receta 8*, pág. 217.

el alojamiento, de otra manera difícil de conseguir y posiblemente muy oneroso para sus recursos económicos.

Este contacto de cuatro, seis u ocho días, que puede repetirse con la misma persona u otra mujer de la familia indígena en posteriores oportunidades, viene a ser un canal más de las variadas relaciones interétnicas en la región de Leticia. Relaciones que ambas partes (blancos, indígenas) están interesadas en ampliar y diversificar (p. ej., por compadrazgo, en ocasiones), pues son benéficas para ellas. Para el indígena porque le garantiza la ayuda de un amigo en la ciudad; alguna ropa, herramienta o utensilio, usados, pero que de todas maneras lo ayudan; alguna medicina occidental; posada en otra circunstancia extrema; y para el blanco: productos agrícolas o de pesca a precios ventajosos o por lo menos la seguridad de obtenerlos en épocas de escasez. “En todas partes, la variación estacional en las disponibilidades de alimentos tiene un profundo efecto en las relaciones” (Peterson, 1978: 88-89); también, la inmediata consecución de alguna yerba medicinal de reconocida eficacia (los indios traen en ocasiones yerbas medicinales para gente que se las ha encargado expresamente en el mercado, pero nunca se puede estar seguro de ello), pero por sobre todo, una eventual ayuda para los oficios domésticos. Podríamos considerar el cultivo de estas relaciones por parte de los dos grupos que están en contacto como un aspecto más de las estrategias de supervivencia, imprescindibles, ya que llevan a una conveniente cooperación que ayuda a disminuir las tensiones en situaciones de frontera. Esta cooperación es, pues, un aspecto de la complementariedad, paralela a la competencia (o rivalidad), ambas inherentes a las relaciones interétnicas (Ortiz, 1973: 219-223, 273; Peterson, 1978: 93).

Como otro ejemplo concreto del funcionamiento de esas relaciones, recordamos el caso del indio ticuna del río, que en Leticia, y en muestra de amistad y agradecimiento por diversas ayudas recibidas de la esposa de un capitán de la armada, le enseñó a esta la manera de conservar frescos los limones por largo tiempo.¹

Una de las implicaciones de estas relaciones puede ser la aculturación alimentaria. Así, en una instancia de nuestros registros de menús,² era precisamente una indígena, pariente de un paciente del hospital, quien preparaba la comida, “comida de blanco”, que iba aprendiendo a hacer, y que posiblemente de vuelta a su casa repetiría en alguna ocasión, según lo que ella expresó.

1. Véase *receta 54*, pág. 225.

2. Véase *categoría 4a*, pág. 202.

b. Niños indígenas e hijos de colonos en un internado indígena.¹

Observaciones:

- Los niños indígenas no comen de todo: les cuesta trabajo comer verduras. Ante todo, prefieren caldo de pescado y farinha, o farinha con cualquier cosa.
- “Usted le da pan a un niño, y lo tiene contento todo el día”.
- Los hijos de los colonos, quienes asisten diariamente a la escuela en los internados de indígenas, reciben el almuerzo allí, y terminan aprendiendo a comer farinha.

Categoría 2: familia de indígenas huitotos puros asentados en la población

- “Hay pocos indígenas puros en Leticia porque estos prefieren vivir en sus chacras”. La madre de 47 años nació en Leticia, hija de huitotos de El Encanto. Líder indígena, es miembro importante de la Acción Comunal. Tienen chacra en el kilómetro 7.²

Observaciones:

ORIGEN DE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS

<i>Producto producido en la región</i>	<i>Producto comercial</i>
Plátano	Aceite vegetal
Farinha	Café (del interior)
Pescado	Chicharrón de cerdo (del Perú)
Yuca	Leche en polvo
	Panela
	Azúcar
	Pan de trigo

- Presencia de la farinha: dos veces en un día, al almuerzo y a la comida. Presencia de casabe, tucupí y caguana en las fiestas: la costumbre de dejar “madurar” la yuca en agua por varios días, común a varias tribus amazónicas y a estos indígenas aculturados –fue la madre de esta unidad doméstica

1. Véase categoría 1b, pág. 201.

2. Véase categoría 2, pág. 201.

quien nos suministró la mayoría de las recetas a base de yuca brava y dulce¹ posiblemente tenga todavía entre estos, al lado del aspecto práctico del ablandamiento, la connotación ritual de su transformación en “bueno” (para la salud). “La casaba debe ser transformada durante tres días para volverse buena, exactamente como la cerveza (chicha) en una batea o la gente, en un intercambio ritual” (Reichel-Dolmatoff, 1978: 279).

- Cuando hay cosecha de plátanos se toma la chicha de plátano, en la vida corriente. También se toma como bebida de fiesta.
- La madre y su hijo mayor, maestro en la población, toman todos los jugos de fruta sin azúcar, como lo hacen todavía los indígenas en general. Los hijos menores ya quieren esos jugos con azúcar. Los nietos ya quieren todo con azúcar.
- En el árbol del caucho se encuentra un gusano que los indígenas cogen, cocinan y comen. Pero la madre “ya no come de eso”. (Posiblemente ella sí los come todavía gustosamente, cuando tiene la oportunidad. Pero esto ya es para ella un consumo secreto, conducta encubierta que niega delante de los blancos, de quienes teme ser calificada como todavía demasiado salvaje). Y aunque a ella las hormigas le parecen muy sabrosas, dice: “ya a mis hijos no les gustan”.
- Hay consumo frecuente de alimentos fritos. Como alimentos relativamente nuevos para la madre, compra verduras, zanahoria para jugos y sopas; remolacha para ensalada. También pasta una o dos veces a la semana. Pero a varios de sus hijos esta no les gusta. Quizás por lo nueva para ellos. Su formulación de una dieta ideal: desayuno (carne asada con arepa de yuca y chocolate), almuerzo (sancocho de gallina o de pescado; como bebida, primero que todo, caguana² o, en su defecto, limonada o gaseosa) y comida (pescado asado con plátano, o mejor con casabe, café negro, no muy cargado), deja ver la preferencia por la dieta indígena, pero también muestra cada día mayor adopción de elementos “blancos”.

Categoría 3: indígena y blanco

a. Indígena y policía del interior de Colombia (Nariño o Santander). Era sobre todo en la primavera, época que siguió al conflicto, años treinta y cuarenta durante

1. Véanse *recetas 1-12*, pág. 214-216

2. Dice: “Para mí y para mi gente, lo más apreciado es la caguana”. Véase *receta 6*, pág. 217.

los cuales el Estado colombiano, necesitando afirmar su soberanía, enviaba un policía a vivir en algún lugar de la selva, a vigilar un área de la región fronteriza, cuando se efectuaba de manera intensa e inescapable la adaptación –la aculturación alimentaria– de algunos colombianos del interior al medio amazónico. Aislados de la civilización, desconocedora del medio, e incapaces ante él, generalmente se juntaban con una india,¹ y esta, conocedora del medio y por lo tanto en condiciones de aprovechar sus posibilidades, era quien tomaba las decisiones sobre el consumo alimentario.

Así, el policía adoptaba la dieta indígena, además de que “quedaba familiarizado con todo lo indígena”. Aprendía a comer el menudo o tripas de gamitama (*patarashca*, en su idioma; véase receta 24); el chanti o envuelto en hoja (llamado también *patarashca*), pescado al que sin sacarle la escama y dejándole las tripas, se envuelve en hoja de plátano para asar sobre las brasas, preparación muy generalizada en el Amazonas.² “Los peces medianos y pequeños, sin vaciar, se asaban enteros enrollados en hojas, en el rescoldo del fogón, sobre las cenizas o en hornos subterráneos” (Da Cámara, 1967: 152). Esta receta es mirada con cierta reserva entre algunas tribus (p. ej., la desana), por el peligro de tener muchos hijos, al que queda expuesta la pareja que come la preparación (Reichel-Dolmatoff, 1978: 276). También aprendía a comer el bejú, arepa de yuca podrida en agua a la que se agrega plátano maduro cocido;³ también el cogollo de asaí (receta 19), el gusano mojoy de la palma de canangucho (receta 23), y a tomar caldo de payarabú, jugo de yuca (receta 12). De otra manera no hubiera podido subsistir.

Los hijos que iban llegando, naturalmente comían y se criaban con esta dieta. Todavía la infraestructura de comunicaciones no era fuerte ni continua, y los productos nacionales no llegaban con la frecuencia y en la cantidad necesaria. En esas circunstancias un policía o cualquier otra persona llegada a la región, conocía y se acostumbraba a tomar chivé, bebida a base de farinha diluida en agua (receta 7) para calmar su sed. “Chivé amazónico, bebida de remeros, cazadores, siringueros” (Da Cámara, 1967: 60, 142).

Hoy, las cervezas y gaseosas nacionales llegan hasta el borde de la selva, y si en algún momento se tiene que tomar chivé, la oportunidad no es de obligatoria frecuencia porque se ha cumplido en buena medida el proceso de colombianización –comunicaciones, llegada de productos nacionales. Pero al venirse la pareja a vivir

1. Véase *Proceso de colonización, Fincas establecidas por policías-colonos*, pág. 53.

2. Véase *receta 25*, pág. 220.

3. Véase *receta 11*, pág. 218.

a Leticia, los hijos, mestizos, sienten que por ser su padre blanco, ellos también lo son y quieren demostrarlo, y entonces “ya no quieren admitir que comen estas cosas; quieren comer solo lo que come el blanco”.

Podemos ver en la modalidad de consumo de algunos de estos alimentos de origen indígena la supervivencia de una técnica de adaptación al medio selvático donde resulta difícil disponer de vasijas y de implementos para su elaboración. Por ejemplo, el chanti o patarashca, y el menudo de gamitana, llamado también *patarashca*, ya mencionados. No es difícil imaginar que ha sido una técnica desarrollada en las condiciones de hombres solos, en trance de cazar o pescar, que en medio de la selva o a lo largo de los ríos tenían que satisfacer, de la manera más simple y fácil, la necesidad de alimentarse. La inconveniencia de cargar con vasijas –o la ausencia de estas– impuso allí el asado, lo que se somete directamente a la acción del fuego, o a alguna distancia de este como el ahumado o moqueado practicado en el Amazonas, y el asado indirecto, que se envuelve en hojas y se asa sobre las brasas (Leroi-Gourhan, 1945: 165); estas técnicas (en las que el alimento está sometido directamente a la acción del fuego, “ante el fuego en una relación de conjunción no mediatizada”), se pueden considerar como más cercanas a la naturaleza, en contraposición a lo hervido en un recipiente (este, un objeto cultural, marca de civilización) y en el ámbito habitacional y preparado por mujeres, técnica que puede considerarse cultural (Lévi-Strauss, 1970: 19-20). Esto puede explicar en parte la muy generalizada asociación existente en el Amazonas y en numerosos sitios del norte del continente americano, como también en Madagascar y Kenia, entre lo selvático (o el lejano campo abierto), lo masculino y lo asado, en contraposición a lo de los poblados o urbano (o más alejado de lo salvaje), lo femenino y lo hervido, registrada por Lévi-Strauss y otros antropólogos (Karp y Karp, 1977: 101-105; Lévi-Strauss, 1977: 221-228; Ramia Ramanana, 1977: 111-113).

b. En los años sesenta se juntaron una indígena ticuna de 13 años y un colono antioqueño de 34 años.

Dentro de esta categoría, las circunstancias de esta pareja fueron distintas a la anterior. Aunque el colono actual está aislado en su casa con su familia, muy cerca de él hay más colonos (zona del río), y como viene con frecuencia a la población en la lancha con motor fuera de borda, propiedad de la Acción Comunal entre colonos, a vender los productos de sus chacras, puede comprar sus víveres en el mercado. Aprovechando de productos de otras regiones, puede preparar los alimentos a los que está acostumbrado.

El colono antioqueño nos dijo:

Al principio, mi mujer no sabía nada del gobierno de la cocina. No tenía idea de ración. Una vez les dio 5 kilos de carne a cuatro personas. Pero ya después mi mujer aprendió a cocinar antioqueño. Yo tengo pilón, molino, parrilla. Todo para comer antioqueño. Comemos mazamorra, fríjol, arepa. Ahora mi mujer come con aliño: ajo, comino. Los indígenas de por aquí han aprendido a comer a lo colono.

Todavía en estos tiempos hay casos en que un colono, establecido ya no sobre el río Amazonas, sino en un sitio muy adentro y aislado en la región de la carretera, y que también se juntó con una india, queda en la misma situación de dependencia de la dieta que su mujer pueda proporcionarle, tal como sucedía con los policías en los años treinta, y como acontece todavía con colonos en la región sobre el río Putumayo, alejados de las pequeñas poblaciones ribereñas.¹

Posiblemente, cuando le sea fácil trasladarse al mercado de Leticia, o a cualquier lugar de abasto cercano a él que con el tiempo pueda surgir, dejará la dieta indígena impuesta por sus condiciones extremas de incomunicación e impondrá aquella de su lugar de origen, tal como el antioqueño que ilustra nuestro caso b.

Categoría 4: ambos, leticianos nativos

a. Él, hijo de blanco e indígena (soldado); ella, hija de leticiano nativo y brasilero. Cinco personas: tres adultos y dos niños.²

Observaciones:

- Mantiene farinha para comer cuando les provoca; es tan corriente, que el primer día no la mencionó.
 - Presencia de farinha: cuatro veces en nueve comidas.
 - Al desayuno, con frecuencia comen bejú, arepa frita de yuca y plátano maduro o banano (receta 11).
- b. Él, hijo de tolimense; ella, hija de leticianos.

Él heredó de su padre su oficio de comerciar con cerdos. Los trae generalmente de la orilla peruana, río Amazonas arriba. Los mata y casi todos los sábados preparan en su casa lechona, que venden en el mercado los domingos por la mañana (véase *categoría 4*, pág. 202).

1. Horacio Calle (c. p.).

2. Véase *categoría 4*, pág. 202.

La disponibilidad de derivados de cerdo (carne, huesos, manteca, chunchullos) se refleja en la dieta altamente rica. Anotamos el consumo de algunos de estos derivados de cerdo doce veces en dieciocho comidas (seis días). A las sopas generalmente se les pone para espesarlas, papa y pasta, ni siquiera se mencionó el consumo de farinha. Y en la mesa grande de la cocina, donde come toda la familia, y sobre la cual permanecen las latas de Nescafé, leche en polvo, avena y Zumm (bebida en polvo), no vimos ninguna lata con farinha.

Categoría 5: peruana blanca amazónica

Mujer sola, vive en Leticia hace cuarenta años.¹

Observaciones:

- Lo que queda del almuerzo lo come a la comida, hirviéndolo de nuevo, pero guarda siempre en ollitas de barro, nunca en olla de aluminio.
- Se refiere a la patarashca² como a una comida muy sabrosa; “se prepara casi siempre en fincas a la orilla del río, pero aquí en Leticia no se prepara mucho”.
- Cuando la receta es dada por blancos, ya advierten que “hay que quitar al pescado la escama y las tripas”. Come con frecuencia sopa de maní (receta 20) y casi todos los días come pescado frito o guisado (receta 30). Ausencia de farinha.

Categoría 6: un cónyuge es leticiano nativo

a. Ella, leticiano nativa, hija de brasilera y alemán; él, brasilero, con una buena posición económica. “Comemos a lo colombiano”.³

Observaciones:

- Presencia de farinha en todas las comidas (durante ellas circula en la mesa una cajita de lata que la contiene), reforzada quizás por la costumbre, arraigada también en su marido, de comerla.
- La afirmación “comemos a lo colombiano”, que hace la señora de la casa, hija de brasilera y alemán, nacida en Leticia cuando todavía estaban allí los peruanos, y casada con brasilero, por lo que se podría considerar un poco entre dos aguas, refleja una profunda conciencia nacional, sentirse

1. Véase *categoría 5*, pág. 205.

2. Véase *categoría 3b*, pág. 164.

3. Véase *categoría 6a*, pág. 205.

perteneciente a Colombia y querer afirmar su colombianidad, situación semejante a la registrada por el lingüista Manuel Alvar al traer el caso del leticiano, bilingüe hispano-luso perfecto, hijo del hogar brasileiro, que habla primordialmente español como afirmación de que es colombiano (1977: 121-126).

- Quizás este querer afirmar su colombianidad pueda explicar también que esta señora aprendiera, de algunas familias nariñenses llegadas a Leticia a comer cuyes, y que llegara hace algunos años a tener cría de estos animales en su casa, animales que se fueron extinguiendo pero que según su declaración, desearía volver a tener.

b. Ella, leticiano nativa, hija de leticiano y blanco peruano; él, colombiano del interior (Santander), soldado. Muy pobres.

Observación:

- La madre de ella comía farinha. Su padre nunca la comió y no dejó que sus hijas lo hicieran. Ella solamente aprendió a comerla ya grande. Y la come con su marido quien, aunque es santandereano, por haber vivido como policía mucho tiempo en el sur, ya aprendió a comerla.

c. Ella, leticiano de crianza, nació en Brasil, hija de brasileiros. “Ya no habla portugués”. Él, colombiano (de Cartagena), llegó hace diez años a Leticia. Revende frutas y verduras en la plaza.

Observación:

- Presencia de la farinha. Inicialmente él dice que come farinha con pescado por ahí cada quince días. Luego dice que come farinha dos veces a la semana “cuando no hay más que comer”; más tarde dice que con frecuencia come farinha con huevo al desayuno. Alguien presente dice: “Si se llega a comer farinha ya no se sale más de Leticia. Agrega que hacía veinte días habían comido zarapaté en su casa, y que hacía como cinco años que no lo comían. Que comen pastas unas dos veces a la semana, por la influencia brasileira de la familia de ella.

d. Ella, leticiano nativa, hija de brasileiros. Él, colombiano (de Caldas), llegó en 1962. Urbano (bombero).

Observaciones:

- El marido le enseñó a su mujer a cocinar a la antioqueña, pero los hijos

han aprendido en casa de amigos leticianos a comer farinha. “Casi todo el mundo come farinha en Leticia”.

- A veces comen charapa en zarapaté.

e. Ella, de la comisaría del Amazonas. Él, colombiano (del Valle del Cauca). A bordo de una lancha que navega por el Putumayo y el Amazonas.¹

Observación:

- “Farinha, siempre a la mano para los que quieran”. Se tienen en cuenta los hábitos de comida de la tripulación (peruanos, brasileros, colombianos amazónicos) de la lancha que ella comanda.

f. Ella, leticiana nativa hija de blanco e indígena; él, colombiano (de Santander).

Observación:

- Hacía dos días habían celebrado un cumpleaños comiendo zarapaté.

g. Ella, leticiana nativa; él, brasilerero, fue cauchero por mucho tiempo.

Observaciones:

- Consumen carne guisada con castañas²
- Casi toda la gente en Leticia menciona y algunas veces practica el consumo del zarapaté (receta 35) o de la farofa (receta 36) para celebrar especiales acontecimientos como bautizos, cumpleaños o simplemente cuando se quiere agasajar debidamente a un visitante, sobre todo del interior de Colombia, así como también, aunque con menos frecuencia, recomienda no dejar de comer alguna vez el menudo de gamitana (receta 24) o el caviar amazonense (receta 27), pero nos parece que los blancos del interior lo hacen con la siguiente connotación: “estos son los platos característicos de aquí y por lo tanto hay que probarlos”. En cambio los nativos de Leticia o de la región, de las categorías 6 y 7, se refieren al zarapaté –y a otros platos de los enunciados anteriormente– como algo muy en el fondo de sus costumbres, asociado a momentos importantes y amables en sus vidas, lo que podría interpretarse si no como una identificación étnica, sí como una afirmación de su pertenencia a la región amazónica y a su cultura, y quizás como una sutil y puede ser que inconsciente reacción nativista de exaltación de sus propias costumbres frente a las que los han invadido, impuestos por la sociedad nacional (Broom et ál., 1967: 255-286). O, en otras palabras, podríamos interpretar

1. Véase categoría 6e, pág. 204.

2. Véase *Recolección, Vegetales*, pág. 36.

esta emotiva referencia a sus platos regionales como un idioma para expresar un vínculo entre los regionales frente a los extraños en el proceso de la integración nacional.

- La técnica de la cocción del zarapaté en el mismo carapacho del animal, utilizándolo como cacerola natural (receta 35), es todavía muy corriente en toda la Amazonia (Lévi-Strauss, 1971: 68) como también entre los habitantes actuales de algunas regiones de la Costa Atlántica colombiana, hasta donde se extendió en la prehistoria la cultura del bosque tropical (Lathrap, n° 7, junio, 1981: 80). En la actualidad la gente del campo de la zona de Momil prepara las tortugas simplemente poniéndolas boca arriba sobre las brasas del fogón, rompiendo el caparazón después de estar asadas. Algunas conchas de tortuga, restos de preparación y consumo actuales muestran las mismas marcas de fuego directo que se pudieron observar en el material arqueológico de esta zona (2.150 años a. P.) (Reichel-Dolmatoff, 1956: 272), y en el material arqueológico del Bajo San Jorge (2.000 años a. P., aproximadamente) (Plazas y Saenz, 1981: 61), con lo que tenemos una comprobación del remoto antecedente indígena precolombino, de muy amplia difusión, de esta técnica de preparación contemporánea en la región de Leticia, tan apreciada por sus naturales y considerada como muy de ellos, que practicada todavía en el medio urbano, no sería sino el traslado y supervivencia de técnicas del medio selvático.¹

Categoría 7: colombianos de diferentes sitios casados con amazónicos

- a. Él, nariñense, venido como policía con la comisión colombiana en 1930. Ella, brasilera (muerta hace mucho tiempo).²

Observaciones:

- De su época de policía rural, cuando empezó a abrir su finca (véase *Proceso de colonización, Fincas establecidas por policías-colonos*, pág. 53), le queda la costumbre de comer caldo de pescado con farinha, pero esto no es muy frecuente. “Se compra farinha, pero no se consume todos los días”; y en cambio recalca que es más frecuente el uso de arroz, papa y pan con mantequilla. Anota que con la “colombianización” (afluencia cada día de más cantidad de colombianos del interior), ahora se come menos farinha, y

1. Véase categoría 3a, pág. 164.

2. Véase categoría 7a, pág. 206.

que ya no la sirven en los restaurantes como se acostumbraba en la población cuando él estaba recién llegado, sino que sirven arroz.

- En un tiempo, para calmar la sed se acostumbró a tomar chivé, también a base de farinha (receta 7), y todavía lo hace, pero dice que ahora todo el mundo prefiere tomar cerveza o gaseosas colombianas.
- Nos parece estar frente a un caso de abandono paulatino de aquellos hábitos alimentarios adquiridos en condiciones extremas en el medio en momentos (años treinta) en los que no existía la suficiente infraestructura comercial para traer a la población y región los productos alimentarios consumidos en otras regiones. Aunque se ve alguna aculturación en la dieta amazónica urbana (p. ej., consumo de plátano maduro frito al desayuno), el énfasis en papa, arroz y pan con mantequilla nos muestra una reminiscencia, un retorno a su dieta original nariñense en circunstancias normales urbanas. Situación que registramos, con variantes, en repetidas ocasiones, y en la que nos parece entra en juego la connotación indígena que tiene el consumo de la farinha.
- Diferente al caso del rumano-alemán, llegado a América huyendo de la Segunda Guerra Mundial, y que en su deseo de romper con el pasado, de buscar el sitio a donde no llegaran la muerte y destrucción que reinaban en Europa, y de aceptar con entusiasmo todos aquellos rasgos de cultura que, confirmándole una vida diferente, le ofrecían la seguridad y protección que anhelaba, se internó en la selva, se hizo cauchero y adoptó algunas costumbres de ella. Hoy en día, en la población todavía come tres veces al día y con gran entusiasmo caldo de pescado con farinha y enseña a su nieto, un niño rubio y rosado, a comerlos. Naturalmente, nadie que los vea va a pensar que esa afición se remonta a un origen o educación indígena.

b. Él, colombiano (de Santander), de vieja data en Leticia. Ella, peruana amazónica.

Observaciones:

- Marcada inclinación del ama de casa (quien es considerada en el pueblo como bruja) al uso, con carácter mágico, de numerosas yerbas medicinales.
- La pareja nos habla de ciertas bebidas como la chuchuhuasa (receta 52) y el murure (receta 53) a base de corteza de los respectivos árboles de la selva, puestas a macerar en aguardiente o cachaza (ron brasileiro), “para tomar de vez en cuando alguna copita y agasajar a los amigos”.

c. Él, colombiano (de Santander); ella, brasilera amazónica.¹

Observaciones:

- La señora nos informa que además de los jugos de guayaba, piña, lulo, toman en Semana Santa (época de la cosecha) jugos de asaí, y en otras épocas, jugo de copoazú y de aguajina, que se hace del aguaje. Es así como se evidencia la costumbre de aprovechar los frutos silvestres regionales. Como reminiscencia del lugar de origen del ama de casa, una pequeña y perdida población brasilera al margen de un afluente del Amazonas, come de vez en cuando farofa de pollo (receta 40), a base de menudencias de pollo y farinha.

En una de las primeras conversaciones dice que solo de vez en cuando come farinha. Unos días después dice que ella siempre tiene farinha en su casa y come con frecuencia. Su marido no la come nunca y los hijos “muy poco, alguna que otra vez”.

- Como comida especial, para el cumpleaños de la niña, la señora considera que lo mejor es el pollo. Lo prepara en plato frío con papa, aceitunas y mayonesa.

d. Él, peruano (de Loreto) amazónico; ella, colombiana del interior (Girardot). Dueños de un almacén de abarrotes en los quioscos.²

Observación:

- Ni el hombre de Loreto ni la girardoteña comen farinha. Ella acompaña las comidas con arepa antioqueña. Él acompaña la sopa con “inguire”, plátano cocinado sin sal.

e. Él, colombiano (del Chocó, y quien llegó en 1947). Ella, peruana amazónica. Son dueños de una droguería.

“Comemos más a la manera de Caballococha”.³

Observaciones:

- “Comemos a la manera de Caballococha”. Efectivamente muchas de las preparaciones que se consumen en la familia son de origen peruano: sopa de maní inchipanti (receta 20), aguadito de pato (receta 43), seviche de corvina (receta 32), chicha morada a base de maíz morado. A propósito

1. Véase categoría 7c, pág. 204.

2. Véase categoría 7d, pág. 205.

3. Véase categoría 7e, pág. 205.

de la sopa de maní inchipanti, cabe traer a cuento cómo algunos platos africanos, por ejemplo el estofado de maní de Ghana (*Ghanaian groundnut stew*) (Hugh Jones, 1977: 90), presentan una casi identidad con aquel en el uso del maní, por lo que podemos aseverar la observación formulada por Roger Bastide de que algunas preparaciones de la cocina de la costa occidental de África que estuvieron en contacto con Brasil están influidas por la del nordeste brasileiro, y que en esta se encuentran influencias de aquella porque las influencias fueron recíprocas (Bastide, 1973: 206, 213). El hecho de que en nuestro registro aparezca como un plato peruano, no querría decir sino que por la difusión cultural interamericana, el procedimiento vino del nordeste del Brasil, por el Amazonas, a las zonas peruanas de Loreto e Iquitos, o que por la misma vía, fue de estas regiones (lo que es más probable) a la costa de Brasil, para luego pasar de allí al África. Aunque el ama de casa es peruana, también prepara de vez en cuando el atollado, plato chocono (receta 46).

- Ausencia total de farinha.

Categoría 8: ambos cónyuges colombianos del sur del país, “no amazónicos”

De vieja y media data en Leticia.

- a. Él y ella son del Putumayo, de vieja data en Leticia. Urbanos (ambos han sido empleados oficiales). “Se siguen las costumbres del Putumayo”.¹

Observaciones:

- Ofrecen siempre riquísimos jugos de fruta fresca, preparados con agua hervida que consumen también para acompañar las comidas. Para Navidad hacen natilla, empanadas de harina de trigo (receta 47), consomé de pollo, gallina asada. Y a veces, pavo relleno (receta 44).
- Ausencia del consumo de farinha.

- b. Él es del Huila, y ella de Nariño, de vieja data en Leticia. Urbanos. “Comemos a la manera de Nariño”.²

Observaciones:

- Ausencia del consumo de farinha, según datos de 1980. Como en nuestra primera temporada en Leticia (1974), alguno de los dos padres se había

1. Véase categoría 8a, pág. 207.

2. Véase categoría 8b, pág. 207.

referido al consumo de huevos de tortuga acompañados de farinha como un desayuno apetecible consumido por toda la familia,¹ y seis años después ya no hubo referencia a tal consumo, como sí tuvimos la evidencia de un notorio ascenso en la escala económica, entre otros ejemplos por una nueva casa construida con mejores materiales que los de la casa que habíamos conocido anteriormente. Nos parece ver una clara relación entre el bajo nivel económico de algunas de las gentes que llegan del interior de Colombia y la adopción del alimento regional. Parecería que al mejorar su nivel económico, el colombiano no amazónico abandona la farinha para volver a sus hábitos alimentarios originales.

- De vez en cuando, para calmar la sed toman, como lo hacen otros nariñenses que viven en Leticia, una bebida a base de plátano maduro (también preparada en otras regiones del país, pero llamada en estas *chucula*), pero que aquí todos ellos llaman *mingao* (receta 16), nombre característicamente amazónico. Como en la Amazonia se conoce generalmente como mingao a una colada (y como tal, sometida a cocción), más o menos espesa, de almidón de yuca –original y principalmente– o de maíz, o de cebada, o también de banano, con leche y azúcar, y en ocasiones con yema de huevo (Da Cámara, 1967: 107-108), parecería que la aculturación más que en el plano estrictamente alimentario (porque los ingredientes y la preparación son semejantes a los del interior de Colombia) hubiera sucedido primordialmente en el plano lingüístico, con la adopción del nombre.

c. Él y ella de Nariño. De vieja data en Leticia. Origen urbano, baja clase social y económica.²

Observación:

Ausencia total de consumo de farinha.

d. Él y ella, girardoteños. De media data en Leticia. Dueños de una tienda de abarrotes en el puerto.

Observación:

- Nunca han comido farinha, pero su hijo de cuatro años sí la come porque ha aprendido a comerla en la casa de un amiguito vecino.

1. Véase *receta 39*, pág. 223.

2. Véase *categoría 8c*, pág. 206.

e. Él, de Nariño, administra una finca en el río. Ella, del Putumayo. Ambos del medio rural. De nueva data (alrededor de cinco años) en la región.

Observaciones:

- Aunque inicialmente ambos aseguran que no comen farinha, más tarde el hombre reconoce que la comen cuando hay sancocho de sábalo (receta 31). Y también en tiempo de mucho pescado; cuando asan entre cincuenta y cien pescaditos para comer durante unos tres días, los acompañan con farinha.

La señora la come a veces con leche y azúcar, y luego de comprarla, en ocasiones la muele y la fritta. Sus niñas de 7 y 8 años aprendieron a comerla en el Internado de Indígenas, adonde asisten como alumnas, y les gusta especialmente con huevo frito y sal. Los padres aprendieron de ellas a comerla. Dicen que todo el mundo en la región la come, y que por allí un obrero está más contento cuando la recibe que cuando le dan arroz. Para la sed, a veces toman chivé, farinha con agua y azúcar (receta 7). Otras veces toman Zumm o Zucco (polvos industriales para jugo) que es lo que más les gusta.

f. Él, llanero; ella, de Caquetá. Tienen tres hijos. Son dueños y administradores de un supermercado, tienda de víveres. “Comemos como en el Caquetá y como en los Llanos”.¹

Observaciones:

- “Aunque en el Caquetá anteriormente había más pescado que ahora, yo (ella) me crié comiendo carne, y siempre comíamos más carne que pescado”. En veintiuna comidas registradas en siete días, se contó carne en once comidas y pescado solo en dos comidas. Comieron una vez mondongo, una vez hígado, una vez chorizos. Comieron dos veces por fuera, y en tres comidas comieron pan con mantequilla y chocolate.
- Por ser dueños de un supermercado, consumen lo que se les va quedando sin vender, antes de que se les dañe. Así, pueden consumir mucho jugo de frutas que por ser traídas de Bogotá, son muy costosos en Leticia (curuba, mora, mango) y pueden consumir carne, chorizos y quesos con más frecuencia que la mayoría en Leticia.
- No aparece el consumo de farinha en ningún momento, pero los hijos a veces comen farinha en casa de sus vecinos amigos.

1. Véase categoría 8f, pág. 206.

Categoría 9: ambos son colombianos del interior

- a. Él y ella son antioqueños (de Medellín). De nueva data, él en Leticia (cinco años). Él, dueño de una droguería en los quioscos. “Comemos a lo antioqueño”.¹

Observaciones:

- En veintiuna comidas registradas (siete días completos) consumieron seis veces carne de res, tres veces chicharrón, dos veces pollo, una vez cerdo (es notorio el bajo consumo de cerdo en casa de antioqueños, lo cual se debe a que en Leticia no se consigue mucho cerdo), una vez pescado (es tradicional el bajo consumo de pescado en la dieta antioqueña), ocho veces huevos (siete veces al desayuno y una vez al almuerzo en lugar de carne).
- Ausencia de consumo de farinha.
- Por el desarrollo actual del comercio que trae a Leticia los productos del interior, estos antioqueños de reciente data (cinco años) no se han visto obligados a cambiar su dieta tradicional por la dieta amazónica.

- b. Él y ella son de Cundinamarca, del medio rural. Colonos en la carretera. “Se come como en el interior”.

Efectivamente, si examinamos el menú del día en el que visitarnos a este colono,² es semejante al de un campesino de tierra caliente de Cundinamarca.

Observaciones:

- Como los peones con quienes trabaja este colono son de Cundinamarca, nunca comen allí farinha.
- Todos comieron con mucho agrado chigüiro fresco el primer día que el colono cobró una buena pieza. Para conservar lo que quedó de chigüiro, el ama de casa saló los restos y los puso a ahumar (moquear). Combinó, pues, el salado, utilizado en el interior de Colombia, con el moqueado, costumbre indígena amazónica por excelencia (Da Cámara 1967: 134; Hugh Jones, 1977: 149), con lo que tenemos, no obstante su afirmación de comer “como en el interior”, un ejemplo de sincretismo cultural en cuanto a la conservación.
- Los peones, que todavía no habían aprendido a comer pescado ahumado –el tipo de comida conservada más generalizada en la región por la seguridad de su fácil obtención y como medio de obtener proteínas–, comieron chigüiro

1. Véase categoría 9a, pág. 211.

2. Véase categoría 9b, pág. 211.

ahumado el segundo día. Esto fue para ellos menos difícil porque desde su región de origen estaban acostumbrados a la carne de res y a la carne de cacería, viable en ocasiones, que a comer pescado. Posiblemente “ante la dificultad de tener carne de res o de cacería, acabarán comiendo pescado ahumado. Por ahora, cuando no hay carne de cacería, comen pescado frito o carne de res ahumada”, dice la señora del colono.

Así, por una parte, hemos presenciado el comienzo de la aculturación en el consumo –carne ahumada–, en circunstancias de un abastecimiento deficiente de los productos a los que estaban acostumbrados; y por otra, tenemos una confirmación de la tendencia observada entre los inmigrantes a este medio selvático hostil, ante el que comprensiblemente se adopta una actitud defensiva con la búsqueda de seguridad en una estructura alimentaria conocida, para lo cual procuran recrear el tipo de alimentación al que estaban habituados (Christinat, 1975: 219).

Comentarios sobre cambios alimentarios de diferentes personas

Comerciante de Boyacá. La comida de por acá no le gusta, pero la come porque hay que adaptarse a lo nuevo. Tratando de continuar con su tradición, “uno enseña a que le preparen la comida a la manera del interior”.

Comerciante de Tolima. Él es adaptable a cualquier medio. No ha intentado retornar a la comida de Tolima. Pero como en general los restaurantes tratan de satisfacer los gustos de la gente del interior, él lo aprovecha para seguir comiendo como en el Tolima.

Comerciante de Cali. Recién llegado extrañó y lo afectó la falta de hortalizas. En cambio, tuvo que acostumbrarse a frutas como la carambola, la carangana, y a comer pescado ahumado.

Comerciante de Antioquia. Había que acostumbrarse a tomar leche, a comer mantequilla y queso de tarro. Adaptarse a los alimentos enlatados, en general. En su casa no se ve la farinha, aunque repite que a nadie en su familia le gusta el pescado y que solamente el papá lo come. Reconoce luego que los niños han aprendido a tomar caldo de pescado y que les gusta.

Restaurantes

Como sucede en todas partes, el recién llegado toma la alimentación en restaurantes u hoteles. Pero también hay gente que, aunque lleve mucho tiempo viviendo en la población, también come en restaurantes para soslayar el problema

del servicio doméstico, que es muy escaso. Y aunque todos los restaurantes tratan de satisfacer el gusto y las costumbres de la gente del interior (“comida a la colombiana”, “a la antioqueña”, “a la tolimense”, anuncian en carteles a sus puertas, y las dueñas de los restaurantes aceptan entusiastas y ensayan las recetas de los platos colombianos que ocasionalmente les puedan dar los mismos comensales), no hay mucha diferencia entre unos y otros en términos de calidad.

Los comensales duran más o menos quince días comiendo en un restaurante. Luego se pasan a otro buscando mejorar, pero a las dos semanas ya están cansados, y buscan otro y otro.

Si no se es cliente habitual de un restaurante, puede que no atiendan a quien llega inusualmente, pues generalmente no hay sino lo previsto para los comensales seguros. Quizás puedan llegar a servirle un trozo de pescado, pero no le podrán servir el correspondiente limón acostumbrado, pues no disponen de él.¹

Muchas personas bajan a desayunar a los restaurantes de la galería porque no hay *desayunaderos* en el centro. A la hora del almuerzo, viene menos gente porque a esa hora ya hay restaurantes abiertos en el resto de la población. Lo que más se sirve en la mayoría de los restaurantes es carne, porque es lo que más pide la clientela. Aunque el pescado le gusta más a la gente de afuera o del interior, por la novedad hay mayor demanda de carne por parte de los leticianos, peruanos y brasileros, y por consiguiente esta es mucho más cara que el pescado.

En los restaurantes de menor categoría, en el puerto y en los quioscos, además de la comida habitual sirven también farinha para leticianos y otras gentes de la región que la piden. Pero en los restaurantes donde principalmente atienden la clientela del interior, no sirven farinha.

En el restaurante modesto de una brasilera casada con un colombiano que le enseñó a cocinar “a la colombiana” para poder continuar con su tradición, se puede encontrar mazamorra, fríjoles, mute santandereano: “He aprendido de todo lo colombiano para poder atender a la clientela del interior”. Desde luego, no sirven farinha. Y en las residencias amazónicas de más alta categoría, todo muy limpio y en orden: “preparamos comida como en el interior porque la mayoría de los comensales son de allá. Por eso no servimos farinha”.

Quizás su connotación de alimento de indio desanima a cualquier empresario con el deseo de ganarse la clientela del interior a ofrecer farinha en su establecimiento, ahora en mejores circunstancias de aprovisionamiento.

1. Véase *Menús de algunos restaurantes en los quioscos*, pág. 213.

Situación diferente a lo que observamos personalmente en un hotel de categoría en una estación termal de Minas Gerais, Brasil, donde una vez en la semana ofrecen el plato mineiro, carne de cerdo con repollo acompañado de farinha. El colombiano del interior que volvió los ojos hacia la Amazonia en tiempos relativamente recientes todavía no se decide a aceptar y a consumir el producto alimentario básico de la región que, en algún momento, tuvo que ser consumido por los pioneros amazónicos colombianos a falta de otras alternativas. Pero cualquiera que sea la modalidad de alimentos ofrecidos en ellos, los restaurantes de Leticia, como sucede en todo el mundo, y más en lugares donde la mayoría de la gente no dispone de oficinas ni de clubes, son el lugar de encuentro y donde se conciertan y cierran la mayoría de los negocios. La comida también ofrece aquí oportunidades sociales y económicas.¹

Significado cultural de la farinha

Conocidas ya algunas de las modalidades de consumo alimentario, queremos hacer algunos comentarios sobre el significado cultural del producto consumido con mayor frecuencia por los naturales de la región que, como lo hemos visto, es la farinha.

Para ciertas personas –generalmente de la región– es tan obvia y necesaria la presencia de ella en sus mesas y su consumo, que no se menciona inicialmente cuando de enumerar sus comidas se trata: “es buena con cualquier cosa. Es una necesidad”. Dicen varios informantes: “no es como la tapioca (receta 5), que es un lujo y se puede prescindir de ella”. “La farinha es cosa ordinaria, de todos los días, que por sabido se calla”, pero también para estos consumidores tradicionales y consuetudinarios puede ser uno de los temas más recurrentes, y la preferencia entre las dos variedades, de acuerdo a su preparación, es prontamente explicada, como cualquier otro aspecto que a ella se refiere.

De la misma manera que hay diferencias en el pan, la farinha también tiene sus variedades. Hay blanca y amarilla,² con sus respectivos partidarios irrestrictos, aunque el precio de ellas puede ser igual, como en efecto lo era en agosto de 1980 (a 20 pesos el kilo). “La farinha blanca la rallan, exprimen y torran. La amarilla “farinha de agua”, fermentada en agua, ya no tiene sabor. Esta es hecha de yuca brava y la traen generalmente del Brasil. Aunque es más dispendioso preparar la amarilla,

1. Véase *Menús de algunos restaurantes en los quioscos*, pág. 213.

2. Véase *recetas 1, 2 y 3*, pág. 216.

traen más farinha amarilla al puerto porque es la más solicitada por todos. Creemos que también ocurre esto porque hay mayor producción de yuca brava en la región.

Sobre el descenso en su consumo en general y en los restaurantes, con el aumento en el tiempo de gente proveniente del interior, hecho anotado por algunos informantes,¹ tendríamos que referirnos a algunas consideraciones. Ese descenso podría explicarse en parte por el desarrollo del comercio de la población, paralelo y consecuente a la inmigración, que permitió al recién llegado, enfrentado a su tarea de organizar su vida cotidiana en un medio donde imperan costumbres que ya no guardan una relación estrecha con la vida selvática, abastecerse de aquello a lo que estaba acostumbrado (papas, arroz, pasta). Además, porque hay un rechazo del blanco a la farinha debido a la asociación de su consumo con “lo indio”, con la identidad étnica, interiorizada tanto por indígenas como por blancos (y que campea al menos en la región amazónica colombiana), expresada de forma explícita en dos oportunidades que traemos al caso: a) del lado indígena y del lado blanco. Para lograr que las indígenas de los alrededores traídas a Leticia como empleadas del servicio doméstico se queden por algunos días en una casa de familia, “a ellas hay que darles farinha para que estén contentas”, dicen las amas de casa blancas. “Porque eso es lo que nos gusta, porque es lo que nosotros comemos”, dicen las indígenas. Y, b) del lado del blanco: en Puerto Leguízamo una blanca, mujer de colono, se quejaba de que a los blancos les cobraban la consulta en el hospital, mientras que a los indígenas los atendían gratuitamente: “Es que como nosotros no comemos farinha, nos cobran”.²

La asimilación de la farinha a lo indígena y su consecuente rechazo, se extrema cuando una blanca, maestra en la región por muchos años, informa sobre algunas etapas de la preparación: “Para enfriar la farinha, luego de que la tuestan en el budare, los indios la extienden sobre su toldillo en uso, o sobre las camias de los indios o sobre las faldas de las mujeres. Allí es donde la enfrían. Qué asco. Por eso yo nunca la como”.

Así, aceptar o rechazar o disimular de alguna manera su consumo, es una manera de asumir o de soslayar la identidad cultural a la región. Como el blanco huilense, ganadero y políticamente importante, quien afirma que “en todos los años que llevo viviendo aquí [llegó en 1955] no se me ha pasado por la mente intentar comer farinha”.

1. Véase *categoría 7a*, pág. 206.

2. Horacio Calle (c. p.).

Creemos que el rechazo de muchos blancos por la farinha, más que una cuestión de sabor puede ser una manera de enfatizar su identidad como “no amazónico”, “no indio”, de manera semejante a lo observado entre los mahometanos de la India, quienes matan y comen vacas para acentuar su identidad mahometana frente a los hindúes, más que por cualquier otra motivación, como el verdadero gusto y deseo de comer carne; así, predomina una actitud religiosa y política que utilitaria hacia el animal (Sahai, 1978: 25).

La persistencia de los naturales de la región de diferentes estratos socioeconómicos en seguir prefiriéndola a cualquier otro producto, como se ha visto a lo largo del análisis de los menús, además de la fuerza de la costumbre, de la facilidad con la que se consigue y de sus precios razonables, ventajas obvias, estaría mostrando que sin dejar de cumplir la función primaria de responder a una necesidad real, apremiante y viable –por su cualidad de almacenamiento–, el consumo de la farinha tiene una función secundaria concretizada en la insistencia de los regionales de renunciar a un hábito (Lévi-Strauss, 1968: 13) que podría ser considerado como afirmación de lo amazónico, de lo regional, frente a la intrusión de lo colombiano del interior; una declaración o manifestación de que pueden recibir y aceptar rasgos extraños sin perder sus costumbres y características. De esta manera, los leticianos afirman su identidad como tales y hacen de tal alimento el componente principal,¹ diríamos que simbólico, de un sistema en el que el grupo se identifica (Alvar, 1977: 223). Por eso quizás sentencian: “Si se llega a comer farinha ya no se sale más de Leticia”. Recapitulando lo observado en los hogares y en los restaurantes, podríamos decir que la farinha, aparte de las contadas oportunidades en que se come como componente de los platos típicos de la región el zarapaté y la farofa, principalmente para probarlos, y en muchas ocasiones regostarlos, no suele ser consumida por los colombianos del interior que pueden continuar con sus costumbres alimentarias traídas de su lugar de origen y que la consideran alimento de indio que no se come de no estar en circunstancias de extrema necesidad.

¿CON QUÉ SE COME? ACOMPAÑAMIENTO DE LAS COMIDAS: BEBIDAS

Enumeramos las consumidas casi exclusivamente por indígenas, cuya base es la yuca: caguana (receta 6), tucupi (receta 8), casaramano (receta 9), caldo de payabarú (receta 12), chivé, a base de farinha, consumido por indígenas y por

1. Véase *receta 35*, pág. 222.

caucheros (receta 7); chicha de plátano maduro, consumida por indígenas (receta 17); el mingao o chucula, hecho de plátano maduro (receta 16), consumido frecuentemente por colombianos no amazónicos provenientes de Nariño.

Las bebidas que más consumen los indígenas son hechas con base en el jugo de diversas frutas silvestres, y cultivadas, presentes y abundantes según la época del año: asaí, canangucho, uva de monte, milpesos, copoazú, carambolo, cancharana, chontaduro, piña, etc. Casi todas preparadas por un procedimiento común.¹ Los indígenas dejan fermentar estos jugos para consumirlos con lo que aseguran una buena cantidad de proteínas (SCP = Single Cell Protein [proteína de una sola célula]) (Beckerman, 1979: 552-553; George, 1980: 253), que dejan de adquirir cuando viven en el pueblo al limitarse a tomar exclusivamente jugos frescos en imitación a los blancos. Tenemos aquí el consumo o ausencia de jugos fermentados como otro indicador de la condición de “indio” o “blanco”, ejemplo de la influencia negativa de la aculturación en la dieta indígena (véase Darcy, 1975: 198-199).

Al mostrar los menús ordinarios de los blancos, hemos visto que en varias familias se acompañan las comidas con jugos de frutas naturales, jugos de vaso (p. ej., categoría 8a). Aunque el consumo de frutas silvestres de la región, palmas principalmente, lo hace la totalidad de la población blanca, que considera una gran ventaja que los habitantes de la región dispongan de ellas y que han llegado incluso a elaborar con su jugo o pulpa helados que gozan de gran aceptación, su uso más frecuente corresponde a familias donde alguno de los cónyuges es de cultura amazónica (p. ej., categoría 7c).

Hemos visto también que en varias familias se acostumbra tomar jugos de sobre, preparados con polvos industriales con sabor a fruta, casi siempre de producción brasilera. El consumo de estos jugos de sobre se presenta también entre los colonos y los indígenas. Al parecer, esta alternativa, solución en temporadas de escasa disponibilidad de frutas silvestres o cultivadas, se difunde rápidamente en la actualidad porque resulta más barata y expedita que la preparación de jugos naturales o de vaso. En ocasiones, en lugar de jugos de frutas se toma avena líquida fría.

Hay todavía otra clase de bebidas regionales para cuya preparación se utiliza la corteza de ciertos árboles silvestres: la chuchuhuasa y el murure.² Quienes nos informaron sobre ellas eran blancos, y aunque uno de sus dos ingredientes principales es la cachaza o el aguardiente, resultado de destilación, técnica del blanco,

1. Véase *receta 51*, pág. 225.

2. Véanse *recetas 52 y 53*, pág. 225.

además de que la ocasión de tomarlas (“en cualquier momento: de día, de noche; cuando llega un amigo”) corresponde a costumbres blancas, la utilización de la corteza de árboles regionales y el uso de la miel de abeja nos hacen pensar en un posible y no muy remoto origen indígena. Tendríamos en estas bebidas un rápido y embriagante ejemplo de sincretismo cultural.

DÓNDE, CUÁNDO Y CÓMO SE COME

Al conocer el *qué* y el *con qué* se come en Leticia (menús ordinarios, extraordinarios y bebidas), una de nuestras preocupaciones concomitantes era obtener datos sobre *dónde*, *cuándo* y *cómo* del consumo.

Dónde. El uso de un lugar especial para comer, como en cualquier parte del mundo en el ámbito urbano, guarda una relación directa con el estatus socioeconómico. La mayor holgura económica, pero también la ubicación ascendente en la escala social, determinan una mayor diferenciación del lugar destinado a comer.

Los alumnos del internado de indígenas¹ comen en un lugar especial utilizado como comedor. En la categoría 2, familia de indígenas asentados en la población, la mayoría de las personas comen en la cocina, aunque otras lo hacen en cualquier sitio de la casa.

En la categoría 4a,² todos comen en la cocina, pero alguno de los niños puede comer sentado en el quicio de la puerta de la calle.

En la categoría 4b,³ todos comen en una mesa grande en la cocina.

La peruana blanca que vive sola⁴ trae la comida de su cocina a una pequeña mesa en su salita.

En la categoría 6a,⁵ la familia dispone de un comedor amplio y de una mesa con mantel.

El matrimonio de la categoría 6b es muy pobre y come en la cocina.

En la lancha, la pareja de la categoría 6e come en una mesa cerca de la cocina.

En la categoría 7c,⁶ la familia dispone de un comedor sencillo pero completo.

1. Véase *Sistemas agrícolas, Agricultura de los indígenas*, pág. 64.

2. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

3. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

4. Véase *categoría 5*, pág. 205.

5. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

6. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

En la categoría 8a,¹ la familia dispone de un comedor esmeradamente arreglado.

En la categoría 8f,² la familia se sienta a una mesa amplia situada en la sala-comedor.

En la categoría 9a,³ la familia se sienta en una mesa muy bien servida en la sala-comedor.

Cuándo. Se podría generalizar que la gente en Leticia se desayuna entre las 6:30 a.m. y las 8:30 a.m.; almuerzo entre las 12 m. y la 1 p.m., y cena entre las 6 p.m. y las 7:30 p.m. (Lo mismo sucede en los restaurantes).

Al hablar en otro capítulo del funcionamiento del mercado, vimos que son los hombres quienes con mayor frecuencia hacen el mercado. Salen en ayunas de sus casas porque les interesa llegar temprano. Allí toman jugo de naranja, a veces con huevo, “para ir resistiendo” mientras vuelven a sus casas a desayunar.⁴ Los comerciantes que tienen negocios o quiscos en el mercado, abren sus establecimientos muy temprano para aprovechar la afluencia de gente. Antes de salir de sus casas pueden comerse una naranja y tomarse un tinto⁵ mientras que les llega en un portacomidas el desayuno de su casa.

Cómo. Sobre cómo se consumen los alimentos –las regulaciones positivas y negativas de la comensalía, el criterio para la ubicación de las personas, si hay o no conversación fácil mientras se come, en fin, todo lo que contribuye a la atmósfera familiar en el momento de la comida, la manera como se distribuye el alimento, la manera de aceptar o rechazar, de repartir–, es decir, los aspectos sociales y psicológicos del consumo y que culturalmente son de los más importantes de este (Mora de Jaramillo, 1963: 239-240; Richards, 1932: 174), infortunadamente no nos fue posible conseguir información consistente y cuantitativamente valiosa.

El tema de por sí bastante delicado y encubierto –es sabido que por uno u otro motivo este aspecto es uno de los más elusivos al registro–, resulta difícil de abordar en un medio como Leticia, lugar en el que, aunque no es una ciudad grande, pudiéramos atribuirle un grado apreciable de cosmopolitismo, y donde la gente, a pesar de su ostentoso “aquí todos somos iguales” (un tópico en toda situación de frontera), tiene muy en cuenta la diferenciación, al menos en

1. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

2. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

3. Véase *apéndice 1*, pág. 201.

4. Véase *Mercado cubierto o galería*, pág. 101.

5. Véase *categoría 9a*, pág. 211.

los consumos, que la respectiva situación económica de cada quien ocasiona, y está muy lejos de la espontaneidad que se encuentra en poblaciones pequeñas. Además, la intensificación del tráfico de la droga en los últimos años ha generado un alto grado de reserva en toda la población, reserva que se extiende a todas las personas y circunstancias, obviamente desfavorables para cualquier intento de aproximación al interior de la vida familiar.

En estas circunstancias y como es nuestro interés detectar la aculturación, nos pareció imprescindible establecer el indicador de la frecuencia de consumo de farinha en un hogar. Preferimos precisar esta información ya que podíamos obtener datos precisos a partir de nuestra asistencia a la preparación de las comidas en diferentes hogares. Esperamos que al no irrumpir en la intimidad hogareña que significa estar presente en las horas de comida sin mediar la invitación que presume una amistad ya establecida, o por lo menos una simpatía espontánea, no habría un rechazo abierto y hostil o una mentira piadosa que frustraran nuestro propósito.

Así, y no olvidando que lo mejor es enemigo de lo bueno, tuvimos que conformarnos con presenciar los preparativos de las comidas, pero no su consumo. Esperábamos, además, obtener del ama de casa alguna información adicional pertinente a nuestra búsqueda.

En resumen, gracias a la buena voluntad de algunas amas de casa, logramos comprobar algo más de la aculturación alimentaria en Leticia, sin poder lograr, lo reconocemos, la intensidad que se esperaba al programar el trabajo. Presentaremos, pues, solo algunas muestras de las actitudes alimentarias que se encuentran en Leticia que contribuyen a determinar la conducta del leticiano ante el alimento.

2. ACTITUDES ALIMENTARIAS

Es sabido que el estudio de la alimentación –especialmente de su consumo– es una buena base de partida para el conocimiento del conjunto de creencias y actitudes de cualquier grupo humano asociadas con el cuerpo, el sexo, la salud, así como de actitudes de otro orden –vitales, mágico-religiosas, de prestigio, de tradicionalismo y aversión a lo nuevo, etc.–; actitudes y creencias que naturalmente están siempre presentes en el proceso de aculturación. El consumo de los alimentos está fuertemente determinado la mayoría de las veces por el efecto limitante que ellas generan; ocasionalmente, por el impulso al consumo que ellas despiertan. Actitudes que, unas veces más obvio que otras, operan en la adaptación de los aspectos individuales y sociales de la alimentación a las necesidades nutricionales de un grupo (Reichel-Dolmatoff, 1961: 51-52). Presentaremos algunas muestras de las actitudes alimentarias que encontramos en Leticia.

ACTITUD VITAL FRENTE AL ALIMENTO

Cada cultura, como resultante de sus específicas circunstancias ambientales y sociales, de su concepción de mundo, religión, etc., presenta una actitud vital diferente ante el alimento. Para presentar solo un ejemplo de dos puntos extremos en este sentido, recordemos la actitud de los koguis de la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia, frente al alimento, en comparación con la actitud ante el mismo que muestran los mocheros de la costa norte de Perú.

Entre los koguis, el comer tiene un doble aspecto: por un lado, la necesidad biológica los hace pensar y hablar siempre en términos de comida. Pero por otro lado, su religión ejerce un fuerte control sobre la alimentación del grupo. Así, comer tiene para ellos un carácter profano y algo obsceno; es un obstáculo definitivo para la meditación y la adquisición de conocimientos esotéricos, objetos de la vida kogui. El ideal de la cultura kogui es ayunar y limitar la comida a los símbolos (¿masticación de coca?). Además, su cultura no aprueba el consumo de alimentos que se consideran como “pertenecientes a los civilizados”, a quienes critican severamente porque “comen siempre, comen mucho”, y también critican por lo mismo a sus vecinos, ikas y kam-sás. Además, entre los koguis comer puede dar lugar a que se acentúen las tensiones sociales cuando alguien come algo que otro no puede comer. Ese otro se resiente y se vuelve un potencial enemigo. En oposición a estas racionalizaciones, está la cruda necesidad de alimentarse, está el hambre (Reichel-Dolmatoff, 1949-1950: 117-118). Es decir, para los koguis comer no es agradable y da lugar a sentimientos encontrados, que al no hallar solución satisfactoria, generan angustiosas tensiones.

En cambio,

Los mocheros despiertan la envidia de la gente de toda la costa por el tiempo y los recursos que gastan pródigamente en el consumo de comida y licor. En realidad, comer y beber constituyen su principal descanso y recreación. Hablando en términos generales, no se puede decir que sean jugadores; se interesan muy poco por los toros y las riñas de gallos; apenas se interesan por el cine; pero por sobre todo adoran sus “causas” (“pequeños bocados”) y su chicha. Comer y beber, además de ser actividades esenciales para el mantenimiento de la vida y la salud, son grandes socializadores y generadores de interacción, generalmente armoniosa y placentera (Gillin, 1945: 44).

¿Y para los leticianos? Si tomamos el ejemplo del consumo de uno de los platos más típicos de la región amazónica, el zarapaté, que sirve a los blancos nativos para celebrar de manera óptima ocasiones especiales –bautizos, cumpleaños, matrimonios– y que a su turno sirve de aglutinante social que expresa una conciencia regional y el deseo de afirmación de la cultura regional frente a la invasora del interior de Colombia,¹ vemos que para ellos el alimento es también fuente de placer y que su consecución los impulsa abierta y positivamente. Además, “el instinto de conservación, de supervivencia, hace que uno tenga en cuenta primero que todo la consecución de la comida. Estar bien alimentado es nuestra principal preocupación. Los lujos los relegamos a segundo lugar”. Este concepto lo oímos en repetidas ocasiones.

Solo que nunca hay excedentes y que no siempre son suficientes las disponibilidades de alimento. Al estudiar en el capítulo anterior el abastecimiento de alimentos de Leticia, concluimos que en general y por cualquier medio –fluvial, aéreo–, este es irregular, incierto, insuficiente, insatisfactorio y excesivamente caro. Y que esto puede ayudar a explicar en parte la conducta impaciente y nerviosa de la gente que acude al puerto y al mercado a conseguir los alimentos, el afán de cada quien por ser el primero en adquirirlos, que en algunos momentos llega al apretujamiento casi desesperado.

SISTEMA DE VALORES

En lo que se refiere al sistema de valores, hubiéramos querido disponer de más

1. Véase *Significado cultural de la farinha*, pág. 180.

datos que nos permitieran ver en qué medida aquellos influyen en la alimentación de los leticianos. Enunciamos algunos de ellos.

El valor de la *recreación*. Entre primitivos como los bantúes, el deseo producto de la excitación que la cerveza les proporciona los lleva a consumir en la preparación de la bebida una gran proporción de la cosecha del grano que constituye su alimento principal, que luego en ocasiones les falta (Richards, 1932: 99). Mientras que entre un grupo mestizo de México algunas familias aprecian y gustan más del ocio y la distracción que de una comida extra (George M. Foster, 1948: 147).

El valor de la *sociabilidad* lleva a los civilizados a buscar la compañía agradable de amigos en determinadas circunstancias y a asumir los costos o realizar un gasto desproporcionado en fiestas de primera comunión, bautizos, bodas, que distraen parte del presupuesto asignado a la compra de alimentos para el consumo rutinario dentro del hogar. Es obvio que esta actitud se relaciona con el valor del prestigio que se puede ganar al mostrarse como una persona generosa. El valor de *independencia y libertad* lleva a numerosas empleadas del servicio doméstico a preferir, en lugar de seguir trabajando internas, donde tienen segura una buena alimentación, el trabajo en una fábrica, circunstancia en la cual su alimentación desmejora en cantidad y en calidad.

Nos limitaremos a precisar el valor del *prestigio* expresado en la categorización que se hace de los pescados llegados al mercado del puerto, en la que aparece la gamitana como el de carne más sabrosa y estimada, por consiguiente más cara (“la compran los que tienen plata”), y que utilizan gustosamente en su totalidad: la carne, preferencialmente sudada; la grasa, para fritar pescado; el espinazo y la cabeza, para hacer sopas o caldo de farinha; las tripas, que se comen fritas o envueltas en hojas puestas al fuego (patarasca), y los huevos (una gamitana de regular tamaño rinde hasta 1 kilo de huevos) para preparar el caviar amazonense (véase *receta 24*, pág. 220 y *receta 28*, pág. 221). Categorización que pasando por numerosas variedades, unas más, otras menos solicitadas, llega hasta la cucha, el menos deseable, que se corrompe inmediatamente muere, y que “solo la compran los más pobres”; y el bakú, amarillo y grasoso, que ninguna ama de casa quiere obtener y que solo vimos comprar a un muchacho inexperto.

También registramos el valor del prestigio expresado en la clasificación existente de algunos alimentos como “alimento de indio”. Se tienen las situaciones, por una parte, del indígena aculturado que abandona alimentos tradicionales benéficos para su nutrición: gusanos, insectos, bebidas fermentadas, por ejemplo (Darcy, 1975: 198-201), y la del curiara ticuna que en la población

nos comunicaba con gran distanciamiento: “Dicen que los huitotos comen mojojy, sapo, culebra”; y por otra parte de blancos, especialmente cuando de gente de bajo nivel socioeconómico se trata, caucheros, por ejemplo, que aunque hayan aprendido a resolver situaciones extremas con la adopción de algunas preparaciones indígenas, consumo de derivados de yuca amarga, moqueado de carnes (Domínguez, 1975: 159-160), las abandonan al llegar a vivir en el pueblo por el temor de ser considerados indios.

El signo de prestigio de poseer y manejar una motocicleta en una población pequeña donde el número de motos pasó, a grandes rasgos, de alrededor de ciento ochenta en 1975 a aproximadamente mil quinientas en 1980, y donde en una ocasión que controlamos expresamente, mientras se recorría una cuadra pasaron quince y estaban estacionadas dos, era algo de lo que ya casi ningún hombre en Leticia quería privarse.

En lo que pudimos observar, el uso excesivo e irracional –yendo y viniendo sin plan alguno, solo por el placer de mostrarse en ella– en unos casos, y en otros, la sola posesión del aparato por jefes de familia de casas extremadamente pobres y desprovistas, nos mostraba que la proliferación de las motos se daba a veces a costa de la calidad de la alimentación y del mínimo confort hogareño.

CREENCIAS MÁGICO-RELIGIOSAS

Para algunas personas de Leticia, las posibilidades de adquirir alimentos se ven disminuidas por motivos mágicos o religiosos. Por ejemplo, creen que al regalar su ropa usada se les va la buena suerte. Creencia que les niega la posibilidad de adquirir de los indios, en condiciones muy convenientes, plátanos, yuca, gallinas, pescado, que ofrecen en ocasiones, no para conseguir dinero, sino ropa usada.

Quienes son de religión adventista se abstienen de consumir pescados de cuero y solo pueden consumir de escama (p. ej., la gamitana). Así, no consumen ni pintadinho ni dorado, pescados que muy frecuentemente llegan al mercado. Tampoco comen ningún ave palmípeda (patos), como no podrían comer nunca aves de rapiña.

El recurso de la gente muy pobre de pedir restos de comida se ve obstaculizado por la creencia, muy generalizada, de que al regalar los restos uno queda expuesto a las brujerías: “Si se le quiere hacer un mal a X, se va a la casa de este y se piden sus restos de comida, se ponen en una olla con agua, se mete allí un sapo grande y se tapa la olla. Cuando el sapo se muere, muere X”. “Un hombre abandonó a su mujer con dos hijos. La abandonada juró vengarse. Le pagó a las empleadas de su

marido para que sacaran de la casa de este los restos de lo que él había comido. El hombre se murió muy pronto”.¹

Y hay quienes recomiendan al forastero no recibir comida en ninguna parte distinta a su casa o a su hotel o restaurante habitual, ya que es corriente creer que existe el peligro de que le echen “males en esa comida o bebida”, “que le echen brujería”. Esa es la explicación que se oye de las enfermedades repentinas que le llegan a la gente.

Encontramos la creencia de que la sangre de la mujer menstruante, la “surroja”, tiene poderes mágicos para atraer a los hombres. Una pequeñísima porción de ella puesta en el café tinto que se le ofrece al hombre por el que se siente atraída una mujer, le asegura poder conquistarlo.

CREENCIAS SOBRE LA RELACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE ALGUNOS ALIMENTOS Y LA SALUD

Registramos algunas creencias sobre la salud asociadas al consumo de ciertos alimentos.

Entre los indios ticuna que vienen a Leticia

Entre los ticunas, si se está enfermo de algo se prohíben los siguientes pescados: piraña, cucha, pirarucú y gamitana. Si se está con el estómago flojo, no se puede ni mirar la gamitana ni la piraña. Ni la persona que sufre de alguna rasquiña en el cuerpo ni la carateja, pueden comer pirarucú. La mujer menstruante no puede comer cucha ni piraña.

En circunstancias de necesidad apremiante y después de santiguarse para conjurar el tabú desobedecen estas prohibiciones, pero casi siempre el consumo “les hace mucho daño”. Encontramos aquí un verdadero diagnóstico cultural, que se desarrolla cuando a la violación de un tabú siguen desórdenes fisiológicos de posible naturaleza alérgica, quizás de origen psicossomático (Lévi-Strauss, 1964: 148).

A propósito de estas prohibiciones, debemos traer a cuento que algunos antropólogos que se han detenido a reflexionar acerca de los tabúes alimentarios entre algunos grupos primitivos, los han considerado como estratagemas de adaptación ecológica a un medio que no ofrece abundancia de recursos. Adaptación expresada en el manejo respetuoso, mesurado de ellos y que es el reflejo

1. Información personal de una de las brujas de la población.

de una ética y prácticas conservacionistas (Reichel-Dolmatoff, 1978: 266; Richard, 1980: 220-231; Ross, 1978: 14).

Estas regulaciones programan y controlan las relaciones entre los hombres y los animales y por tanto se refieren no solo al bienestar individual sino al bienestar de la sociedad (Reichel, Ditto: 256), que sufre las consecuencias de la desobediencia en el agotamiento de los recursos, como se ve en las zonas vecinas a las misiones, lugares de creciente presión demográfica donde la nueva religión induce a los indígenas a desatender sus regulaciones tradicionales (Reichel, Ditto: 288-289). Tabúes que por otra parte dejaron de tener un valor de adaptación, que ya no tienen sentido cuando no refuerzan las razones prácticas que existen para limitar el consumo de ciertas especies cuya supervivencia se veía amenazada (Carneiro, 1961: 20). También entre grupos no primitivos –y no solo por razones ecológicas– pueden ser parte de un complejo de símbolos e ideologías donde entran en juego incluso actitudes religiosas y políticas, no de negación sino de estímulo, como sucede en el caso mencionado de los mahometanos en la India, que comen la carne de vaca prohibida a los hindúes para diferenciar su identidad (Sahai, 1978: 25).

Tendríamos que agregar que frecuentemente estas prohibiciones no guardan una relación directa *aparente* con las propiedades intrínsecas de las especies prohibidas, sino que dependen de la función que una determinada cultura les atribuye dentro de un sistema de clasificaciones o significaciones “conscientes, complejas y coherentes”, inspiradas en posibles observaciones repetidas de hechos (Lévi-Strauss, 1964: 69, 86, 95, 148), y que en el caso concreto de los indígenas que vienen a Leticia, no pudimos registrar.

En la categoría 3 (indígenas aculturados que viven en Leticia) encontramos algunas creencias que tienen en cuenta la edad y circunstancias especiales: a los niños pequeños les hace daño el frijol; la carne de cerdo (solo deben comerla de los 5 años en adelante); no pueden comer mucho pescado porque les da diarrea; tampoco pueden comer frecuentemente chocolate.

Las mujeres embarazadas no deben tomar café ni chocolate porque les producen agrieras, y las mujeres menstruantes no deben tomar agua de limón. A las parturientas no se les da pescado ni carne de cerdo sino después de los cuarenta días. No pueden comer yuca cocinada porque se les daña la dentadura. Las madres lactantes no pueden comer pescado durante los cuarenta días ni pueden comer alimentos preparados en otra casa porque el niño se puede enfermar. En algunas de estas creencias podría verse una prolongación o supervivencia de rasgos culturales de los grupos indígenas amazónicos (p.ej. entre los barasanas actuales), por lo cual

los alimentos deben ser primero sometidos a una acción purificadora del chamán para que no le hagan daño al niño (Christine Hugh Jones, 1979: 120-122).

Entre los blancos

Creencias referentes a la leche. Es casi un consenso la creencia sobre lo dañina que es la leche de vaca para el estómago. Que produce tal soltura que a la hora de haberla consumido, uno se puede encontrar “deshecho, deshidratado por la diarrea”. “Los que no estamos acostumbrados no podemos tomar leche. Eso es para los que tienen desde pequeños la costumbre”. Hay quienes creen que la pueden tomar en jugos, pero nunca pura, por la misma razón. Navegando por el río presenciamos la negativa a aceptarla en momentos en los que por una demora imprevista para volver a la población, todos los ocupantes de la lancha estábamos hambrientos. Otros hacen los jugos de fruta con agua lluvia, nunca con leche, porque así la leche es dañosa.

Creencias referentes al huevo. Batido en ponche, ojalá con cerveza maltina, que además de ser un gran alimento, es afrodisíaco.

Creencias referentes al pescado. El pescado en combinación con la farinha, además de un gran alimento, es afrodisíaco. La charapa aumenta la fertilidad de las mujeres.

El aceite de pescado disuelve los mugrecillos que obstruyen los canales de los ojos y que propician una visión defectuosa. El aceite de raya es bueno para fortalecer los pulmones, “mezclado con algún vino se deja tomar”. El pirarucú “cuando se está mal de la sangre, hace mucho daño. Alborota especialmente enfermedades de la sangre. Hasta lepra da”. (Esto es consenso).

La cucha: la mujer menstruante no la debe comer porque le alborota el cáncer.

La piraña: su manteca se utiliza para cambiarle el color a las loras. Por tener el cuero de dos colores, la gente no la come por temor de que la piel se les ponga de dos colores, es decir, que les dé carate (enfermedad causada por un hongo frecuente en la selva tropical húmeda).

La manteca de caimán es buena para los pulmones y para calmar el asma.

Creencias referentes a la miel. La mujer huitoto aculturada de la categoría 3 ya no utiliza miel de abejas para endulzar, como hacen todavía muchos indígenas, sino que la toma como remedio para la tos. La miel de abejas mezclada con jugo de cilantro y tomada en ayunas por tres días consecutivos alivia el mal de riñones.

Creencias referentes a las frutas. La piña acaba con las amibas, siempre que se tome después del cuarto creciente. Como la luna nueva está con los cachos para

arriba, las amibas también están volteadas hacia arriba y reciben directamente el jugo de la piña y se mueren.

Cuando la piña está verde es utilizada como abortivo. La pepa de aguacate es muy buena para el mal de riñones. La pepa se pone a cocinar en litro y medio de agua. Se hierva hasta que se reduce a un litro. Se cuele, se deja tres días en la botella. Se toma tres veces al día. El polvo de la corteza de guaraná, planta de la que se prepara una bebida industrial en el Brasil, diluido en agua y con azúcar, sirve para bajar el colesterol. Con la cáscara del árbol que produce la fruta canyarena (laperiva o manzana de oro) mezclada con la jagua, que se pela y se cocina, se cura la gripa.

Del consumo oral de las yerbas con fines medicinales conocimos el limoncillo o yerba luisa que baja la fiebre. Además, sirve de té para la gente pobre como sustituto del café o del chocolate. La cidrera para bajar la fiebre de los niños y para suministrarla a la gente recién operada. La mutuquiña para hemorragias femeninas y para bajar la fiebre de los niños. El mate real (té-mate) “se consume mucho para mantener corriente el estómago”.

Aunque no se relacionan propiamente con la alimentación, nos parece interesante registrar las creencias relacionadas con la salud del círculo profesional de los matarifes y los peseros, que provienen casi todos de Antioquia.¹

Creencias en las que tiene que ver el ganado, sin el cual no existiría el oficio que ejercen. Ellas son: para que brote el sarampión se toma leche caliente a la que se le ha puesto un poco de boñiga; para un fuerte dolor de cabeza, se pone al fuego un cacho de res negra y se aspira profundamente el olor que así despide. El mismo resultado se logra calentando un casco de res.

Esta observación, más algunas de las registradas en zonas rurales de Boyacá de las que hemos tenido noticia, por ejemplo entre agricultores (que creen que el pellejo de la papa aplicada sobre la zona infectada es antiinflamatorio, que aleja y corrige las arrugas y destiñe las manchas de la piel), entre ceramistas (una hemorragia se detiene cuando algo de la sangre vertida se recoge en una vasija de barro y se pone al fuego) y entre tejedoras (quienes tejen banditas especiales para enrollar alrededor de las muñecas de sus niños para protegerlos contra el mal de ojo),² nos mueve a pensar que en una posterior investigación sobre hábitos alimenticios se puede proponer como hipótesis de trabajo adicional la influencia

1. Véase *Ganadería*, pág. 79.

2. Carlos y Rosa Pinzón (c. p.).

que un oficio puede tener en las creencias sobre medicina popular en relación con la alimentación.

GUSTOS Y AVERSIONES. TRADICIONALISMO.

AVERSIÓN A LO NUEVO

Como en todo proceso de aculturación, en la alimentaria los factores socioeconómicos han jugado su papel. El desarrollo económico ha traído a la región más y nuevos productos. De los enlatados indispensables como leche en polvo, queso y mantequilla, diferentes carnes y pescados, que constituían la única posibilidad de alimento cuando estaba en ciernes el desarrollo económico de la región y del comercio de la población (y que aún hoy siguen siendo los alimentos de emergencia a la mano en cualquier momento de escasez), se pasó en años sucesivos (la década de 1950) al consumo de vegetales de tarro que solucionaron por mucho tiempo la ausencia de los frescos en el mercado. Estos alimentos enlatados como los otros industrializados son uno de los símbolos de la civilización blanca, y comerlos es señal de no ser indio; creemos que en cierta medida esto ha ampliado su consumo y la aceptación de nuevos alimentos.

Quisiéramos traer un ejemplo de esta imbricación de diversos factores en la aculturación alimentaria.

El desarrollo –aunque en proporciones medidas– de algunas ganaderías, sumado al del comercio fluvial colombiano que trae ganado del Putumayo,¹ aumenta en Leticia día tras día la posibilidad de comer carne fresca, y con ella se extiende la costumbre de comer las vísceras del ganado que sustituyen frecuente y regularmente las proteínas que antes se obtenían por medio de la caza, que ahora escasea cada día más (véase *Distribución*, pág. 92). Situación diferente a la enfrentada por un comerciante colombiano quien, en 1936, cuando navegaba por el río se encontró en una playa muy cerca a Leticia a un blanco de la región rodeado de veinte muchachitos, todos consumidos: él por la enfermedad, y estos por el hambre. Conmovidos por ese cuadro, los que iban en el bote quisieron regalarle la cabeza, patas y vísceras de una res que acaban de matar a bordo, pero el hombre dijo dignamente: “Yo soy muy pobre, pero no como esas porquerías”.²

Un reflejo del tradicionalismo en los gustos y aversiones de la población blanca nativa de la región se observa en el rechazo general al maíz blanco. “Hasta

1. Véase *Fluvial, Por los ríos colombianos*, pág. 109.

2. Alfonso Galindo (c. p.).

las gallinas que son sabidas lo miran y casi no lo comen”, ya que el de consumo acostumbrado es el maíz amarillo.

EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y CULINARIA

Otra actitud que influye en la conducta alimentaria es la conformada por la educación del consumidor, en la que podemos distinguir dos aspectos: la nutricional y la culinaria. Parecería que es baja, casi inexistente, la primera, que informa y familiariza con el valor nutricional de cada alimento y orienta sobre su papel específico en la salud del organismo. Así, es usual la sustitución de la mantequilla por la margarina, que se explicaría inmediatamente por la diferencia de precios entre los dos productos; pero que aún en niveles económicos donde el costo podría pasarse por alto, no originaba preocupación por la privación de las proteínas animales. También es muy frecuente la sustitución del jugo de frutas por bebidas a base de polvos industriales con sabores y colores artificiales. Reconocemos que la facilidad para preparar estas bebidas es un factor decisivo para su consumo frecuente. Esta puede ser también la motivación detrás de cada consumo alimentario en Leticia, medio donde el agua, el combustible y el servicio son de difícil obtención. Pero si hubiera mejores conocimientos nutricionales, las amas de casa tendrían el impulso para emprender la labor culinaria un poco más dispendiosa a cambio de obtener el jugo de una fruta en busca de las vitaminas que esta proporciona.

Respecto a la educación culinaria, es decir, saber preparar los alimentos, entre los indígenas aculturados que viven en Leticia, las niñas aprenden a cocinar desde que tienen alrededor de 9 años. A los 12 ya deben saber hacer toda la comida. Si no fuera así, sería motivo de vergüenza para la madre que no supo enseñar a su hija.

Entre los blancos no se siente la urgencia para que la niña empiece a aprender a cocinar. Como la mayoría de los blancos venidos a Leticia en los primeros tiempos después del conflicto eran oficiales del ejército o de la policía, empleados de entidades gubernamentales, agentes de empresas privadas, o comerciantes, se suponía que en sus respectivos hogares no faltarían las empleadas de servicio doméstico. (Empleadas que hasta hace pocos años eran brasileras de la vecina población de El Marco, quienes trabajaban de siete de la mañana a cinco de la tarde, hora en la que regresaban a sus hogares). En general, no se nota que las amas de casa de Leticia sientan la necesidad ni mayor interés por aprender a cocinar para asegurar calidad y variedad en la comida diaria, sino que hay una tendencia a considerar que saber cocinar es preparar platos de fiesta costosos y algo extravagantes. Cuando empezaron a llegar revistas con recetas de cocina (*Vanidades, Buen Hogar*, etc.),

algunas señoras las compraban con el ánimo de ensayar algunas de ellas, pero el entusiasmo se apagó ante la evidencia de que muchos de los ingredientes no se conseguían en el mercado local. La falta de interés en una educación culinaria se refleja en la costumbre generalizada de comer “en restaurantes”,¹ así tengan que buscar frecuentemente uno distinto al constatar que la comida en ellos es monótona y de baja calidad.

Otro aspecto de la educación culinaria es la economía. Por una parte, poder preparar comidas buenas, sabrosas y baratas, y por otra parte, tener presente el ahorro de combustible. Sobre esta última, solo se hizo evidente tal preocupación en dos instancias de amas de casa de buena posición económica, y en consecuencia, el uso de la olla a presión para acortar el tiempo de cocción. Entre las amas de casa de más bajo nivel económico, donde es factible que los costos del combustible representen una proporción alta de los gastos, no encontramos procedimientos de este orden para ahorrar combustible. Quizás el alto costo de una olla a presión las desanima al respecto.

En lo que se refiere a técnicas de conservación, nuestra informante huitoto apelaba a salar y a ahumar un poco el pescado o carne durante medio día para que le durara “hasta ocho días”. En caso de haber sobras del almuerzo y de no poder consumirlas a la comida, algunas amas de casa blancas hervían por la noche los restos en una olla de barro para que alcanzaran a durar hasta el día siguiente.

Pero en general, quizás el rigor de las altas temperaturas ha disuadido a los leticianos de pensar en técnicas diferentes a introducir los alimentos a una nevera o congelador. Solo que por el irregular servicio de energía eléctrica que por entonces afligía a la población, esta se veía abocada frecuentemente a la ruinoso realidad de neveras descongeladas. Casi todas las amas de casa habían recurrido entonces al inmemorial procedimiento de salar algún pedazo de pescado o carne para que durara hasta el día siguiente.

1. Véase *Quioscos*, pág. 100.

3. CONCLUSIONES

1. La cultura alimentaria básica del indio se mantiene. En primer lugar por la facilidad que su medio ambiente le ofrece, y en segundo lugar por su tradición. Pero está cediendo en aspectos tales como la presión social, el desprecio del blanco ante ciertos alimentos de los indígenas que inhibe a estos de seguir consumiéndolos, al menos abiertamente. Hay un consumo creciente de azúcar, pan y cerveza. Algunos indígenas llegan a satisfacer su apetencia (¿o curiosidad?) por ciertos alimentos del blanco (salsa de tomate, frutas en su jugo), aun a costa del fuerte desequilibrio entre su bajísimo poder adquisitivo y los precios de estos alimentos civilizados. Podríamos decir que hay más toma de rasgos de la cultura blanca por parte de los indígenas que toma de rasgos de la cultura indígena por parte de los blancos.

2. Se observa una diferencia entre la dieta que tuvieron que adoptar los blancos llegados a la región en los primeros años después del conflicto y la dieta de los llegados en los últimos años. Los primeros, por falta de otros alimentos disponibles, se veían obligados a adaptarse a los usos alimentarios locales, fuertemente influenciados por las costumbres indígenas: aprovechamiento de derivados de la yuca amarga, aprovechamiento de frutas silvestres regionales, y algunas maneras de preparación de los alimentos. En términos generales, es evidente la tendencia entre los blancos a abandonar las costumbres alimentarias indígenas cuando están de nuevo en circunstancias normales (en su tradición) de abastecimiento. En otras palabras, los productos y hábitos del indio se imponen al blanco en condiciones de incomunicación o aislamiento del mercado nacional. Entre los llegados últimamente, cuando ya se pueden conseguir en el comercio local los alimentos consumidos consuetudinariamente en los lugares de donde provienen, se impone la tendencia a continuar comiendo lo que acostumbraban, por una parte, para satisfacer sus gustos tradicionales, y por otra parte, porque hay una marcada discriminación por los alimentos considerados “de indio”, aparte del aprovechamiento de las frutas regionales como ingredientes para los jugos de vaso y para los helados (p. ej., de canangucho).

3. Cuando un niño blanco, en cuyo hogar no se come nunca farinha, aprende a comerla en casa de vecinos donde se consume habitualmente, al llegar a adulto podrán presentársele las siguientes situaciones:

- a. Si se casa con un nativo de la región, acostumbrado a comerla, probablemente la seguirá comiendo. Esta posibilidad aumenta si su situación económica es baja.

b. Si se casa con un blanco que nunca lo ha hecho, abandonará completamente su consumo. Las probabilidades de consumirla disminuirán en la medida en la que su situación económica sea más alta.

4. Algunas preparaciones típicamente regionales amazónicas son tomadas por el blanco del interior como cosa exótica que hay que probar y quizás repetir con visitantes recién llegados. Para el blanco natural de la región constituyen una manera o forma de identificación cultural con su región ante la imposición de la cultura del interior del país que ha arrollado gran parte del matiz local. Pero así como estos blancos amazónicos se muestran orgullosos de sus platos típicos para ocasiones especiales, en la vida corriente, paralelamente a la persistencia en el consumo de la farinha y de otros alimentos consuetudinarios regionales, cada día más adoptan y se acostumbran a la que más fácilmente se encuentra en el mercado, lo que traen los colombianos del interior (prestigio de los blancos que de una u otra forma detentan el poder) que a su vez es lo que va lanzando al mercado la industria alimentaria. Participan, pues, de ambas influencias, pero por el momento más de la local que de la importada.

5. El alimento sirve para expresar sentimientos sociales, y en una región donde se encuentran tres países (Colombia, Brasil y Perú), “región de tres esquinas”, para expresar el sentido de pertenencia a una nacionalidad específica.

6. Sería conveniente que estos puntos fueran tenidos en cuenta cuando alguna entidad gubernamental quisiera emprender alguna campaña de mejoramiento en el campo alimentario.

Apéndice I

MENÚS CONSUMIDOS EN LAS NUEVE DIFERENTES CATEGORÍAS DE CONFORMACIÓN FAMILIAR EN LETICIA

Categoría 1. Indígenas

a. Indígenas puros que viven en sus chacras. (No hubo registro específico de menús).

b. Indígenas y colonos de un internado indígena.

Desayuno. Pan de trigo o arepa o plátano verde, tacacho;¹ café con leche o chocolate en agua.

Almuerzo. Fríjoles, arroz, plátano verde o maduro cocido, o pescado frito o cocinado con farinha.

Comida. Caldo de pescado y farinha.²

Categoría 2. Familia de indígenas puros (huitotos) asentados en la población

Desayuno. (Horario: 6:30 a.m. a 7 a.m.) Chicharrón de cerdo, plátano maduro frito en aceite vegetal, café con leche (leche holandesa: cuatro cucharadas para siete personas).

Medias nueves. Agua de panela con arepa de yuca.

1. Véase pág. 214.

2. Véase *receta 29*, pág. 221.

Almuerzo. Pescado guisado con farinha,¹ arepa de yuca (receta 4), bebida chicha de plátano (receta 17).

Onces. Café con leche y pan.

Comida. Caldo de pescado con farinha.²

MENÚS ESPECIALES

Para los velorios. Se reparten entre los asistentes tinto y cigarrillos. A los que amanecen se les da sancocho de gallina al desayuno. Algunos amigos traen café y azúcar. Los amigos más íntimos traen algo de plata.

Para toda fiesta. “Para mí y para toda mi gente lo más apreciado es la caguana”.³

Categoría 3. Indígena y blanco

No hubo registro específico de menús.

Categoría 4. Ambos leticianos nativos

a. Él, hijo de blanco (soldado) y mujer indígena. Ella, hija de leticiana nativa y brasilero. Cinco personas: tres adultos y dos niños.

PRIMER DÍA

Desayuno. Caldo de pescado con farinha, café con leche de tarro.

Almuerzo. Sopa de verduras con pollo, limonada de limón y azúcar.

Comida. Pescado frito en aceite vegetal, patacones (tres plátanos) y medio kilo de arroz seco.

SEGUNDO DÍA

Desayuno. Pan, huevos pericos (cinco huevos), Nescao (tres tazas de leche de tarro y dos tazas de Nescao).

Almuerzo. Sopa de sancocho, medio kilo de arroz seco, guiso de carne y farinha.

Comida. Pescado frito en aceite vegetal, patacones (tres plátanos), medio kilo de arroz.

1. Véase *receta 30*, pág. 221.

2. Véanse *receta 4*, pág. 216 y *receta 29*, pág. 221.

3. Véase *receta 6*, pág. 217.

TERCER DÍA

Desayuno. Caldo de pescado con farinha, café con leche de tarro.

Almuerzo. Pescado frito en aceite vegetal, medio kilo de arroz, ensalada de pepino con tomate y cebolla (con limón, sal y agua).

Comida. Caldo de pescado con farinha, pescado frito y medio kilo de arroz.
b. Él, hijo de tolimenses; ella, hija de leticianos. Ocho personas.

PRIMER DÍA MARTES 12 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Casi siempre comen plátano frito, pero hoy no tenían, así que comieron pan, huevos pericos y avena caliente. Para ocho personas: diez cucharadas de avena y seis cucharadas de leche.

Almuerzo. Sopa: con hueso de marrano, cebolla, tomate, comino, pimienta. El hueso (medio kilo) se pone en agua caliente. Luego se le agrega pasta y papa. Seco: Arroz y guiso de marrano con dos kilos de carne de cerdo.¹ Además, fríjoles (medio kilo de fríjoles rojos). Se prepara un guiso de cebolla, tomate, comino, un poquito de hueso de marrano y cerca de veinte chicharroncitos. La sobremesa: Zumm, con tres cucharadas de polvo y tres cucharadas de azúcar.

Comida. Sopa, la que quedó del almuerzo. El seco: arroz seco (medio kilo, hecho en manteca de cerdo); huevos fritos (uno por persona), café con leche (tres cucharadas muy copetonas de leche en polvo danesa, para seis tazas de agua y Nescafé).

SEGUNDO DÍA MIÉRCOLES 13 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Tajadas de plátano maduro fritas con manteca de cerdo; pan o arepa comprada en el mercado; chocolate (cuatro pastillas de chocolate y cuatro cucharadas de leche para once tazas de agua), huevos (huevo cocido, uno para cada uno).

Almuerzo. Sopa con hueso de res, cebolla, ajo, tomate, cilantrillo, pasta y papa. Seco: arroz seco (medio kilo), carne de res guisada (un kilo y medio). Tacacho de plátano verde.² Comen en la mesa de la cocina donde están las latas de leche en polvo, de Nescafé y Zumm. Comen primero los grandes y luego los chiquitos con la empleada doméstica, una india ticuna que está por pocos días, mientras su esposo está en el hospital.

1. Véase *receta 49*, pág. 225.

2. Véase *receta 14a*, pág. 218.

Comida. Pescado frito (seis bocachicos divididos en doce pedazos). Se frita en aceite vegetal Primor, colombiano. Además, patacones fritos (doce plátanos en grasa de cerdo) y arroz seco (medio kilo). La sobremesa: gaseosa leticiiana, una para cada persona.

TERCER DÍA JUEVES 14 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Pan (un pedazo por persona), avena con leche caliente.¹

Almuerzo. Sopa con medio kilo de hueso de res y un kilo y medio de carne de res, cebolla, ajo, tomate, comino, dos manotadas de pasta y tres papas. Seco: carne molida cruda y luego frita, arroz seco (medio kilo en aceite), fríjol rojo (medio kilo con veinte chicharrones de cerdo), y plátano cocinado. Sobremesa: Zumm (tres cucharadas de Zumm y tres cucharadas de azúcar).

Comida. Sopa, la que quedó del almuerzo. Seco: arroz seco, huevos fritos (uno por persona), café con leche.²

CUARTO DÍA SÁBADO 16 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Patacones fritos en grasa de cerdo (seis plátanos verdes) y café con leche.

Almuerzo. Carne de cerdo asada, arroz y papas.

Comida. No había nadie a la hora de preparar la comida. Los padres iban en motocicleta, la muchacha no estaba por ahí, los niños miraban televisión. Como mataron un cerdo en el día para preparar la lechona, ¿comerán más carne de cerdo? Luego me dijeron que habían comido carne frita en aceite vegetal (dos kilos) y patacones fritos en aceite (seis plátanos). Sobremesa: avena cocinada (dos botellas de agua, cuatro cucharadas de avena y ¿cuatro de azúcar?).

QUINTO DÍA DOMINGO 17 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Lechona, pan y café con leche.

Almuerzo. Sopa de pollo.³ Seco: pollo guisado (receta 42), un kilo de arroz seco con aceite y cebolla. Sobremesa: jugo de polvo Zumm.

1. Véase *el desayuno del día 12 de agosto*, pág. 203.

2. Véase *la comida del día martes 12 de agosto*, pág. 203.

3. Véase *receta 41*, pág. 223.

Comida. Carne frita en aceite vegetal (dos kilos), patacones fritos en aceite (seis plátanos). Sobremesa: avena (dos botellas de agua, cuatro cucharadas de avena y cuatro cucharadas de azúcar).

SEXTO DÍA LUNES 18 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Patacones fritos en grasa de cerdo (seis plátanos verdes), chocolate (cuatro pastillas y cuatro cucharadas de leche para diez tazas de agua).

Almuerzo. Sopa de papa y arroz (un cuarto de kilo), con hueso de res (medio kilo). Seco: medio kilo de frijoles rojos, con un cuarto de kilo de tocino de cerdo, y plátano verde en pedazos. Además, arroz seco (un kilo), chunchullos de cerdo (un cuarto de kilo), plátano maduro frito, un kilo de cuchas (pescado, el más barato), fritas en aceites.

Comida. Pescado frito (seis bocachicos), arroz seco, avena cocida.

Categoría 5. Peruana blanca amazónica

Mujer sola, vive en Leticia hace cuarenta años.

Desayuno. Queso, pan, café colado y leche de tarro.

Almuerzo. Sopa de hueso y zapallo (ahuyama) con fideos. Seco: zapallo con queso.

Comida. Lo que quedó del almuerzo.

Categoría 6. Un cónyuge es leticiano nativo

a. Ella, leticiano nativa, hija de brasilera y alemán. Él, brasilero.

Buena posición económica. “Comemos a lo colombiano”.

Desayuno. Jugo de naranja o papaya, plátano maduro frito o patacón; huevo (uno por persona, frito o perico), café colado con leche de tarro o chocolate con leche de tarro.

Medias nueves. Indistintamente: leche, jugo de frutas o pan.

Almuerzo. Sopa de fideos o de arroz (siempre con sustancia de hueso). Seco: carne de res frita o guisada o pescado, arroz y frijoles todos los días, yuca o papa (pasan siempre una cajita con farinha). Sobremesa: café.

Comida. Generalmente lo que sobra del almuerzo. Sobremesa: té de canela o de limoncillo. A veces, “agua-café”.

Almuerzo de domingo con invitados. Sopa de arroz con cilantro y hueso de res.

Seco: cerdo frito, arroz con pollo, arroz amarillo, yuca blanca, fríjoles, ensalada de tomates y cohombros. Pasan una cajita con farinha. Sobremesa: bebida de polvo industrial (brasileira).

MENÚS DE FIESTA

Navidad. Gallina asada con papas. Si hay cerdo, se hornea “para comer con pan”.

Bodas. Lechona con cerveza.

Bautizos. Ponqué con vino.

e. Ella, de la comisaría del Amazonas. Él, colombiano (del Valle del Cauca).

A bordo de una lancha que navega por el Putumayo y el Amazonas.

Desayuno. Pescado o carne fritos, arroz seco, plátano frito, café con leche (en polvo) o chocolate.

Almuerzo. Sopa de arroz o de plátano con carne, pescado o gallina. Seco: arroz, yuca, plátano, papa y fríjol. Sobremesa: limonada.

Comida. Más o menos igual que al almuerzo.

Categoría 7. Amazónicos casados con colombianos de diferentes sitios

a. Él, nariñense, venido como policía con la comisión colombiana en 1930. Ella, brasilera (muerta hace mucho tiempo).

Desayuno. Café colado con leche (en polvo), huevo, tajadas maduras o patacón, o carne frita.

Almuerzo. Sopa de arroz o de plátano con papa y yuca. Seco: carne cocida o pescado frito, arroz y papa cocida.

Comida. Pescado frito, arroz, yuca, plátano, o café con leche, con pan y mantequilla, a veces con plátano frito.

Observación: alguna que otra vez comen pescado con farinha.

b. Él, colombiano (de Santander); ella, peruana amazónica. (No hubo registro específico de menús).

c. Él, colombiano (de Santander); ella, brasilera amazónica.

Desayuno. A veces jugo de naranja, queso o, en su lugar, huevo o salchichón o mortadela. A veces solo pan con margarina La Fina, y café colado con leche en polvo.

Almuerzo. Sopa de sancocho de hueso con plátano y yuca. Seco: carne en bistec, o pescado sudado o frito; arroz, papa o yuca; ensalada de tomate y cohombro

o macarrones. Sobremesa: gaseosa o jugo de polvo industrial.

Comida. Huevo frito con arroz del almuerzo, yuca frita. A veces sándwich de queso y salchichón. Otras veces se hace avena.

d. Él, peruano amazónico (de Loreto); ella, colombiana del interior (de Girardot). Son dueños de un almacén de abarrotes en los quioscos.

Desayuno. Bistec de res, plátano frito, pan con mantequilla y café con leche en polvo.

Almuerzo. Viudo de pescado (bocachico), arroz, jugo industrial de uva o mora.

Comida. Carne de res frita, arroz y coca-cola.

e. Él, colombiano (del Chocó), llegado en 1947. Ella, peruana amazónica. “Comemos más a la manera Caballococha”.

Desayuno. Bistec de hígado o carne, pan de yuca, queso frito, café con leche en polvo.

Almuerzo. Pescado guisado, arroz y espagueti o fríjoles, y papa frita.

Comida. Huevos pericos (revueltos), pan con mantequilla y jugo industrial.

Categoría 8. Ambos colombianos no amazónicos de diferentes regiones

a. Él y ella del Putumayo, de vieja data en Leticia. De origen urbano. Ambos han sido empleados oficiales. “Se siguen las costumbres del Putumayo”.

Desayuno. En verano, jugo de naranja, huevos fritos o pericos, café colado con leche de tarro, pan o tajadas de plátano maduro o patacones.

b. Él, del Huila, de origen urbano, de vieja data en Leticia. Ella, de Nariño. “Comemos a la manera de Nariño”.

PRIMER DÍA

Desayuno. (Horario: 6:30 a.m.) Changua de huevo con cilantro, pan tostado o patacones, y café con leche.

Almuerzo. Sopa: caldo de pata. Seco: carne de res frita, fríjoles rojos y arroz. Sobremesa: refresco Zucco.

Comida. Mingao.¹

SEGUNDO DÍA

Desayuno. Calentado de arroz y carne con macarrón; bollito de mazorca y

1. Véase *receta 16*, pág. 219.

chocolate. Alternan con café. Ambos con leche de tarro.

Almuerzo. Sopa: sancocho de pescado. Seco: pescado guisado, arroz y plátano maduro frito. Refresco: jugo de piña. “Encima del almuerzo tiene que haber algo dulce”.

Comida. Mingao.¹

c. Él y ella, de Nariño, de vieja data en Leticia.

PRIMER DÍA

Desayuno. Pescado frito con patacones y café colado con leche en polvo.

Almuerzo. Seco: pescado sudado, arroz y yuca.

Comida. Avena con pan.

Ausencia total del consumo de farinha.

SEGUNDO DÍA

Desayuno. Huevo con plátano maduro frito y café colado con leche en polvo.

Almuerzo. Sopa de mondongo. Seco: pescado sudado, arroz y yuca.

Comida. Avena con pan.

Ausencia total del consumo de farinha.

f. Papá llanero, mamá caqueteña. Tres hijos. No tienen empleada del servicio. Son dueños de un supermercado.

PRIMER DÍA VIERNES 8 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. (Horario: 6 a.m. a 8 a.m.) Tinto para los papás (hecho con café Sello Rojo), con azúcar y hermesetas; patacones y carne de lomo congelada traída en avión del interior. Además, Nescao disuelto en leche en polvo marca Campo Verde (tres cucharadas de Nescao y tres cucharadas de leche, para cuatro pocillos de agua). Cuando los niños estudian, comen huevos. Pan de trigo, pan de sal, mantequilla.

Cocinan con gas brasileiro traído de Manaos. Les resulta más barato el gas, y lo hay a todas horas, mientras que la electricidad no es continua.

Almuerzo. Sopa de avena con una libra de costilla de res comprada en Leticia, cebolla larga y de cabeza, ajo, una zanahoria picada, y papa. Todo esto es traído de Bogotá. Seco: arroz seco (marca Huila) hecho con aceite brasileiro (que es más económico que el Oleo-Cali colombiano). La taza y media

1. Véase *receta 16*, pág. 219.

preparada hace para el almuerzo y la comida. Además, carne en bistec (se utiliza carne de lomo congelado, traído del interior) y patacones fritos en grasa de cerdo. Sobremesa: jugo de carambolo, que está en cosecha. Se utilizan diez frutas para el jugo de toda la familia, hecho con agua de lluvia. “Nunca se toman el jugo con leche”. También cocinan con electricidad porque tienen planta eléctrica con ACPM.

Comida. (Horario: 6 p.m.) Sopa: se comen la sopa que sobró del almuerzo. Seco: chorizos fritos en aceite, traídos de Bogotá. Se utilizan ocho chorizos, que equivalen a tres cuartos de kilo. Consumen el arroz que sobró del almuerzo; además, plátano verde guisado.¹ Sobremesa: agua de panela con canela.

SEGUNDO DÍA SÁBADO 9 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Arepas de marca Promasa (traída de Bogotá) con huevo y 400 g de queso campesino (traído de Bogotá). Las fritan con manteca de cerdo. Las que queden del desayuno se guardan, y los niños se las comen luego. Además, carne guisada y chocolate.²

Almuerzo. Hoy no se come sopa. Pescado sudado (un kilo de bocachico), comprado en el puerto, arroz seco y yuca cocida. Sobremesa: jugo de curuba (traída de Bogotá), con agua y azúcar.

Comida. Yuca y arroz del almuerzo, carne frita y agua de panela.

TERCER DÍA LUNES 11 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. (Horario: la niña que se va a la escuela se desayuna a las 6:30 a.m., los dos niños a las 7:30 a.m. o a las 8 a.m.; el marido se desayuna a las 9:30 a.m., y la señora dice que no va a desayunar. Está contrariada porque no tiene gas. Hoy cocina con carbón que traen de la carretera). Pan blanco con mantequilla y chocolate.

Almuerzo. Sancocho de costilla de res, plátano, yuca y papa; carne (75 pesos), plátano (7 pesos), yuca (20 pesos) y papa (25 pesos); arroz seco (una caja de 40 pesos). Sobremesa: jugo con media docena de maracuyás (60 pesos). Ensalada: repollo crudo cortado en tiritas, cebolla cruda en rodajas, tomate en rodajas, huevo cocido; regada con la salsa hecha de agua con vinagre y sal.

1. Véase pág. 218.

2. Véase el desayuno del viernes.

Comida. Sancocho que sobró del almuerzo, arroz que sobró del almuerzo, carne frita en aceite (medio kilo), y agua de panela.

CUARTO DÍA MARTES 12 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Huevos fritos con pan, café con leche. (Como el señor tiene que hacer dieta, primero se toma una taza de tinto, luego jugo y una tostada).

Almuerzo. No almorzaron en la casa, pues la familia estaba invitada a almorzar fuera.

Comida. Hígado frito en aceite (se sirve con la cebolla cruda en rebanadas, y se le pone sal antes de fritarlo), papas saladas, arroz seco y jugo de mango traído de Bogotá.

QUINTO DÍA MIÉRCOLES 13 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Carne con cebolla, pan, café colado con leche de tarro. (La niña comió huevo frito con pan y café con leche).

Almuerzo. Lentejas, carne con papas y media libra de arroz seco. Sobremesa: jugo de mora (se licuan las moras en agua de azúcar).

Comida. Como la señora había hecho limpieza a fondo en toda la casa, estaba muy cansada para ponerse a hacer comida. Los padres saldrían a comer a La Terraza. La comida para los niños fue pan, queso y chocolate.

SEXTO DÍA JUEVES 14 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Huevos fritos, pan y café con leche.

Almuerzo. Pescado sudado (de cuero), pintadinha (un kilo comprado en la plaza), yuca frita (una libra y media, cocinada y luego frita en manteca de cerdo), arroz seco (una libra, para que quede para la comida). Sobremesa: jugo de mora. (La niña dijo que no quería pescado sino carne).

Comida. Arroz seco del que quedó del almuerzo, bistec (una libra de carne con tomate y cebolla en rebanadas crudas), y plátano maduro cocido (cuatro maduros). Sobremesa: jugo de mango.

SÉPTIMO DÍA SÁBADO 16 DE AGOSTO, 1980

Toman “tragos” de tinto todos los días al despertar.

Desayuno. Patacones fritos en grasa de cerdo (cuatro plátanos), carne de res frita (medio kilo), chocolate en leche. (En Caquetá ella se crió comiendo carne.

Donde nació había antes más pescado que ahora, pero de todas maneras, comían más carne que pescado).

Almuerzo. Mondongo (tripa) sudado, patacones fritos en manteca de cerdo.

Sobremesa: jugo de maracuyá (fruta traída de Bogotá).

Comida. Medio kilo de carne en tajadas, con cebolla cabezona y tomate en tajadas; arroz seco, plátano maduro cocinado en tajadas. Sobremesa: jugo de mora.

Categoría 9. Ambos colombianos del interior

a. Él y ella son antioqueños de Medellín, de nueva data en Leticia (cinco años). Él, dueño de una droguería en los quioscos. “Comemos a lo antioqueño”.

PRIMER DÍA VIERNES 8 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. (Horario: 8 a.m. a 9 a.m.) Jugo de naranja natural, arepa antioqueña, huevo en cacerola (para el que le provoque), y chocolate (hecho en agua de panela traída y Luker traído).

Almuerzo. Sancocho antioqueño preparado con una libra de carne, sobrebarriga o pecho, un cuarto de libra de hueso, dos zanahorias regulares, dos plátanos verdes, una libra de yuca grande, media libra de papa, cebolla larga y cebolla de cabeza. (Solamente la carne, la yuca y el plátano son de Leticia. Lo demás es traído de Bogotá). Ensalada: rodajas de tomate y cebolla, perejil y cilantro picado, y arroz seco. Sobremesa: merengada Quaker de piña (tres cucharadas de merengada, dos vasos de leche y dos de agua hervida. Antes del almuerzo, la niña toma jugo de Zumm).

Comida. (Horario: 7 p.m.) Seco: tres cuartos de kilo de pescado apanado dorado (comprado la víspera), y arroz seco que sobró del almuerzo.

SEGUNDO DÍA SÁBADO 9 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Naranja en rebanadas, calentado de arroz y pescado (que sobró de la noche anterior), huevo frito, arepa y pan, mantequilla traída de Bogotá. (A veces sacan mantequilla de las dos botellas diarias de leche que les traen de Perú. A veces compran mantequilla Cabeza de Toro, brasilera. Pero la que más usan es margarina La Fina. No establecen la diferencia nutricional entre mantequilla y margarina).

Almuerzo. Sopa: crema de tomate. Seco: arroz con pollo (con media libra larguita

de arroz. El pollo es generalmente traído de Bogotá). Sobremesa: avena (agua hervida, leche en polvo y una cucharada de avena para dos vasos de agua. Recogen agua lluvia para tomar hervida y cocinar).

Comida. Arroz blanco con pollo que quedó del almuerzo, chicharrón de garra de cerdo y patacones. Sobremesa: Zumm (seis cucharadas de Zumm para cinco vasos de agua).

TERCER DÍA LUNES 11 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Naranja en rebanadas, arepa antioqueña, huevos fritos en aceite vegetal, calentado de arroz (poquito), chocolate en leche. (El señor toma tinto, se come la naranja y se va para su droguería ubicada en los quioscos del mercado. Más tarde le mandan su desayuno completo más galletas).

Almuerzo. Fríjoles antioqueños y arroz blanco. Sobremesa: Zumm (una jarra de agua hervida, tres cucharadas de Zumm y azúcar al gusto).

Comida. Arroz blanco (media libra escasa), un cuarto de kilo de carne, tajadas de papa frita en aceite vegetal. Sobremesa: Zumm, preparado como siempre.

CUARTO DÍA MARTES 12 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Arepa de Promasa con sal y agua; huevos fritos (uno por persona), tostada francesa (pan de tostada frito en mantequilla, con queso parmesano rallado) y chocolate en leche.

Almuerzo. Sopa de verduras. Seco: pollo sudado (con pimentón traído de Bogotá, que “es más sabroso, es mejor”), y arroz blanco (media libra). Sobremesa: jugo de piña.

Comida. Sopa de verduras que quedó del almuerzo, arroz seco, chicharrón, patacones y jugo de curuba en agua hervida.

QUINTO DÍA MIÉRCOLES 13 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Arepa de Promasa, huevos revueltos (dos huevos con guiso para todos), chocolate como siempre. (Al señor le mandan chicharrón, tajadas con arepa y chocolate).

Almuerzo. Sopa de avena, con tres cuartos de libra de hueso de res. Seco: como hoy no se consiguió carne, comen siete huevos cocidos; además, el seco contiene ensalada de remolacha, arroz seco y tajadas de plátano. Sobremesa: jugo de curuba.

SEXTO DÍA JUEVES 14 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Arepa, huevos revueltos (cuatro huevos) y chocolate en leche (con chocolate Luker traído).

Almuerzo. Fríjoles rojos o “frisoles (medio kilo) con tocino, con carnita”, carne en bistec y arroz seco (media libra). Sobremesa: jugo de media piña, agua hervida y azúcar.

Comida. Arroz seco del que quedó del almuerzo, media libra de carne estofada con zanahoria y papa, y media libra de habichuelas guisadas. Sobremesa: té con leche y azúcar.

SÉPTIMO DÍA SÁBADO 16 DE AGOSTO, 1980

Desayuno. Jugo de naranja (los otros días, naranja), arepa, cuatro huevos revueltos y chocolate en leche.

Almuerzo. Sopa de legumbres con media libra de carne (la carne se corta en pedazos para que cada persona coma en su sopa un poquito de carne). Seco: carne volteada (mojada con tomate y cebolla), yuca y arroz. Sobremesa: jugo de tomate de árbol.

Comida. Carne frita (medio kilo de carne de res en tajadas) y arroz. (Si falta carne, tajadas de plátano frito y tres huevos fritos). Sobremesa: Zumm de naranja.

b. Él y ella de Cundinamarca, del medio rural. Colonos en la carretera. “Se come como en el interior”.

Desayuno. Huevos pericos, yuca o arroz, y chocolate con leche en polvo.

Almuerzo. Sopa preparada con hueso, plátano, tomate y yerbas. Seco: chigiüiro (opcional: pescado ahumado), yuca y arroz. Sobremesa: guarapo, pan y agua.

Comida. Carne de res o pescado, plátano, yuca y arroz.

Menús de algunos restaurantes en los quioscos

DE RAIMUNDA (brasileira)

Desayuno. Sancocho, carne frita, arroz seco, pescado frito y yuca.

Comida. Preferida por los comensales: bistec (siempre de lomo y res) con cebolla, ajo, sal, pimienta y color. Todo frito en aceite vegetal. El plato costaba 100 pesos en agosto de 1980.

DE KATTY

Desayuno. (Sirven diez a doce diarios). Carne de res o de cerdo fritas, arroz seco, yuca cocida, tajadas de plátano maduro y patacones.

Almuerzo. Fríjoles rojos, arroz y yuca. Sobremesa: bebida de concentrado brasileiro disuelto en agua fría. (Sirven unos veinte almuerzos).

Comida. Sirven alrededor de veinte comidas. “Más o menos lo mismo”.

Apéndice II

RECETARIO

Presentamos un recetario que contiene primordialmente las preparaciones de los platos característicos de la cultura amazónica. Unos pocos, preparados exclusivamente por los indígenas, y la mayoría preparados por los “blancos” de la región. Como se ha visto a lo largo del trabajo, unos platos también son consumidos por los colombianos venidos de otras regiones del país, pero solamente en ocasiones especiales, y otros se van incorporando lentamente a la dieta ordinaria de algunos sectores a los que llegan.

Como en el ejercicio de la actividad culinaria hay creatividad, es en la manera de preparar un plato donde, en situaciones de contacto, puede fácilmente haber cambios, de acuerdo con las características de la cultura receptora. Tenemos entonces las variedades locales o regionales de preparaciones más generales. Tenemos las reinterpretaciones, reorganizaciones o sincretismos culturales, “a veces con el enriquecimiento de los viejos modelos” (Broom et ál., 1967: 272-273).

UTILIZACIÓN DE LA YUCA

La gente que en Leticia consume los principales productos derivados de la yuca amarga y dulce, a saber farinha, casabe, y en menor cantidad tapioca, los compran por libras en el mercado adonde es traída por los indígenas de los alrededores y aun de parajes lejanos. En la población estos productos son elaborados solo para consumo familiar por los pocos huitotos que allí viven, naturalmente bastante aculturizados, y quienes al parecer han variado o quizás simplificado en parte el dispendioso procedimiento en el Amazonas (Christine Hugh Jones, 1979: 174-179).

Yuca amarga

Entre los huitotos que viven en Leticia, la base para cualquier preparación de yuca amarga es el siguiente.

Receta 1

Poner la yuca en agua sin pelarla. Dejarla allí durante cuatro días para que se le desprenda la cáscara. Machucarla en una batea. Rallar algo más de yuca para aumentar la cantidad. Escurrirla en el matafrío o sebucan. Sacarla del matafrío y machucarla de nuevo. Cernir: cae la harina o almidón y queda en el cernidor la fibra o vena. Con la fibra y con el almidón se preparan.

Receta 2

Farinha. Colocar la fibra suelta sin apretar en el asador o tiesto y revolver por un rato. Agregar algo de almidón, y continuar revolviendo hasta secar completamente.

La farinha hecha de yuca amarga es amarilla. Se come con caldo de pescado o con salsa de pescado o de carne, con huevo frito, o con huevo de tortuga cocinado, lo que constituye el plato regional llamado *araru*.

Receta 3

Farinha amarilla. Presentamos la ligera variante en la preparación de la farinha amarilla (hecha de yuca amarga o brava), que viene al mercado.

Dejar la yuca sin pelar en agua durante cinco días o hasta que se ponga blanda. Quitarle la cáscara. Escurrirla y machucarla. No remover el almidón. Asarla en el budare, revolviéndola continuamente.

Es la más solicitada.

Receta 4

Casabe. Con la harina o el almidón que ha caído del cernidor y con un poco del bagazo o fibra, dar forma a una arepa y ponerla al fuego en el asador o tiesto. Se come como acompañamiento de la carne o del pescado.

Cuando el almidón no se amasa en forma de arepa sino que se revuelca suelto en el asador, se obtienen unas bolitas pequeñas de almidón cocido, la tapioca.

Receta 5

Tapioca. Sobre agua hirviendo rociar unos puñados de tapioca. Dejar hervir un

rato. Agregar azúcar, una hoja de naranjo y canela. Algunas personas le agregan un poco de leche condensada.

Receta 6

Caguana (bebida). Con almidón y agua hacer una colada (cocción), como se prepara la Maizena. Agregar el jugo de milpesos, de canangucho (véase *¿Con qué se come?*, pág. 182) o de piña, según la temporada. Dejar fermentar. Esta puede durar hasta tres días.

Con la farinha se prepara el chivé, bebida consumida por indígenas y caucheros, “traída de Brasil y de Perú”, con lo que creemos se está reconociendo su carácter amazónico. “Es para entre-horas, cuando se llega del trabajo, cuando se tiene sed”.

Receta 7

Chivé o *jacuba*. Remojar media taza de farinha en una taza de agua. No se cocina. Cuando esté bien desleída, agregar azúcar. Con el jugo que cae del matafrío al exprimir la yuca, se hace el caldo de yuca.

Receta 8

Tucupí. Cocinar el caldo de yuca por unas tres horas. Envasar en frascos y agregar ají. Sirve para mojar la yuca y el plátano cocinados.

Es consumido solamente por indígenas.

Receta 9

Casaramano. Hervir lentamente el caldo de yuca hasta que quede como una mermelada. Preparar ají (machucar y cocinar), y agregarlo a lo anterior. Puede durar hasta un año. Para comer con yuca, plátano, carne de cacería.

Es consumido solamente por indígenas.

Yuca dulce. Después de madurarla (dejarla en agua por unos dos o tres días), se prepara.

Receta 10

Envueltos. Sacar la yuca madura y molerla. Envolver una porción en una hoja de palma caraná. Cocinar. Se come en las tres comidas.

Receta 11

Arepa de yuca o bejú. A la yuca molida agregar plátano maduro cocido, sal, azúcar y un poquito de aceite. Ponerla sobre un pedazo de hoja de plátano y asar en un tiesto.

Se come en todas las comidas y también como onces o medias nueves. Se consigue en el mercado, donde la compra mucha gente.

Receta 12

Caldo de payabarú. Lavar la yuca dulce y rallarla. Revolver con hojas de la misma yuca. Guardar en una batea de madera y tapar con hojas de plátano. Dejar unos cuatro días. Remojar con agua en la mañana y en la tarde. Escurrir sin presionar. Verter en una tinaja de barro y dejar durante ocho días aproximadamente para que tome un color amarillo.

“Es muy bravo, como el whisky. Solo lo toman los principales, la plana mayor de la tribu”. Consumido solamente por indígenas.

UTILIZACIÓN DEL PLÁTANO

Con plátano verde:

Receta 13

Harina de plátano. Cortar el plátano verde en tajadas finas. Poner al sol tres o cuatro días. Ya seco, moler. Con esta harina, azúcar y agua, se hace colada.

Receta 14.1

Patacones. Cortar el plátano verde al través en tajadas. Fritar las tajadas en grasa de cerdo o vegetal.

Receta 14.2

Tacacho. Cocinar o fritar plátano verde en tajadas. Espichar. Agregar cebolla y sal. Volver a fritar.

Receta 15

Plátano verde guisado (“al estilo de Caquetá”). Aliñar en la olla cebolla, ajo, tomate y sal. Cuando el guiso esté frito, agregar agua. Hervir y agregar el plátano en pedazos abiertos por la mitad.

Con plátano maduro:

Receta 16

Chucula o *mingao*. Cocinar el plátano maduro. Espichar. Batir con la misma agua en la que se cocinó y si hay, con algo de leche. Algunas personas le agregan vainilla y hielo. Se toma fría el mismo día.

Receta 17

Chicha. Cocinar plátanos bien maduros. Espichar (o licuar). Al día siguiente ya está fuerte. Puede durar hasta ocho días.

Receta 18

Banano y farinha. A un banano espichado agregarle un puñado de farinha. Puede constituir un almuerzo de emergencia en viajes o en la selva.

UTILIZACIÓN DE LOS COGOLLOS DE PALMA

Receta 19

Cogollos de asaí. Cocinarlos enteros. Picar. Agregar un guiso de cebolla, tomate y aliños. Algunas personas les agregan huevo batido.

UTILIZACIÓN DE OTROS PRODUCTOS VEGETALES

Receta 20

Sopa de maní inchipanti. Cocinar pollo o carne o hueso con un guiso de cebolla, ajo y perejil. Agregarle ahuyama. Cernir. Agregar maní molido (o castañas molidas). Agregar granos de mazorca. Dejar hervir un poco más. Parece ser de origen peruano, y como hay muchos peruanos en Leticia, su consumo es frecuente.

Receta 21

Carne con castaña. (Propicia para preparar carne magra). Moler las castañas y cernirlas con agua para sacarles la grasa. Con esta se guisa la carne.

“La gente que dispone de castañas, no necesita usar otra grasa para cocinar”. Es consumida exclusivamente por personas de cultura amazónica.

Receta 22

Arroz con castañas. Moler las castañas y cernirlas con agua para sacarles la grasa. En el agua con grasa, cocinar el arroz con sal.

UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Receta 23

Gusano mojoyoy (de la palma de canangucho). Tumbar la palma de canangucho. Hacer unas tres perforaciones en el tronco. Dejar pasar mes y medio y abrir la palma. Se encontrarán los mojoyoyes. Fritarlos. Se comen con farinha.

Consumidos solamente por indígenas.

UTILIZACIÓN DE PESCADO

Receta 24

Menudo de gamitana o patarasca. Quitar la hiel de las tripas del pescado. Picar y agregar farinha. Aliñar con yerbas. Envolver en hoja de plátano. Asar al calor de las brasas durante media hora.

Consumido casi exclusivamente por indígenas.

Receta 25

Chanti o patarasca. En un idioma indígena –no podemos precisar cuál–, la palabra *patarasca* se aplica a toda preparación culinaria envuelta en hojas y puesta a asar sobre brasas. “Los peces medianos y pequeños, sin vaciar, se asaban enteros enrollados en hojas, en el rescoldo del fogón sobre las cenizas o en hornos subterráneos” (Da Camara, 1967: 152).¹

Sin quitarle las escamas, abrir el pescado. Sacar solamente la hiel y dejar las tripas. Untarlo por dentro y por fuera con sal. Envolverlo en hoja de plátano y ponerlo a asar sobre brasas. Cuando la receta es dada por blancos, estos advierten que “hay que quitarle al pescado la escama y las tripas”, y condimentar con sal, ajo, cebolla molida, pimienta y cilantro.

Receta 26

Huevos de gamitana. Sudar (guisar) cebolla con tomate, sal y pimienta. Agregar estos condimentos a los huevos de gamitana. Envolver en hojas de plátano. Cocinar sobre las brasas.

Receta 27

Caviar amazonense (hecho con huevos de gamitana). Octubre es época de

1. La traducción es nuestra.

menudencias y huevos.¹ Sancochar los huevos en agua con sal durante quince minutos. Preparar un guiso de cebolla, ajo, cilantro, tomate y sal. Poner dentro de este guiso los huevos y dejar cocinar otros diez minutos a fuego lento.

Se prepara de la misma forma en Puerto Asís.

Receta 28

Caviar amazense con papas. Cocinar un poco las papas en sal. Luego, “soltarles” los huevos. Agregar condimentos. Seguir cocinando hasta que la papa esté completamente cocida, “y ya están”.

Receta 29

Caldo de pescado. Cocinar plátano verde, cebolla y condimentos. Más tarde, agregar el pescado. Dejar hervir hasta que este se cocine.

Es uno de los componentes más importantes de la dieta indígena, además, es consumido frecuentemente por personas de cultura amazónica.

Receta 30

Pescado sudado. Fritar cebolla y ajo. Agregar sal, pimienta y vinagre, un poco de leche y de mantequilla. Poner a cocinar allí el pescado a fuego lento.

Receta 31

Sancocho de sábalo. Poner a cocinar yuca y plátano con cebolla, cilantro y sal, durante quince minutos. Agregar los pescados y parte de un guiso de cebolla, tomate, cominos, salsa inglesa y achiote. Servir el caldo en taza, y en una bandeja, la yuca, el plátano y los pescados, adornados con el guiso sobrante. Consumido por blancos.

Receta 32

Seviche de corvina. Cortar la corvina en trocitos de centímetro y medio. Verter agua hirviendo sobre el pescado. Dejar hasta que el agua esté tibia. Escurrir y verter de nuevo agua hirviendo. Escurrir de nuevo. Agregar al pescado jugo de limón, cebolla en trozos grandes, pimentón en tiritas finas, cilantro, pimienta y ají machacado. Dejar unas horas en la nevera. Consumido principalmente por peruanos.

1. Véase *Animales*, pág. 38.

Receta 33

Peixada (pescado en caldo). Poner el pescado ya limpio en una fuente con sal, limón, y agua hasta cubrirlo, por dos horas. Hacer en una olla un guiso con cebolla larga, cebolla en rebanadas, cilantro, tomate, aceite y salsa de tomate. Agregar agua, y cuando esta hierva, poner el pescado.

El nombre está en portugués porque la receta fue suministrada por una brasileira afamada por su buena cocina. Vive en Leticia hace más de veinte años. Pero el plato es consumido por blancos de la región, indistintamente colombianos, peruanos o brasileros.

Receta 34

Gamitana asada en su escama. La gamitana es el pescado de mayor prestigio en Leticia. Para que se queme, muchas personas de la región la asan con las escamas. Ya hecha, estas se retiran fácilmente.

UTILIZACIÓN DE TORTUGAS

Tortuga de agua: los platos de tortuga son típicos en toda la región de Leticia en verano.

Receta 35

Zarapaté. Cortar el pescuezo o charapa de la tortuga. Separar las dos tapas. “Separar los cuartos” (despresar). Sacar las menudencias y ponerlas aparte. Poner agua a calentar para pelar las extremidades, remover las uñas y el cuero. En el caparazón de encima y con la misma grasa del animal, fritar primero las patas porque requieren más tiempo. Más tarde, agregar el resto de la carne condimentada con cebolla, ajo, cilantro, sal, pimienta, cominos y limón. Agregar agua de a poquitos, hasta que la carne esté blanda.

Receta 36

Farofa. Poner la farinha (mejor si es farinha blanca) unos minutos en el horno. Luego molerla, agregarle mantequilla y hornearla de nuevo por pocos minutos. Revolver esta farinha con carne de tortuga ya cocinada, picada y condimentada. Verter la mezcla en el caparazón inferior y poner a asar sobre las brasas. Con más farinha hacer un borde o cordón para que no se derrame la grasa y el guiso.

“La farinha al impregnarse de grasa queda tostada y muy sabrosa”.

Receta 37

Sopa de menudencias de tortuga. Se utilizan las menudencias o tripas más gruesas. Limpiarlas bien con agua caliente. Picar finamente. Condimentar con cebolla, ajo, cilantro, sal, pimienta, cominos y limón. Cocinar en una olla. Espesar con plátano verde rallado. Mientras tanto, poner al fuego el caparazón inferior de la tortuga para asarlo un poco. Luego, verter la sopa de menudencias en el caparazón. Dejar hervir una hora.

Cuando se le agrega picante se llama picante de menudencias de tortuga.

Tortuga de tierra o morrocoy

“El morrocoy es comida de gente pobre”.

Receta 38

Sudado de morrocoy. Picar finamente las patas y parte del hueso del animal. Agregar condimentos. Cocinar hasta que se ablande la carne. Generalmente, esto se come con papas.

Huevos de tortuga de río

Se comen cocidos, acompañados de farinha.¹ Así se consiguen en el mercado en verano.

Receta 39

Torta de huevos de tortuga. Batirlos, agregar azúcar y fritar. No es habitual.

UTILIZACIÓN DE LA GALLINA Y DE OTRAS AVES

Receta 40

Farofa de pollo. Sudar las menudencias de pollo con cebolla, ajo, tomate, sal y pimienta. Ya hechas, agregar mantequilla. Poco después, agregar farinha, revolver y dejar cocinar un poco más. A veces se agrega cilantro picado antes de servir.

Receta 41

Sopa de pollo. Al agua en que se han puesto algunos pedazos de pollo, agregar ajos, cominos, pimienta, coditos de pasta, y algunas papas y zanahorias en rebanadas. Para servir, agregar un guiso de cebolla y tomates fritos en aceite.

1. Véase *Animales*, pág. 38.

Receta 42

Guiso de pollo. Hacer un guiso de cebolla, tomate y cominos. Después de un tiempo, agregar presas de pollo. Más tarde, agregar agua y diez papitas. Cocinar hasta que el pollo esté blando.

Receta 43

Aguadito de pato. Entre más tierno el pato, mejor. Despresar el pato. Marinarlo en vinagre con aliños durante unas dos horas. Fritar el pato. Agregar agua y cocinar. Ya blando, agregar una cerveza, salsa de tomate, arroz y alverjas. Continuar cocinando un poco, sin dejar que se seque completamente. Se come como plato seco.

Receta 44

Pavo relleno. Emborrachar el pavo antes de matarlo para que se le afloje la carne y coja buen sabor. Limpiar y vaciar. Dejar el pavo en la nevera entre cerveza con condimentos hasta el día siguiente. Rellenar, coser y hornear (en un horno de panadería, para cuyo uso se debe pagar una suma de dinero).

Relleno: arroz, papa en pedacitos, carne de cerdo, alcaparras, aceitunas, guiso de cebolla y ajo, alverjas, huevos crudos reventados.

Receta 45

*Arroz de patiricos (loritos).*¹ Limpiarlos, adobarlos y dejarlos ocho días en el congelador. Descongelarlos y freírlos u hornear.

UTILIZACIÓN DE CARNE DE RES

Receta 46

Atollado. Generalmente se hace de carne seca, que se pone previamente en agua. Escurrirla y freírla con condimentos como pimienta y cominos. Agregar agua para cocinar el arroz. Una vez cocido, agregar algo de queso y cilantro.

UTILIZACIÓN DE CARNE DE CERDO

Receta 47

Empanadas de trigo. Amasar harina con aguasal.

Relleno: arroz, condimentos, huevo y cerdo cocidos.

Cerrar y freír.

1. Véase *Alimentos de emergencia*, pág. 90.

Receta 48

Morcillas de cerdo. Lavar muy bien las tripas. Frotarlas con limón, vinagre y sal. Ya hecho el arroz con cebolla, ajo, sal, alverjas y algo de papa finamente picada, agregar sangre de cerdo cruda y revolver. Con esto, rellenar las tripas y cocinar entre quince y veinte minutos. Fritar.

Receta 49

Guiso de cerdo. Hacer un guiso con cebolla, tomate y cominos. Agregar carne de cerdo cruda, partida en pedazos. Hervir a fuego lento.

Receta 50

Fríjoles rojos. Poner medio kilo de fríjoles rojos a remojar desde las 6 a.m. Luego, cocinarlos con un guiso de cebolla y tomate, agua y veinte chicharrones.

UTILIZACIÓN DE LAS FRUTAS

Receta 51

Jugo de fruta (el procedimiento es el mismo para varias frutas). Lavar las frutas o racimos y ponerlos en agua caliente “a madurar” por un rato. Ya blandos, macerar y colar. Agregar algo de azúcar. (Casi todos los indios consumen hoy en día azúcar refinada).

UTILIZACIÓN DE CORTEZAS DE ÁRBOL

Receta 52

Chuchuhuasa. Partir en astillas la corteza del árbol de chuchuhuasa. Sumergirlas en aguardiente o cachaza (ron brasileiro). Después de un tiempo, endulzar con miel. Se toma en cualquier momento: de día, de noche, cuando llega un amigo.

Receta 53

Murure (la preparación se lleva a cabo con la corteza del árbol del mismo nombre).

Se prepara del mismo modo que la anterior, y se consume en ocasiones semejantes. Es amarga.

Receta 54

Para conservar los limones frescos por largo tiempo. Poner en una caja una capa de arena. Sembrar o poner allí unos limones; cubrir con otra capa de arena; poner

sobre ella más limones, más arena, más limones y más arena. Los últimos limones deben quedar cubiertos de arena. Así se conservan frescos por largo tiempo; no se maduran ni se resecan.

Referencias bibliográficas

- Alvar, Manuel (1977). *Leticia: estudios lingüísticos sobre la Amazonia colombiana*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Anderson, E. N. y Anderson, Marja L. (1973). "Changing Patterns of Land Use in Rural Hong Kong". *Mountains and Water: Essay on the Cultural Ecology of South Coastal China*. Taipei: Oriental Cultural Service.
- Arjem, Kaj (1976). "Fishing and Hunting among the Makuna: Economy, Ideology and Ecological Adaptation in the Northwest Amazon". *Arstryck*, n° 17. Gotemburgo.
- Balikci, Asen (1964). "Development of Basic Socio-Economic Unit in Two Eskimo Communities". *Natural Museum of Canada Bulletin*, n° 202. Ottawa.
- Barnet, Richard J. (1980). *The Lean Years: Politics in the Age of Scarcity*. New York: Simon and Schuster.
- Bastide, Roger (1973). *El prójimo y el extraño. El encuentro de las civilizaciones*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Beckerman, Stephen (1979). "The Abundance of Protein in Amazonia: A Replay to Gross". *American Anthropologist*, n° 81, vol. 3.
- Billington, Ray Allen (1967). "The American Frontier". *Beyond the Frontier*. New York: Natural History Press.
- Bolton, Ralph (1979). "Guinea Pigs, Protein and Ritual". *Ethnology*, n° 3, vol. 18. Pittsburgh: University of Pittsburgh.
- Braudel, Fernand (1973). *Capitalism and Material Life, 1400-1800*. Glasgow: Weidenfeld and Nicholson.
- Broom, Leonard et ál. (1967). "Acculturation: An Exploratory Formulation". *Beyond the Frontier*. New York: The Natural History Press.
- Brown, Donald N. (1974). "Social Structure as Reflected in Architectural

- Units at Picuris Pueblo". *The Human Mirror: Material and Spatial Images of Man*. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- Cardoso de Oliveira, Roberto (1963). "Aculturação e Fricção Interétnica". *América Latina*, n° 3, año 6. Rio de Janeiro.
- Carneiro, Roberto (1961). "Slash-and-Burn Cultivation among the Kuikuru and Its Implications for Cultural Development in the Amazon Basin". *A Symposium on the Evolution of Horticultural Systems in Native South America. Causes and Consequences*. Caracas: La Salle, Sociedad de Ciencias Naturales.
- Carneiro, Roberto (1978). "Comentarios al trabajo de Eric C. Ross". *Current Anthropology*, n° 1, vol. 19.
- Chaumeil, J. y P. (1978). "Los mellizos y la lupuna". *Amazonía Peruana, Mitología*, n° 3, vol. 2. Lima.
- Christinat, Jean Louis (1975). "Changement et alimentation dans le cadre d'une colonisation spontanée: le cas des immigrants de l'Inambari (Pérou)". *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos (Institut Français d'Etudes Andines)*, n° 1-4, vol. 4. Lima.
- Copans, Jean (1967). "Le métier d'anthropologue". *L'homme: revue française d'anthropologie*, n° 7, vol. 4. París.
- Corporación Araracuara (1982). *El cultivo de hortalizas en la Amazonía colombiana*. Bogotá.
- Crist, Raymond E. (1964). "Tropical Subsistence Agriculture in Latin America". *Annual Report of the Smithsonian Institution*. Washington D.C.
- Da Camara Cascudo, Luis (1967). *Historia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional.
- De Barandiran, Daniel (1962). "Actividades de subsistencia de los indios yekuana o makiritare". *Antropológica*, n° 2. Caracas.
- Domínguez Ossa, Camilo A. (1975). "El clima amazónico y su influencia sobre el régimen hidrográfico y la utilización de suelos". *Revista Colombiana de Antropología*, n° 19. Bogotá.
- Domínguez Ossa, Camilo A. (1975). "El río Apaporis: visión antro-po-geográfica" y "El proceso de colonización en la Amazonía colombiana y su incidencia sobre el uso de los recursos naturales". *Revista Colombiana de Antropología*, n° 3. Bogotá.
- Dufour, Darna L. (1983). "Nutrition in Northwest Amazon: Household Dietary Intake and Time Energy Expenditure". *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: New York Academic.

- Dufour, Darna L. y Zarucci, James L. (1979). “*Monopteryx angustifolia* and *Erisma japura*: Their use by Indigenous Peoples in the Northwestern Amazon”. *Botanical Museum Leaflets*, n° 3-4, vol. 27. Cambridge: Harvard University.
- Falchetti de Sáens, Ana María y Plazas, Clemencia (1981). *Asentamientos prehispánicos en el Bajo San Jorge*. Bogotá: Banco de la República.
- FAO (1983). Informe de la consulta de expertos sobre urbanización intensiva y sus repercusiones alimentarias y nutricionales en América Latina. Bogotá.
- Foster, Donald W. y Lathrap, Donald W. (1975). “Más evidencias sobre el desarrollo de la cultura selva tropical en la costa norte de Colombia, durante el primer y segundo milenio antes de Cristo”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 19. Bogotá.
- Frake, Charles O. (1962). “Cultural Ecology and Ethnography”. *American Anthropologist*, n° 1, vol. 64.
- Franco, Fernando (1981). *Mercadeo de productos agropecuarios y perspectivas de mejoramiento de Leticia*. Bogotá: Corporación del Araracuara.
- Freilich, Morris (1967). “Ecology and Culture: Environmental Determinism and the Ecological Approach in Anthropology”. *Anthropological Quarterly*, n° 1, vol. 40.
- George, Susan (1980). *Cómo muere la otra mitad del mundo. Las verdaderas razones del hambre*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Gillin, John (1945). *Moche: A Peruvian Coastal Community*. Washington: Institute of Social Anthropology, Smithsonian Institution.
- Harris, Marvin (1979). “The Human Strategy: Our Pound of Flesh”. *Natural History*, n° 7, vol. 88.
- Hicks, Frederick (1955). “La etnobotánica y el estudio de la ecología cultural”. *Suplemento Antropológico de la Revista del Ateneo Paraguayo*. Asunción.
- Hugh Jones, Christine (1979). *From the Milk River: Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hugh Jones, Stephen (1977). “Amazonian Smoked Fish and Meat”. *The Anthropologists Cookbook*. London: Universe Books.
- (1979). *The Palm and the Pleiades: Initiation and Cosmology in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- IGAC (1979). *La amazonia colombiana y sus recursos. Proyecto Radargramétrico del Amazonas*, Proradam. Bogotá: Banco de la República.
- Karp, Ivan y Karp, Patricia (1977). “Social Aspects of Iteso Cookery”. *The Anthropologists Cookbook*. London: Universe Books.

- Landau, George D. (1981). "El tratado de cooperación amazónica, audaz instrumento de desarrollo". *Comercio Exterior*, n° 12, vol. 3. México: Banco Nacional de Comercio Exterior.
- Lathrap, Donald W. (1973). "The Antiquity and Importance of Long-Distance Trade Relationship in the Moist Tropics of Pre-Columbian South America". *World Archaeology*, n° 2, vol. 5.
- Lemaitre, Eduardo (1981). *Rafael Reyes, biografía de un gran colombiano*. Bogotá: Banco de la República.
- Lévi-Strauss, Claude (1964). *El pensamiento salvaje*. México: Fondo de Cultura Económica.
- (1968). *Antropología estructural*. Buenos Aires: Eudeba.
- (1970). "El origen de las maneras de la mesa". *Breve tratado de etnología culinaria*. México: Fondo de Cultura Económica.
- (1971). *De la miel a las cenizas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- (1977). "The Roast and the Boiled". *The Anthropologists Cookbook*. London: Universe Books.
- Llanos Vargas, Héctor y Pineda Camacho, Roberto (1982). *Etnohistoria del gran Caquetá (siglos XVI-XIX)*. Bogotá: Banco de la República.
- Marín, Jonnier (1980). "¿Cuál Amazonas? Una proyección imaginaria". *El Espectador, Magazín Dominical*.
- Melendro, Mariano (1978). *Compañía nacional de navegación Navenal, fundación y desarrollo, 1945-1972*. Bogotá.
- Mora de Jaramillo, Yolanda (1963). "Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 12.
- (1974). "Notas para el estudio de la alimentación en Ráquira". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 17. Bogotá.
- Mora Sierra, Silvia (1975). "Bases antropológicas para un estudio integral del corregimiento de La Pedrera en el Bajo Caquetá". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 18. Bogotá.
- Morgan, Dan (1977). "The Roots of Hunger". *Natural History*, vol. 86.
- Nelson, Richard K. (1980). "Athapaskan Subsistence Adaptations in Alaska". *Alaska Native Culture and History, Senri Ethnological Studies*, n° 4. Japan.
- Newman, Marshall T. (1962). "Ecology and Nutritional Stress in Man". *American Anthropologist*, n° 1, vol. 64.

- Nugent, Stephen (1981). "Amazonia: Ecosystem and Social Change". *Man*, n° 1, vol. 16. London: Royal Anthropological Institute.
- Ortiz, Sutti R. de (1967). "Colombian Rural Market Organization". *Man*, n° 3, vol. 2. London: Royal Anthropological Institute.
- (1973). *Uncertainties in Peasant Farming: A Colombian Case*. London: University of London.
- Petterson, Jean Treloggen (1978). *The Ecology of Social Boundaries*. Illinois: University of Illinois Press.
- Pineda Camacho, Roberto (1982). "Estudio de factibilidades, centro de acopio: Leticia". (Texto inédito).
- Plazas, Clemencia y Saenz, Falchetti de (1981). *Asentamientos prehispánicos en el Bajo San Jorge*. Bogotá: Banco de la República.
- Ramiaramanana, Bakoly Domenichini (1977). "Malagasy Cooking". *The Anthropologists' Cookbook*. London: Universe Books.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo (1949-1950). "Los kogui, una tribu de la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia". *Revista del Instituto Etnológico Nacional*, n° 4. Bogotá.
- (1961). *The People of Aritama: The Cultural Heritage of a Colombian Mestizo Village*. Chicago: The University of Chicago Press.
- (1975). "Cosmology as Ecological Analysis: A View from the Rain Forest". *Man*, n° 3, vol. 2. London: Royal Anthropological Institute.
- (1978). "Desana Animal Categories, Food Restrictions, and the Concept of Color Energies". *Journal of Latin American Lore*, n° 4, vol. 2.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo y Reichel-Dolmatoff, Alicia (1956). "Momil: excavaciones en el Sinú". *Revista Colombiana de Antropología*, n° 5. Bogotá.
- Restrepo López, José (s. f.) "El Putumayo". Archivos de la Curia Vicarial de Sibundoy.
- Ribeiro, Darcy (1975) *Fronteras indígenas de la civilización*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Richards, Audrey (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge and Kegan Paul.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1981). *Muestra de literatura oral en Leticia, Amazonas*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Romero Manrique, Alfonso (1954). "Algunas observaciones a la industria azucarera del Valle del Cauca". *Agricultura Tropical*, n° 3, año 10.

- Ross, Eric Barry (1978). "Food Taboos, Diet and Hunting Strategy: The Adaptation to Animals in Amazon Cultural Ecology". *Current Anthropology*, n° 1, vol. 19.
- Sahai, Indu (1978). "Comentarios al trabajo de Ross, Eric Barry". *Current Anthropology*, n° 1, vol. 19.
- Sahlins, Marshall (1974). *Stone Age Economics*. London: Tavistock Publications.
- Salamanca, Luis Humberto (1975). "Posibilidades comerciales por las regiones amazónicas". *Revista Cámara de Comercio de Bogotá*, n° 20.
- Santos, Roberto (1980). *Historia econômica da Amazônia (1800-1920)*. São Paulo: T.A. Queiroz.
- Schorr, Thomas S. (1974). "The Structure and Stuff of Rural Violence in a North Andean Valley". *The Human Mirror*. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- Scudder, Thayer (1968). "Environment and Culture". *Natural History*.
- Silva Celis, Eliecer (1965). "Los petroglifos de El Encanto (Florencia, Caquetá)". *Revista Colombiana de Antropología*, n° 12. Bogotá.
- Torres Barreto, Álvaro (1980, octubre 23). "Los pericos de Leticia". *El Tiempo*. Bogotá.
- Varese, Stefano (1972). "The Forest Indians in the Present Political Situation of Peru". IWGIA Document, International Work Group for Indigenous Affairs. Copenhagen.
- (1981). "Las etnias amazónicas ante el futuro de la región". *América Indígena*, n° 41. México.
- Von Hildebrand, Martin (1982). "Salud y energía vital entre los ufanía". *Noticias Antropológicas*. Bogotá.
- Von Hildebrand, Patricio (1975). "Utilización de tierras y fauna por indígenas del Mirití". *Revista Colombiana de Antropología*, n° 18. Bogotá.
- Wagley, Charles (1976). *Amazon Town: A Study of Man in the Tropics*. New York: Oxford University Press.
- Wayne Stocks, Anthony. (1981). *Los nativos invisibles: notas sobre la realidad actual de los cocamilla del río Huallaga, Perú*. Lima: Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica.
- Wright, Fary A. (1971). "Origins of Food Production in Southwestern Asia: A Surge of Ideas". *Current Anthropology*, n° 4-5, vol. 12.

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Segunda edición, septiembre de 2012

© 1985, Fondo Cultural Cafetero

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Herederos de Yolanda Mora de Jaramillo

© 2012, Juana Camacho (prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-061-2

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

tradicionales de colombia

fue realizada por la dirección de patrimonio del ministerio de cultura de colombia
e impresa en bogotá el mes de noviembre de 2012 en la imprenta nacional

Mora de Jaramillo, Yolanda

Alimentación y cultura en el Amazonas

Yolanda Mora de Jaramillo. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

236 p.

ISBN: 978-958-753-061-2 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. ACULTURACIÓN. 3. COCINA REGIONAL. 4. ALIMENTACIÓN. 5. AMAZONAS. 6. FRONTERA. 7. ETNIAS.

CDD 641.59