

ALIMENTACION EN UNA COMUNIDAD PIAROA

Elizabeth Mata de Meneses¹ Gerardo Bauce²

RESUMEN El presente trabajo tiene como finalidad presentar información sobre algunos aspectos de la alimentación de la comunidad de San Pedro del Orinoco del Territorio Federal Amazonas, habitada predominantemente por Piaroa "arwe" —ser de la selva—. Se estudió el total de la comunidad, 22 familias integradas por 133 habitantes. La información fue recopilada por estudiantes del décimo semestre, Prácticas de Nutrición en Salud Pública, Escuela de Nutrición y Dietética de la U.C.V., durante cuatro lapsos académicos, desde marzo de 1986 hasta febrero de 1988, y se utilizaron formularios acordes con los objetivos. En los resultados se observa, que los Piaroas de esta comunidad al igual que sus ancestros, viven básicamente de la agricultura por el sistema de conucos de autoabastecimiento, de la pesca y de la caza. El alimento de mayor consumo es el mañoco (producto a base de yuca), que junto con el pijiguao, la palometa y el casabe, constituyen alimentos propios de la región y conforman su dieta básica. De los alimentos extraregionales de mayor consumo son el azúcar, el café, y el aceite.

PALABRAS CLAVES: Alimentación, Alimentación en indígenas, Comunidad Indígena, Nutrición, Piaroa.

I. Introducción

Dentro del campo de la Salud Pública, la nutrición es un área indispensable a tomar en cuenta a nivel preventivo y curativo, ya que representa una conjunción de factores de diferente índole que actúan sobre el estado de salud del individuo, de la familia y por ende de la comunidad.

Bajo esta premisa, la Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina a través del Proyecto Amazonas³ de la Universidad Central de Venezuela, inicia sus actividades en el Territorio Federal Amazonas desde marzo de 1984.

Dada la importancia y características sui géneris de sus pobladores, con catorce étnias diferentes que equivalen a 14 naciones diferentes cada una de ellas, con su propio lenguaje, cultura, creencias, en general, con formas de vida propias, adaptadas a ese maravilloso y misterioso mundo de la selva amazónica, parte de nuestro territorio nacional, parte del país. Las actividades de la Escuela de Nutrición y Dietética son llevadas a cabo por estudiantes del décimo semestre, de la asignatura Prácticas de Nutrición en Salud Pública ubicados en el Territorio Federal Amazonas, donde cada grupo reside en la zona durante 12 a 14 semanas, y quienes son coordinados por los autores de este trabajo.

A partir de marzo-julio de 1986 se inician las actividades en la Comunidad de San Pedro del Orinoco, objeto de este trabajo, que por su ubicación geográfica estratégica fue seleccionada como comunidad piloto del Proyecto Amazonas.

¹ Directora de la Escuela de Nutrición y Dietética, UCV, Profesora de Prácticas de Nutrición en Salud Pública y Coordinadora de las Pasantías de Nutrición en el T.F.A.

² Prof. de Metodología Estadística y Estadística Aplicada en la Escuela de Nutrición y Dietética. UCV.

Desde esa fecha hasta el presente, han participado grupos de estudiantes conformado de ocho a diez personas cada uno, cumpliéndose diferentes etapas que van desde obtener información diagnóstica en la producción de alimentos, preparación de alimentos y los utensillos empleados para ello, hábitos alimentarios, consumo de alimentos, etc., hasta realizar ejecución de planes de acción básicamente educación nutricional adaptada a su medio de vida, entre lo cual se mencionan nuevas formas de preparación y conservación de alimentos con productos autóctonos y disponibles en esta comunidad, cuya vía de acceso es fluvial o aérea.

II. Antecedentes

El grupo indígena conocido con el nombre Piaroa, es un pueblo de la zona tropical amazónica que habita la región de T.F.A. limitada por los ríos Orinoco, Ventuari y Parguaza. Esta región se ubica en la margen derecha del Orinoco y constituye el antiguo hábitat de los Piaroa, hecho que se expresa en sus auténticos mitos y leyendas. Se estima que aproximadamente la población Piaroa asciende a 5.000 personas.

Los Piaroa se denominan de 'aruwe', los maestros de la selva, o "wotihe". Etnohistórica y lingüísticamente los Piaroa se relacionan con los extintos Ature y los Sáliva. Con los Yeyuana han tenido un contacto basado en el intercambio de artefactos y otros productos.

Estas comunidades se hayan dispersas a lo largo y ancho de su territorio y son un grupo de selva cuya autodenominación *D'Auwa* "ser de la selva" les permite edificar sus casas comunales que llaman *Itso'De* en claros hechos en medio de la selva, cerca de una corriente de agua permanente. Los *Itso'De* tienen forma cónica con techo de palma que llegan a ras del suelo. Su interior es fresco durante el día y guarda calor durante la noche (1).

³ El Proyecto Amazonas, dependiente del Rectorado de la Universidad Central de Venezuela, es un convenio de cooperación entre la Gobernación del Territorio Federal Amazonas y la UCV. Es un proyecto interdisciplinario con la acción conjunta de las once Facultades de la UCV para realizar actividades de extensión que incluyen docencia, investigación, servicio y asistencia con el fin de colaborar en el desarrollo científico, económico y social de la Región.

"San Pedro del Orinoco, pobladores que han conservado parte de sus culturas originarias y han sabido sobrevivir utilizando el medio ambiente degradarlo en una proeza de adaptación y de ingenio, que hoy en día se transforma en escuela para aquellos que prepotentemente se consideran "avanzados" (2).

La comunidad de San Pedro del Orinoco está ubicada en la región selvática del Territorio Federal Amazonas entre Isla Ratón y San Fernando de Atabapo (ver mapa), la cual tuvo sus inicios cuando el Sr. Pedro Scoerche decide habitar la zona, acompañado de una indígena descendiente Piaroa, a quien convierte en su esposa.

Esta comunidad era nómada, y a partir de 1953 comienzan a llegar misioneros y otros grupos, modificando significativamente el sistema de vida al introducir otro tipo de vivienda, otro idioma, así como alimentos industrializados que hoy día resultan necesarios en los miembros de la comunidad.



III. Fundamentos metodológicos

3.1 *Objetivo General.* Determinar los aspectos más resaltantes en la alimentación de una comunidad Piaroa.

3.2 *Objetivos específicos*

1. Conocer las formas de preparación de aquellos alimentos autóctonos de la región.
2. Conocer los utensilios de cocina empleados por las familias de la comunidad.
3. Determinar cuáles son los alimentos más consumidos.
4. Conocer las creencias en cuanto al consumo de algunos alimentos.
5. Conocer cuáles son las formas de obtener los alimentos por los miembros de la comunidad.
6. Conocer la disponibilidad de alimentos.

3.3 *Período de referencia*

Es a partir del semestre marzo-julio 1986 cuando a través del Proyecto Amazonas, se asigna el primer grupo de pasantes de la Escuela de Nutrición y Dietética a la comunidad de San Pedro del Orinoco, hasta el último grupo que ha visitado dicha comunidad, que es el del semestre Nov. 1987 - Feb. 1988.

3.4 *Universo del estudio*

La comunidad de San Pedro del Orinoco, según censo realizado en el período enero-marzo de 1987 por los alumnos pasantes de la Escuela de Nutrición y Dietética de la U.C.V., está constituida por 22 familias, y un total de 133 habitantes, cuya distribución por grupos etarios y sexo se presenta en el Cuadro 1.

3.5 *Diseño y tamaño muestral*

Si se toma en cuenta que el universo de estudio está constituido por 22 familias (133 personas), se tiene que se trata de una población pequeña, la cual no amerita seleccionar una muestra para su estudio. Por otra parte la comunidad de San Pedro del Orinoco está concentrada de tal forma que dispone de una calle principal paralela al río a cuyos lados están localizadas las 29 viviendas que la conforman, así como los demás servicios (escuela, dispensario, comisaría, etc.). Es por esta razón que se abarcó en su totalidad el universo de estudio definido en este trabajo; por lo tanto no fue necesario hacer un diseño muestral, ni determinar el tamaño de la muestra. En este caso, la muestra coincide con el universo de estudio; es decir que las unidades de investigación están conformadas por cada uno de los miembros de la comunidad.

CUADRO 1

DISTRIBUCION DEL UNIVERSO DE ESTUDIO POR EDAD Y SEXO. ENERO-MARZO 1987

Edad	S e x o					
	Masculino		Femenino		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%
1 año	4	5.88	4	6.15	8	6.02
1-9	27	39,71	18	27,69	45	33,83
10-19	11	16,18	16	24,62	27	20,30
20-29	12	17,65	9	13,85	21	15,79
30-59	10	14,70	8	12,31	18	13,53
60 y más	3	4,41	2	3,07	5	3,76
Sin informar	1	1,47	8	12,31	9	6,77
TOTAL	68	100	65	100	133	100.
		51,13		48,87		

FUENTE: Evaluación Nutricional de la Comunidad de San Pedro.

3.6 Instrumento

Se diseñó un cuestionario acorde con los objetivos definidos así como con la población a estudiar, denominado "Encuesta de hábitos y consumo de alimentos a nivel familiar", en el cual se recaba información referente a:

1. Composición del grupo familiar
2. Condiciones ambientales de la vivienda
3. Producción de alimentos
4. Adquisición de alimentos
5. Preparación de alimentos
6. Creencias sobre la alimentación
7. Consumo de alimentos

3.7 Técnica utilizada

El consumo de alimentos fue registrado utilizando la técnica de "Recordatorio de 24 horas". Se compartió con las familias durante todo el día acompañándolas en sus actividades cotidianas, como son: ir al conuco, al río, preparación y distribución de la comida, etc.

IV. Resultados y discusión

Los resultados que se presentan a continuación, constituyen un resumen de los informes elaborados por los cuatro grupos de pasantes que han realizado actividades en San Pedro del Orinoco, Terretorio Federal Amazonas, coordinados por los autores de este trabajo.

4.1 Características Generales

La mayoría de los habitantes de San Pedro del Orinoco son nativos del lugar y pese a que son clasificados como Piaroa (ya que pertenecen a dicha etnia, aunque hay algunos miembros criollos) no se comportan como tal, debido a ello su lengua no se escucha entre la población joven si no que sólo los ancianos conservan su idioma original. A pesar de ser pequeña cuenta con una comisaría (autoridad "legal" o representante oficial del Estado) y un Capitán (autoridad tradicional) una escuela pública, un comedor escolar, un dispensario rural, una comisaría, una bodega, una panadería con horno de barro, un negocio familiar de fabricación de muebles de mamure, dos cementerios, dos em-

barcaderos (de verano e invierno), una pista de aterrizaje, una cancha de futbol y otra de voléibol y basquet (3).

La ocupación de los miembros de la comunidad de San Pedro del Orinoco es: agricultura y pesca el 13,53%, estudiantes el 42,10%, amas de casa 9,02%, maestros el 5,26%, otras actividades 5,80% y sin ocupación el 22,5%.

En relación al tipo de vivienda, se tiene que el 28,57% son de cemento con techo de zinc, el 23,81% de barro con techo de palma y el 47,62% son viviendas mixtas.

Los servicios sanitarios de estas viviendas son: el 89,95% de las viviendas tienen servicios de aguas blancas y aguas negras con baño, mientras que el 19,05% carece de estos servicios. Es conveniente aclarar que la mayoría no utiliza la adecuada disposición de excretas (4).

Se tiene además que el 9,52% de las viviendas son de cuatro habitaciones, el 66,66% de tres habitaciones, el 4,76% de dos habitaciones y el 19,06% de una sola habitación. En términos generales se puede decir que esta es una comunidad que tiene viviendas con las condiciones higiénicas y de comodidad bastante aceptables (o que gozan de comodidad).

De los 56 miembros de la comunidad (42,10%) que son estudiantes, se tiene que 31 de ellos están matriculados en la escuela, esto representa el 55,33%, siendo 16 (51,61%) varones y 15 (48,38%) hembras.

4.2 Producción y disponibilidad de alimentos

Los pueblos de habla Sáliva, entre ellos los Piaroa —D'Auwa— se caracterizan por ser grupos pacíficos de orientación agrícola y miembros activos del sistema de interdependencia regional.

Todos los piaroas son agricultores, cazadores, pescadores y recolectores.

4.2.1 Agricultura

La agricultura practicada por los Piaroa es la tala y quema, actividad que corresponde a los hombres. La siembra y recolección son trabajos hechos únicamente por mujeres. Todas las personas que trabajan en la apertura y mantenimiento del conuco adquieren derechos sobre sus productos. Cada familia nuclear tiene dere-

cho de propiedad sobre dos conucos o más. Los conucos son abandonados al cabo de tres o cuatro años.

Los conucos piaróas son normalmente de menos de una hectárea, los más grandes de la comunidad pertenecen al jefe, en virtud de que él es la persona encargada de recibir y alimentar a los visitantes.

Algunos rubros producidos en conuco son:

<i>Tubérculos</i>	<i>Frutas</i>	<i>Otros</i>
yuca amarga	caña de azúcar	maíz
yuca dulce	tupiro	frijol
batata	cambur	ají
mapuey	piña	plátano
	pijiguao	
	tunare	
	cocura	
	patilla	
	topocho	
	guama	
	merrey	

4.2.2 Caza

Esta práctica es poco usual en San Pedro del Orinoco, y en las oportunidades que se realiza, el producto de la caza es compartido por varios familiares.

Tradicionalmente para la caza utilizaban cerbatanas las cuales fueron sustituidas por escopetas y cuchillos. Esta es una actividad propia del hombre. Al llegar a casa colocan la caza en el suelo y se acuestan en sus chinchorros. Las mujeres revisan toda la carne, la huelen, la cuelgan de una liana encima del fogón para que el calor y el humo conserven la carne.

Los productos de la caza de mayor consumo son:

Mamíferos

Lapa	Venado	Conejo
Araguato	Cachicamo	Rabipelao
Danta	Picure	
<i>Aves</i>		
Tucán	Loro	Perico
Saltarín	Catara	Perdiz
Pato	Paraulatas	Gallineta
<i>Otros</i>		Pavita
Araña	Bachacos	

4.2.3 Pesca

La pesca es prácticamente indispensable en la mayoría de los grupos indígenas del T.F.A. Casi todas las comunidades se encuentran ubicadas a la orilla de un río. Además de ser el principal medio de transporte, el río representa una fuente inagotable de alimento. Los utensilios para la pesca empleados van desde el arco y la flecha, los arpones y las redes tejidas por ellos mismos hasta la práctica del barbasco⁴

La embarcación mayormente utilizada es la curiara, construida generalmente de un solo tronco de árbol y propulsada casi siempre con motores fuera de borda, aunque también se usan los canaletes.

Los métodos de pesca empleados son red de ahorquc, atarraya, espinel⁵, cordeles, boyas, chinchorros.

Las especies de pescado de mayor consumo son:

Sapuñara	Bobita	Pabón
Vieja	Dorado	Payara
Cachama	Bagre	Sardinata
Picúa	Orinca	Agujeta
Valentón	Palometa	Curbinata
Rayao	Morocota	Caribe
Guabina	Bacon	

4.2.4 Otras alternativas en la obtención de alimentos

La cría de animales domésticos es poco común, sin embargo en algunos hogares se encontraron gallinas, las cuales son consumidas cuando la pesca es escasa. En la época de invierno, donde la

⁴ Sustancia obtenida mediante maceración de ciertas hojas y raíces, la cual es vertida en una parte relativamente protegida de ríos de poco caudal. Tiene el efecto de adormecer a los peces siendo fácilmente capturados por los pescadores, quienes generalmente son mujeres.

⁵ Cuerda o línea principal de la cual salen líneas secundarias de nylon cada una con anzuelo, se coloca mediante boyas-espindel de superficie o —espindel de fondo— atadas a la cuerda principal.

obtención de alimentos se hace más difícil, los piaroas organizan partidas de recolección en procura de alimentos tales como: bachacos, larvas, hormigas, arañas, miel, frutos de palmera y otros frutos silvestres que junto con la producción hortícola en conucos garantizan su alimentación en esta época del año.

4.3 Preparación de alimentos y utensilios empleados

La cocina es el centro de todas las actividades, donde la familia comparte alrededor del fogón todos los acontecimientos, revistiendo este sitio un lugar muy importante en la vida cotidiana (3).

La cocina es la parte más grande de la casa, en ella se encuentra todo organizado, se tienen los utensilios necesarios para la preparación de los alimentos, además los instrumentos de trabajo para el conuco, la caza y la pesca. Al fondo de la cocina se ubica el fogón de leña. Otro elemento importante en la cocina es el pilón, el palo para exprimir la yuca, donde se coloca el sebucán. Para sentarse a trabajar generalmente emplean una estera, tejida en palma de cucurito o el tapi, especie de banco de madera, muy bajo y de forma redonda.

La responsabilidad en la preparación de los alimentos, servicio y limpieza del hogar corresponden a la madre y a la hija mayor.

Ningún miembro de la comunidad está sujeto a horarios de comida, sino que lo hacen en el momento que sienten hambre. Por lo general, realizan dos comidas al día.

Algunos alimentos los asan directamente en las brasas o sobre hojas y en el caso de alimentos pequeños los asan en fajo de hojas. Las carnes y los pescados los colocan encima de ellas, doblándolas y amarrándolas con un bejuquito. Las hojas proporcionan a las comidas un aroma y sabor especial. Cada tipo de hoja tiene su propio aroma y sabor. Cocinar o asar en este tipo de paquete de hojas es lo más usado, lo más simple, dando al alimento un buen olor y sabor. De esta forma preparan pescados pequeños, cangrejos, orugas, huevos y algunas frutas y semillas.

El ahumado por lo general lo usan para las carnes y pescados.

Otras formas menos frecuentes en la cocción de alimentos. son el sancochado y el frito. Este último, casi no se utiliza, por la poca disponibilidad y el alto costo del aceite. No utilizan en las preparaciones aliños comerciales sino naturales, cosechados por ellos mismos tales como ají, cebollín, onoto, cilantro, etc.

Los utensilios de uso más frecuentes en la preparación de alimentos son los siguientes (3).

Nombre	Materia prima	Uso
Tapara	Concha de la tapara Se seca al sol y se pinta con barniz.	Para tomar bebidas o como cuchara o cucharón.
Ollas	Aluminio	Cocinas
Budare	Barro	Hacer casabe

4.4 Tabúes

Los tabúes son prohibiciones mágico-religiosas y quienes no cumplen estas prohibiciones reciben un gran mal, como puede ser una enfermedad o la muerte (5).

En la comunidad de San Pedro del Orinoco, los tabúes han desaparecido en su mayor parte, debido a que el contacto con el criollo es cada día más significativo, sin embargo, se dice que:

—Durante el embarazo la mujer no puede comer pescados grandes, tortugas, monos, danta, mapuey, batata o miel. Todo esto para evitar que el niño nazca con deformaciones débiles y cualquier tipo de problema, que evite que el niño nazca sano y fuerte.

—En el período de la lactancia, la madre no debe consumir carnes de animales de gran tamaño (danta, valentón), el yare-ají, el pescado caribe, ya que a los niños le sale erupción en el cuerpo.

—Para asegurar una buena producción de leche, la madre que amamanta debe ingerir yucuta caliente y seje.

4.5 Consumo de alimentos

Se observa que entre los 15 alimentos de mayor consumo aparece en primer lugar el mañoco, el cual junto con el pijigüao la palometa y el casabe, constituyen alimentos propios de la

región y por lo tanto conforman la dieta básica de las familias.

Por otra parte hay un alto consumo de alimentos extraregionales azúcar, café, aceite (los cuales adquieren en Colombia cuando los necesitan) y leche, justificándose el consumo de este último alimento por el programa del vaso de leche escolar que se cumple a través del Instituto Nacional de Nutrición de manera eficiente en la comunidad.

Dentro del grupo de las hortalizas, las registradas entre los 15 primeros alimentos consumidos, están el cebollín y el ají, utilizados ambos como aliños en la preparación de los alimentos.

Se observó en algunos casos sustitución del azúcar por el jugo de caña.

Durante el período de estudio no se observó consumo de leguminosas.

Los principales alimentos consumidos por las familias de San Pedro del Orinoco son presentados en el siguiente Cuadro 2.

CUADRO 2

PRINCIPALES ALIMENTOS CONSUMIDOS POR LAS FAMILIAS DE SAN PEDRO DEL ORINOCO

Alimento	Lugar que ocupa	Nº de familias que lo consumen	que %
Mañoco	1	21	100
Azúcar	2	21	100
Café	3	20	95,23
Aceite	4	19	90,47
Leche	5	18	85,71
Pijiguao	6	16	76,19
Palometa	7	16	76,19
Harina de maiz	8	15	71,42
Casabe	9	14	66,66
Mapuey	10	12	57,14
Name	11	11	53,38
Seje	12	10	47,61
Arroz	13	10	47,61
Lapa	14	7	33,33
Pasta	15	7	33,33

FUENTE: Evaluación Nutricional de la comunidad de San Pedro del Orinoco, 1987 (6).

V. Conclusiones

La comunidad de San Pedro del Orinoco en el Territorio Federal Amazonas, a pesar de ser una comunidad Piaroa que ha conservado gran parte de su cultura y logrado sobrevivir a los cambios llevados por las llamadas culturas "civilizadas", no han modificado sustancialmente sus hábitos alimentarios, por cuanto entre los alimentos que más consumen se encuentran el mañoco, el pijigüao, la palometa, el casabe, mapuey, ñame, seje y lapa, los cuales son de la región.

Entre las actividades que realizan, están la siembra y recolección donde participan únicamente mujeres, ya que, los hombres se ocupan de la caza y la pesca; es decir, que mantienen una división del trabajo. Además el trabajo es comunitario debido a que todas las personas que trabajan en la apertura y mantenimiento del conuco adquieren derechos sobre los productos que se cosechan. Así mismo, cuando un miembro de la comunidad que realiza una cacería obtiene algún producto este es distribuido entre los miembros de dicha comunidad; igual ocurre con los productos obtenidos de la pesca. No es común la cría de animales domésticos, razón por la cual, no aparecen estos incluidos en los alimentos de mayor consumo.

La responsabilidad en la preparación de los alimentos, recae en la madre y en la hija mayor, ningún miembro de la familia está sujeto a un horario para comer, sino que lo hace cuando siente hambre; por lo general, realizan dos comidas diarias.

En relación a las costumbres hogareñas, la familia se concentra o comparte alrededor del fogón ubicado en la cocina, ésta representa el lugar más grande y más importante dentro del hogar

Las formas de preparación de los alimentos, más frecuentes son cocinar o asar los mismos en paquetes de hojas, lo cual, le resulta muy simple y le da al alimento buen olor y buen sabor. Por ser de origen indígena, tienen algunos tabúes o prohibiciones mágico-religioso y aquellos que desacatan estas prohibiciones reciben un mal, que puede ser una enfermedad. Sin embargo, específicamente en la comunidad de San Pedro del Orinoco, dado el contacto con el criollo, parte de estos tabúes han desaparecido.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Kaplan, Y. The Piaroa: A people of the Orinoco basin study in kinship and Marriage Clarendon Press, Oxford, 1955.
2. Abreu, M., Scialoia, V., y Viscido, N. Hábitos alimentarios de la comunidad de San Pedro del Orinoco - TFA. Informe U.C.V. Escuela de Nutrición y Dietética, Caracas, 1987.
3. Andrade, D., Arzola, E., Gabet, A., Piñero, D., Rojas F., Rondón, N., Salas, M., Silva, G., y Zambrano, R. Evaluación Nutricional de la comunidad de San Pedro del Orinoco TFA. U.C.V. Escuela de Nutrición y Dietética, Caracas, Venezuela 1986.
4. Duarte, M., Garrido, C., Guillén, O., Hidalgo, G., Morales, I., Osorio, J., Quintero, M., y San Andrés, S. Trabajos de Investigación realizados en las poblaciones de San Juan de Manapiare, San Fernando de Atabapo y Puerto Ayacucho. Informe U.C.V. Escuela de Nutrición y Dietética, Caracas, 1988.
5. Finkers, J. Los Yanomami y su sistema alimentario, 2da. Monografía - Vicariato Apostólico, Puerto Ayacucho, T.F.A., 1986.
6. U.C.V. Escuela de Nutrición y Dietética. Evaluación Nutricional de la Comunidad de San Pedro del Orinoco. Informe presentado en la asignatura Prácticas de Nutrición en Salud Pública. Caracas, 1987.