



Revista Colombiana de Antropología
ISSN: 0486-6525
rca.icanh@gmail.com
Instituto Colombiano de Antropología e
Historia
Colombia

Yagüe, Blanca

Hacer "comestible" la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de
Leticia, Amazonia colombiana

Revista Colombiana de Antropología, vol. 50, núm. 2, julio-diciembre, 2014, pp. 141-166

Instituto Colombiano de Antropología e Historia

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105035710007>

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

redalyc.org

Sistema de Información Científica

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

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

Hacer “comestible” la ciudad.

Las redes como estrategias
alimentarias de los indígenas urbanos de
Leticia, Amazonia colombiana

Making the City “Edible”.

*Food Networks as Eating Strategies
of the Urban Indigenous of Leticia, Colombian Amazon*

Blanca Yagüe

Universidad Nacional, sede Amazonia
blancayaguepascual@gmail.com

RESUMEN

Este artículo aborda la manera en que los indígenas urbanos de Leticia desarrollan estrategias para acceder a aquellos alimentos tradicionales que no pueden producir en la ciudad. Mediante la construcción de redes de intercambio de alimentos, no solo obtienen productos de la selva, sino que también amplían sus alianzas y construyen otras relaciones sociales y de género, en un contexto urbano de continuas transformaciones culturales. El estudio de las redes permite entender cómo interactúan los indígenas urbanos y se adaptan a la ciudad, pero también el modo en que la transforman y la hacen “comestible”.

Palabras clave: alimentación, indígenas urbanos, redes, género, Amazonia.

ABSTRACT

This paper addresses how urban indigenous people in Leticia develop strategies in order to access the traditional foods they cannot produce in the city. Through the establishment of food exchange networks they obtain food from the forest and also extend their alliances and build other social and gender relationships in a constantly changing urban environment. The study of these networks enables an understanding of how indigenous people interact and adapt to the city, and also how they transform it and make it “edible”.

Keywords: food, urban indigenous people, networks, gender, Amazonia.

Introducción¹

Cuando los indígenas de la región llegan de sus territorios rurales a vivir en la ciudad de Leticia, capital del departamento de Amazonas en Colombia², tienen que hacer frente a un nuevo ambiente en el que no siempre es fácil desenvolverse. El dinero gana centralidad, la temporalidad cotidiana cambia, la presencia de estímulos culturales exógenos aumenta, las relaciones de género e intergeneracionales deben configurarse de maneras diferentes y la tierra para la producción de alimentos es escasa, lejana o simplemente inexistente. En ese panorama, quizá uno de los cambios más patentes es su relación con los alimentos, en la que se materializan cotidianamente muchas de esas transformaciones.

A pesar de las restricciones que enfrentan en el medio urbano por no tener acceso a una chagra³ que les proporcione alimentos para el hogar, en muchos indígenas persiste la necesidad, la voluntad y las ganas de seguir consumiendo “productos tradicionales propios”, como el casabe o el *tucupí*, elaborados por sus parientes indígenas. En cierto modo, en oposición a los ritmos de la ciudad, las comunidades migrantes aún mantienen preferencias y prácticas *rurales*, así como conocimientos asociados a los recursos naturales y a los productos del territorio original (Padoch *et al.* 2008; Wilm 2012). Los alimentos “propios” (ver tabla 1)

-
- 1 El presente texto surge de mi tesis de maestría en Estudios Amazónicos, “Haciendo comestible la ciudad. Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes a través de la soberanía alimentaria”, presentada en la Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia.
 - 2 Leticia está situada a orillas del río Amazonas, en la triple frontera con Brasil y Perú. Es una ciudad en crecimiento constante, con una población urbana de más de 25.000 habitantes (Concejo Municipal de Leticia 2012), que se suman a los cerca de 40.000 de su vecina Tabatinga, Brasil (IBGE 2010). El departamento del Amazonas tiene solo 2 municipios, Leticia y Puerto Nariño, y 9 corregimientos rurales.
 - 3 Unidad básica de producción de los indígenas amazónicos, que consiste en un policultivo con gran diversidad de especies para la alimentación, la salud y otros usos, y que tiene un manejo agrícola itinerante de *tumba* y *quema*. La chagra es un espacio marcadamente femenino de socialización y transmisión de conocimientos, pues las mujeres son las encargadas del cultivo.

Tabla 1. Alimentos tradicionales de la “gente de centro”

Frutos y otros vegetales (diferentes variedades)	Carne de monte, pescado e insectos	Alimentos procesados
<p>Básicos: Yuca dulce y yuca brava (<i>Manihot esculenta</i>), plátano (<i>Musa paradisiaca</i>), piña (<i>Ananas comosus</i>), ají (<i>Capsicum</i> spp.)</p> <p>Frutos de palma: Milpeso (<i>Denocarpus bataua</i>), aguaje o canangucho (<i>Mauritia flexuosa</i>), chontaduro (<i>Bactris gasipaes</i>), asaí (<i>Euterpe precatoria</i>)</p> <p>Otras frutas: Umarí (<i>Poraqueiba sericea</i>), uva caimarona (<i>Pourouma cecropiifolia</i>), caimo (<i>Pouteria</i> sp.), guama (<i>Inga</i> sp.)</p> <p>Tubérculos: Ñame (<i>Dioscorea trifida</i>), dale dale (<i>Callathea allouia</i>), batata (<i>Micropholis guyanensis</i>), mafafa (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)</p>	<p>Carne de monte: Danta (<i>Tapirus terrestris</i>), boruga (<i>Agouti paca</i>), armadillo (<i>Dasyprocta novemcinctus</i>), guara (<i>Dasyprocta fuliginosa</i>), mico cotudo (<i>Alouatta seniculus</i>), cerrillo (<i>Pecari tajacu</i>), venado (<i>Mazama</i> sp.), paujil (<i>Mitu salvini</i>)</p> <p>Pescado: Lisa (<i>Leporinus agassizi</i>), dormilón (<i>Hoplias malabaricus</i>), palometa (<i>Mylossoma duriventre</i>), sabaleta (<i>Brycon rubricauda</i>)</p> <p>Insectos: Mojojoy (<i>Rhynchophorus palmarum</i>) —es la larva de algunos coleópteros, que habita en el interior de las palmas de aguaje; se consume vivo o asado—. Hormiga arriera (<i>Atta</i> sp.)</p>	<p><i>Casabe</i>: Torta a base de almidón de yuca que preparan las mujeres indígenas amazónicas y cuyo procedimiento difiere según el grupo étnico; se come como acompañante de otros alimentos, por ejemplo, caldos o carnes.</p> <p><i>Fariña</i>: Almidón cernido y tostado hasta que adquiere forma de pequeñas bolitas de color amarillo, aunque puede variar; se consume añadido a sopas y caldos, al arroz, al pescado y a casi cualquier comida; incluso se consume solo con agua y azúcar, caso en el cual se llama <i>chivé</i>.</p> <p><i>Tucupí o kasaramá</i>: Condimento picante amazónico derivado de la yuca brava cocinada hasta su reducción, a la que se agrega ají; en ocasiones, algunos pueblos indígenas añaden hormiga arriera; también se le llama <i>ají negro</i> y se consume con caldos y carnes.</p> <p><i>Caguana</i>: Bebida tradicional indígena no fermentada que se prepara con almidón de yuca, agua y jugo de fruta, la cual puede variar según la temporada; es una bebida espesa, cuya preparación cambia según la etnia, y que tiene importancia ritual; es bebida típica de la “gente de centro”, pero también de otros grupos.</p> <p>Carne y pescado salados o moqueados (ahumados, diversas especies).</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de conversaciones con las familias y de Acosta et al. (2011). Las identificaciones científicas se han realizado con base en bibliografía especializada.

son aquellos que provienen de las chagras, del monte y de los ríos de la Amazonia (más concretamente, del territorio de origen específico de las comunidades migrantes) que han sido cosechados, recolectados, pescados o cazados, y transformados por “su gente” y sus parientes. En ese sentido, se aprovecha —o crea— cualquier oportunidad para consumir alimentos “indígenas”, prepararlos en mingas y bailes y compartirlos con familiares y amigos.

Diversos autores han señalado la importancia de los cuidados mutuos, corporales y afectivos, y particularmente del compartir alimentos, en la construcción de las relaciones de parentesco entre diversos grupos indígenas amazónicos (Gow 1991; Londoño 2004; Mahecha 2004; McCallum 2001; Overing y Passes 2000; Vilaça 2002). Allí, el consumo de determinados alimentos en un grupo social está asociado a la construcción del cuerpo y la constitución de *personas verdaderas* (Mahecha 2004; McCallum 2001; Vilaça 2002). Los alimentos forman parte, junto con la sangre y el semen, entre otras sustancias, de complejos sistemas de consumo e intercambio mediante los cuales se producen cuerpos, relaciones de parentesco y grupos sociales (Seeger, Matta y Viveiros de Castro 1979), en lo que ha sido llamado *consustancialización* (Vilaça 2002). En estos casos, los alimentos no importan tanto por su valor nutricional como por su valor simbólico, en cuanto alimento en sí mismo (Sahlins 2006): por su origen; por el conocimiento, esfuerzo y trabajo que hay detrás de su producción, consecución y particular preparación (Rosas 2006; Tapia 2009); por las maneras en las que se consume (Lévi-Strauss 1970, 1986) y los afectos que se construyen alrededor de la comida.

Otro concepto importante asociado a la alimentación en el contexto amazónico, que incluye otros aspectos de la vida material, social y ritual, es el de *abundancia*. Esta se relaciona con la noción de *comer bien*, y a su vez con la de *vivir bien*, pues supone disponer de gran cantidad de comida (obtenida mediante el esfuerzo del trabajo en la chagra), para repartir y compartir con los parientes, y así mantener buenas relaciones más allá del núcleo familiar (Acosta *et al.* 2011; Nieto 2006). Debido a la centralidad del dinero en la vida cotidiana y a la escasa producción propia, vivir en la ciudad interfiere en la materialización de esa idea de abundancia. Sin embargo, las formas de relación con y a través de los alimentos, que usualmente se describen para contextos rurales y comunidades indígenas, no necesariamente desaparecen en la ciudad. Los indígenas urbanos buscan seguir consumiendo alimentos de su territorio originario, pero ¿cómo acceden a ellos?, ¿qué significan estos alimentos en el nuevo contexto? y ¿cómo se transforma la relación con los alimentos en la ciudad? Abordo estas preguntas a partir del estudio de las redes de intercambio de alimentos que construyen los indígenas en Leticia, que hacen parte de un conjunto de estrategias autónomas de reproducción cultural y resistencia.

En este artículo describo la experiencia de un grupo de indígenas urbanos y sus redes de alimentos, y me detengo en los principales escenarios y canales por los cuales circulan los productos y donde tienen lugar los intercambios y consumos. Analizo las redes en un contexto de contacto y transformación cultural que se ve influido por la movilidad indígena, las transiciones alimentarias⁴ y las relaciones intergeneracionales y de género en la ciudad. El documento finaliza con unas reflexiones que destacan la importancia de la alimentación para comprender la relación de los indígenas con el espacio urbano.

La alimentación para entender la sociedad y la ciudad

La seguridad alimentaria de las comunidades indígenas asentadas en los centros urbanos de la Amazonia colombiana está limitada por la falta de tierra para cultivar, pescar o cazar sus alimentos, así como por la creciente dependencia del dinero y el mercado para adquirirlos (Peña-Venegas *et al.* 2009). Las representaciones sociales y simbólicas atribuidas a las prácticas alimentarias de los indígenas urbanos se relacionan con las dinámicas de inserción en la ciudad y con la dificultad de acceder a alimentos considerados “propios”. Estas prácticas operan como categorías y conceptos que ordenan y dan sentido al mundo y a las relaciones sociales (Fischler 1995). Las redes para la obtención y circulación de alimentos, sus técnicas de preparación y formas de consumo constituyen prácticas cotidianas enmarcadas en estrategias desarrolladas por los grupos migrantes como parte de su capacidad creativa de adaptación al nuevo entorno, mediante patrones de movilidad espacial intraurbana y rural-urbana. Estas redes, a su vez, están fuertemente marcadas por el género, la generación, los roles sociales y la transmisión de saberes y valores. La alimentación es un “importante y complejo constructo cultural” que contiene un enorme potencial como categoría explicativa de la sociedad (Algranti y Asfora 2012, 8). En el caso amazónico, se trata de una sociedad marcada por el contacto entre culturas diversas, por la imposición de modelos sociales y económicos foráneos, y por los esfuerzos de los grupos locales para mantener y reproducir su cultura. Los ritmos de vida y las formas

4 Entiendo *transición alimentaria* como el paso del consumo de alimentos de producción y transformación local al de alimentos procesados industrialmente y provenientes de fuera de la Amazonia.

de subsistencia que impone la ciudad inciden en la manera en que las personas evocan cotidianamente los paisajes rurales, revitalizan los nuevos entornos y fortalecen sus identidades y sentimientos de pertenencia étnica a través de la producción, la consecución, el intercambio y el consumo de alimentos. La adaptación creativa inscrita en la consecución de estos refleja también las tensiones relativas a la *pérdida de la cultura* y los esfuerzos de transmisión, *fortalecimiento y recuperación cultural* en el espacio urbano de los indígenas en Leticia.

A pesar de la importancia de las cuestiones alimentarias para el estudio de grupos sociales migrantes y en procesos de *contacto* (Pacheco de Oliveira 2004), pocos trabajos etnográficos se han centrado en las tradiciones culinarias de los pueblos amazónicos (Katz *et al.* 2008). Son pocos también los estudios sobre la alimentación de los grupos localizados en contextos urbanos y en procesos de contacto o transformación, con excepción de Santos (2008) y Eloy (2009). Como lo señalan Antequera (2008) y Espinosa de Rivero (2009), en Latinoamérica, hasta el final de la primera década del 2000, eran escasos los estudios que trataban sobre indígenas urbanos. Sin embargo, existen algunas investigaciones sobre este tema (Del Popolo, Oyarce y Ribotta 2009; McSweeney y Jokisch 2007) que están en pleno desarrollo. Por ejemplo, en Brasil la relación entre indígenas amazónicos y ciudad está siendo visibilizada de manera más explícita (Magnani 2012), y en el caso de Colombia vale destacar los trabajos de Chapetón (2011), Sánchez (2008) y Cure (en prensa). El presente texto hace parte de este campo creciente de investigaciones sobre indígenas urbanos, y pretende ser un aporte desde el enfoque específico de los estudios antropológicos sobre la alimentación y las transformaciones culturales y políticas.

Los datos aquí presentados son el resultado del trabajo de campo realizado entre el 2009 y el 2012 en Leticia. Han sido complementados con nuevas informaciones emergidas de la cotidianidad de mi vida allí y de mi relación con sus habitantes, esto es, de un trabajo de campo que nunca termina. Mediante una etnografía urbana centrada en los espacios donde la comida es protagonista, así como en la circulación de los alimentos generada por los indígenas urbanos, caractericé diferentes barrios, mercados y otros escenarios donde tienen lugar intercambios e interacciones de diversa índole. Se trata de mirar a la ciudad *de perto y de dentro* (“de cerca y desde adentro”) (Magnani 2002). La observación participante fue complementada con entrevistas semiestructuradas en torno a la comida, con miembros de las tres familias con las que se inició el estudio, quienes comparten un origen no urbano. Pertenecen a la llamada “gente de centro”, como se conoce a los pueblos indígenas que habitan entre los ríos Putumayo y Caquetá, complejo cultural de los “hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce” que

abarca a los pueblos uitoto, nonuya, ocaina, muinane, bora, miraña y andoke (Echeverri 1997, 27). Las familias fueron seleccionadas porque comparten características con otros grupos indígenas que llegaron a Leticia desde los resguardos situados en los diferentes corregimientos del departamento, en cuanto a los motivos y patrones de movilidad, la relación con los parientes, el territorio, los alimentos y la ciudad. En ese sentido, ilustran aspectos comunes a las vivencias urbanas y alimentarias de las familias indígenas en Leticia.

Al hacerles seguimiento a los alimentos y a los actores, pude mapear las redes que los indígenas urbanos tejen a través de la comida, con lo cual incorporé nuevos participantes al estudio y amplié así su universo. Con el fin de representar estas redes de intercambio de alimentos de una manera sencilla y fácil de interpretar, utilicé el programa informático GenoPro⁵. Partí de un cuadro de parentesco de cada una de las tres familias y fui eliminando y añadiendo actores con base en relaciones que estuvieran mediadas por alimentos. Pude distinguir diferentes tipos de relaciones e intercambios, así como caracterizar los flujos e identificar los *nodos*: aquellos puntos en la red, bien fueran personas o espacios, que tienen un papel clave para el funcionamiento de esta y en los cuales confluyen un número importante de actores.

Indígenas urbanos, redes de alimentos y escenarios de intercambio

La familia Kirietেকে-Ñeñetofe llegó en el 2005, desde la comunidad de San Antonio, situada en el corregimiento de La Chorrera, a ocho horas del casco urbano subiendo por el río Iagara-Paraná. Son indígenas uitotos, del clan mochilero. La madre, Palestina fue a Leticia porque necesitaba atención médica, y poco a poco fueron llegando los hijos, con el fin de adelantar sus estudios formales. Uno de ellos vivía ya en Leticia, en casa de una tía que ha sido clave en la instalación de la familia. Son siete hijos en total, pero el mayor vive en la comunidad de San Antonio, con su mujer y una de sus hijas, y el menor permanece en el casco urbano de La Chorrera con el padre, Hernán, que es profesor en el internado. En Leticia tienen casa propia desde hace dos años, en Yupatí, un barrio de reciente formación. Palestina tiene una chagra en San Antonio, que es cuidada por su suegra

5 GenoPro es un software para el diseño de genealogías (<http://www.genopro.com>). Para consultar las redes, ver Yagüe (2013).

y su nuera, pero prácticamente carece de terreno para cultivar en la ciudad. Sin embargo, ella aprovecha los alrededores de la casa en Leticia para sembrar yuca, plátano, papaya y plantas medicinales.

Yolanda Moreno es de la etnia nonuya, de Peña Roja, en el corregimiento de Puerto Santander. Vino a Leticia hace veinte años, en 1994, en busca de una mejor educación para sus hijos. Es madre soltera y, de sus siete hijos, cinco nacieron en la ciudad; algunos todavía no conocen su territorio de origen. Dos de ellos están estudiando en la universidad, en Bogotá y Medellín. La familia vive en el barrio San Martín, en una casa propia en constante ampliación, donde reciben regularmente a parientes del corregimiento. Hace mucho tiempo que Yolanda no tiene chagra propia ni huerto en el patio de la casa.

La tercera familia la componen Tránsito Rodríguez, del grupo indígena muinane de Araracuara, Caquetá, y su pareja, Élvano Miraña, que es miraña de Mariópolis, en el corregimiento de La Pedrera. Ambos tienen hijos de relaciones anteriores, pero normalmente no viven con ellos. De las tres, esta es la familia que menos tiempo lleva residiendo en la ciudad: llegaron a principios del 2009, en busca de oportunidades laborales. Hace poco menos de un año, luego de vivir en otros barrios de Leticia, se instalaron en la maloca urbana perteneciente al Cabildo de los Indígenas Urbanos de Leticia (Capiul), ubicada en el barrio Gaitán. Tránsito y Élvano han sido muy activos en la vida política del cabildo y han podido acceder a terrenos en la ciudad que les han prestado amigos no indígenas para que puedan trabajar su chagra. En la actualidad cuentan con un espacio pequeño de cultivo, no muy lejos de la maloca, en la frontera con Brasil. La pareja participa en mingas y trabaja ocasionalmente en otras chagras de parientes y amigos en los resguardos de la zona periurbana de Leticia, lo que supone el acceso a una fuente adicional de alimento.

En estos tres casos podemos encontrar ejemplos de los principales motivos por los que los indígenas amazónicos migran a las ciudades en la actualidad: búsqueda de trabajo, educación (Espinosa de Rivero 2009; McSweeney y Jokisch 2007; Teixeira, Mainbourg y Brasil 2009; Tobón 2009), atención en salud y el deseo de vincularse a la economía de mercado (Peluso y Alexiades 2005). En el caso colombiano, el conflicto armado y el desplazamiento forzado también impulsan la llegada de grupos indígenas a las ciudades de dentro y fuera de la Amazonia. Esto, sin olvidar que el horror del régimen cauchero⁶ fue responsable de una gran movilidad indígena en la región a comienzos del siglo XX. Este hecho condujo al

6 Sobre este periodo en la historia amazónica, cuando los indígenas fueron esclavizados para la extracción del caucho, ver Pineda (2003).

establecimiento, en los alrededores de Leticia, de la población uitoto, que hoy se encuentra localizada en asentamientos multiétnicos dentro de resguardos (To-bón 2009, 218). En menor medida, algunos líderes se ven obligados a permanecer largos periodos en Leticia, y a veces incluso en Bogotá (Rosas 2006), de modo que esa es otra forma de participar de la ciudad, sin dejar de actuar en los territorios de procedencia y origen mítico.

Las tres familias (al menos la mayor parte de sus integrantes) viven de forma más o menos permanente en Leticia. Es importante decir aquí que no se puede ver a estos hogares como unidades estáticas, ni en la composición de sus miembros ni en la permanencia en el espacio, puesto que los procesos demográficos en la Amazonia son complejos. Las territorialidades indígenas se caracterizan por la multilocalidad, la alta movilidad y las redes extensas de intercambio que permiten mantener las conexiones entre el medio rural y el urbano (Eloy 2009; Eloy y Lasmar 2011; Padoch *et al.* 2008). Por estos motivos, me refiero a la presencia de los indígenas urbanos en términos de “tránsito” en la ciudad.

La pluriactividad que caracteriza a la región también hace parte de la vida cotidiana de las tres familias. A lo largo del año, los trabajos que realizan varían según las temporadas de aguas bajas o altas —definidas por las lluvias y la dinámica fluvial de los ríos—, las diferentes cosechas, el “rebusque” (empleo informal), los contratos temporales y la vinculación con proyectos institucionales. Combinan actividades de subsistencia junto a aquellas relacionadas con el mercado, lo que significa una gran flexibilidad productiva en la región (Trujillo 2008). Los ingresos monetarios proceden de diferentes fuentes, como también los alimentos, que pueden ser cosechados, comprados o formar parte de extensas redes de intercambio. Tal como señala Trujillo (2008), no podemos olvidar que participar de la economía de mercado, comprando y vendiendo productos o el propio trabajo, es también una elección personal, motivada por factores históricos, sociales y culturales. Además, aunque para muchos indígenas urbanos la articulación al mercado se efectúe de una forma desigual, se crean estrategias y circuitos por fuera de la economía monetaria para complementar los ingresos económicos y lograr mayor diversificación de la dieta (Eloy 2009).

Al tirar del hilo. Las redes de intercambio de alimentos

Las redes de intercambio que tejen los indígenas en la ciudad son extensas e involucran actores, espacios y comida. Seguir la ruta de los alimentos, bien sean los considerados nativos o bien los considerados foráneos por las familias indígenas

residentes en Leticia, ha permitido comprender ciertas interacciones entre personas y lugares que amplían los repertorios alimentarios. La dieta diaria de las tres familias incluye numerosos alimentos de origen industrial disponibles en la ciudad a costos relativamente bajos, pero por los que hay que pagar. Estos son: arroz, pollo congelado, huevos, salchichas, leche, refrescos en polvo y galletas, entre otros. El pescado y otros productos vegetales locales —como yuca, plátano y algunas frutas amazónicas— también son consumidos diariamente. Sin embargo, hay un deseo de comer los alimentos indígenas del territorio ancestral, que normalmente no pueden producir o a los cuales no pueden acceder fácilmente en la ciudad, como es el caso del casabe, el *tucupí*, la carne de monte y algunas frutas y tubérculos (ver tabla 1). Una opción para conseguir estos alimentos es comprarlos los sábados en el mercado indígena, pero esto supone un gasto adicional para la familia.

Se ha dicho que “la única forma de adquirir los alimentos al vivir en el casco urbano de Leticia es la compra” (Chapetón 2011, 71). Sin embargo, Chapetón menciona que “algunas familias reciben *regalos* de familiares que aún viven en La Chorrera o en comunidades de la zona rural de Leticia”; “regalos” que son alimentos tradicionales: casabe, carne de monte ahumada o pescado “moquedado” (71; énfasis añadido). Esos “regalos” en realidad forman parte de una red sistémica de intercambios más amplia, que se inscribe en una lógica de reciprocidad a largo plazo. En efecto, otra manera de acceder a estos productos indígenas es articulándose a redes que conectan con parientes y espacios. Veamos cómo se da esto.

Palestina manifiesta que mientras en San Antonio la mayor parte de los alimentos venía de la chagra, el monte y el río, y era producida y procesada por ellos mismos, en Leticia ocurre lo contrario, pues predominan los alimentos transformados por otros y comprados:

[Allá] uno come lo que hay; casabe hay, siempre hay casabe. Ahora no puedo hacer, pero mandan. Lo bajan de San Antonio y lo mandan. Germán [el hijo mayor] baja, y es de la chagra, de allá, de donde nosotros vivíamos también.

Las redes de intercambio son extensas en el espacio geográfico porque los alimentos llegan hasta donde han llegado las personas y, de este modo, recorriendo a veces grandes distancias, hay intercambios dentro de la ciudad, entre la ciudad y la zona rural del municipio, entre Leticia y los territorios indígenas más alejados, en los corregimientos e incluso fuera del departamento, hacia el interior del país (vía Bogotá) o al otro lado de las fronteras nacionales. Esto implica transportarlos

por diferentes medios y rutas, pasando por varias manos hasta su destino final. Tales redes también son extensas socialmente, en cuanto al número de personas implicadas: hay proveedores, consumidores e intermediarios que pueden ser familiares, vecinos, amigos y hasta desconocidos (estos últimos son casi siempre intermediarios). Cada red de alimentos puede conectar a unas treinta personas, a través de varios espacios y localidades, y más allá del intercambio basado en el parentesco, puesto que pueden intervenir en ella indígenas de diferentes etnias e incluso no indígenas. Así, a través de la circulación e intercambio de alimentos se van tejiendo relaciones sociales, lo cual incorpora *parientes* dentro de las lógicas amazónicas de consustancialización, por lo que se podría decir que *el parentesco se alimenta*, es producido a través de la comida.

Pero ¿cómo funcionan las redes?, ¿cuáles son sus flujos? De la localización de las personas depende el tipo de comida que circula, así como la dirección del flujo del intercambio. Los indígenas urbanos situados en Leticia reciben alimentos tradicionales de sus territorios de origen, pero también de otros lugares en donde hay parientes o amigos que tienen chagra, como las comunidades de la carretera o las establecidas a lo largo del río Amazonas. En la ciudad generalmente se reciben alimentos elaborados por las mujeres —como casabe, *fariña*, ají negro o *tucupí*— y otros provistos por los hombres —como pescado o carne de monte, que suelen ser salados o ahumados—. Estos productos se envían desde los corregimientos de La Chorrera, Puerto Santander / Araracuara, La Pedrera y Tarapacá, por avión a Leticia, y aunque podrían conseguirse en la ciudad, pues son también cultivados o pescados en sus alrededores, se dice que en Leticia “el pescado sabe a tierra”, que la *fariña* se prepara mal o que no sacan “como debe ser” el almidón de yuca, pues es para vender. Las mujeres recuerdan con anhelo los productos que ellas mismas o sus parientes preparaban, y resaltan su calidad y sabor. El valor agregado que les confieren a estos alimentos tiene que ver con el hecho de que vengan del territorio y que hayan sido producidos y transformados por “su gente”, todo lo cual supone vínculos con lugares y tradiciones culinarias.

La otra cara de la relación rural-urbano en la red de alimentos ocurre en sentido contrario, puesto que de Leticia también salen alimentos hacia los resguardos. La naturaleza de estos productos es muy diferente: se trata de alimentos no amazónicos, y productos industriales que las cadenas globales del mercado llevan de otras regiones y que deben ser comprados en la ciudad. Se destacan en la red de intercambio en dirección a los corregimientos: pan, pollo congelado, salchichas y calabresas brasileiras (embutidos), galletas, refrescos en polvo e, incluso, huevos. Vemos aquí que, a diferencia de lo que señala Chapetón (2011) sobre la zona periurbana de Leticia, la reciprocidad también aplica para

los alimentos que han costado dinero y no solo para aquellos productos de la chagra. Son, no sobra decirlo, alimentos de difícil acceso en los corregimientos, por costosos o inexistentes, y que se asocian con la vida urbana.

Finalmente, existe una tercera relación en la cual Leticia opera como punto intermedio entre el lugar de producción rural y el destino final, que generalmente es la ciudad de Bogotá, pero que puede ser también otra localidad de Colombia, lo cual depende de dónde estén viviendo los parientes. En cualquier caso, se envían, siempre por avión, productos amazónicos o comidas indígenas, como frutas regionales, pescado, casabe, almidón, *fariña* y *tucupí*. En ocasiones, son alimentos producidos en el área periurbana de Leticia y comprados en el mercado indígena. Otras veces, llegan primero desde los corregimientos a Leticia por medio de la red de intercambio y son reencaminados a la ciudad, y a las personas, de destino.

Aunque casi la totalidad de estos intercambios está enfocada hacia el consumo familiar o incluso individual, he registrado algunos envíos con fines comerciales: este es el caso de una pareja interétnica que recibía y revendía en Bogotá *tucupí* elaborado por unas parientes en Leticia, o el de una mujer uitoto que me pidió llevar una encomienda con frutas amazónicas para su restaurante en Bogotá. Lo más usual es que los intercambios no obedezcan a pedidos puramente económicos o calculados, sino que se enmarquen en lógicas amplias de don y contradon (Mauss 2003), y de producción y manutención de relaciones familiares o afectivas.

La frecuencia de estos intercambios de alimentos, en las familias de este estudio, así como en las que se articulan a sus redes, es regularmente semanal. Por lo tanto, para los indígenas urbanos de Leticia los alimentos “propios” tienen una presencia que no es despreciable. Aunque su porcentaje en la dieta puede no ser significativo, estos alimentos suponen un aporte nutricional estratégico en la ciudad en momentos de escasez o en épocas en las que, por ejemplo, las mujeres embarazadas, los adultos mayores y los niños pequeños requieren cuidados especiales.

Escenarios de intercambio de alimentos en Leticia

En la ciudad, la comida circula también por intercambio entre amistades y vecinos, entre quienes producen y quienes reciben, y entre quienes compran y quienes venden. Uno de los hallazgos de esta investigación es la existencia de escenarios creados, utilizados o apropiados por los habitantes indígenas, a través de los cuales hacen presencia y participan de la ciudad, transformándola parcialmente. Son

escenarios que actúan como nodos articuladores de los intercambios de alimentos: por un lado, son fronteras interétnicas (Pacheco de Oliveira 2004) y, por otro, fronteras entre lo rural y lo urbano. Allí confluyen y se relacionan personas de diferentes grupos étnicos y procedencias, así como productos, patrones y actitudes tanto de la ciudad como de la zona rural. Para el propósito de este artículo me referiré tan solo a tres de estos nodos: el mercado indígena, el aeropuerto y Capiul.

Mercado indígena: de la chagra al plato

Es en el marco del popularmente llamado *mercado indígena de los sábados* que se puede apreciar la gran diversidad de productos regionales y alimentos de los grupos indígenas amazónicos. Se trata de un mercado más o menos espontáneo, cuya localización ha variado con el tiempo por presiones de la Alcaldía, pero que tiene vida propia y se ubica en los lugares que los vendedores eligen por ser cómodos y visibles para la interacción y la venta: en las entradas de las plazas, en la bajada hacia el puerto o en alguna esquina del parque Orellana.

En determinadas épocas del año, cuando hay abundante cosecha de alguna fruta en particular, las productoras indígenas van a Leticia a vender también entre semana. Un ejemplo de ello ocurre durante la cosecha de chontaduro (*Bactris gasipaes*), momento que es aprovechado para ofrecer otros productos, como *fariña* o frutas regionales. Sin embargo, son los sábados los únicos días (salvo raras excepciones) en los que aparecen alimentos como el *milpeso*, la *huevato-ro*, el *dale dale*, el ñame y otros productos amazónicos cultivados en las chagras de los indígenas (ver tabla 1). También son vendidos ese día algunos alimentos transformados, como los diferentes casabes y ajíes negros propios de cada etnia.

La oferta alimentaria de la región resulta exótica no solo para los turistas, sino también para muchos habitantes de Leticia. Atrae a algunos compradores no indígenas que conocen los productos o que los quieren probar, pero también, y sobre todo, a indígenas que residen en la ciudad. Para ellos, el mercado es un lugar de encuentro con parientes y compadres que les permite “ponerse al día” con las novedades, recordar viejos momentos y acceder a sabores arraigados. Es común escucharlos conversar en su lengua y compartir alimentos. El mercado indígena es un escenario importante de socialización mediado por la comida, que se comporta como nexo, como punto en común entre los diferentes actores, sean indígenas o no.

Esperar el avión: el aeropuerto de Leticia

Como se ha mencionado, el avión es un medio de transporte de gran importancia en la conformación de las redes de intercambio de alimentos en Leticia. Debido a

la situación geográfica de esta ciudad, la conexión, tanto con los corregimientos del interior del departamento como con el resto del país, solo puede establecerse directamente por aire⁷. El aeropuerto de Leticia supone un espacio de intercambio e interacción excepcional puesto que la mayoría de las veces los encargos no pasan por la vía regular de facturación y su correspondiente pago por kilo de peso, sino que se mueven a través de intermediarios. El paso por el aeropuerto es aprovechado, también, para encontrarse y socializar con personas del mismo territorio.

La conexión aérea con la capital, Bogotá, es diaria, y la posibilidad de utilizar esta vía de intercambio es grande, pues siempre se encuentra, en un vuelo u otro, algún amigo o conocido. Yo misma me he visto llegando a Bogotá con doce kilos de pescado para las hijas de Tránsito, un balde de frutas regionales para una de las hijas de Yolanda que está estudiando en la capital o un paquete de casabe, ají y *fariña* para uno de los hijos de Palestina que estaba de paso en la ciudad.

Sin embargo, este escenario tiene su mayor actividad (en lo que a las redes de alimentos se refiere) durante el fin de semana, cuando salen los vuelos de la aerolínea Satena a los territorios indígenas de los corregimientos departamentales. Cuando el avión aterriza, hay muchas personas esperando a quienes llegan y a la carga que traen con ellas. Así, el número de intermediarios de la red crece, ya que normalmente la encomienda viaja en manos de terceros a los que a veces ni siquiera se conoce personalmente. Esto suele suceder cuando el favor se ha pedido a alguien que no es indígena (personal médico, funcionarios de Parques Nacionales o de proyectos institucionales), quienes acceden a cargar la encomienda, que puede ser desde documentos y dinero hasta alimentos. De esta forma, personas no indígenas pasan a hacer parte de las redes, algunas veces de manera transitoria, pero otras construyendo y afianzando relaciones sociales. Así se refieren a estas cuestiones:

Quando mi mamá me manda el casabe le pide a la gente que va a volar, si hay alguien conocido, que le lleve el paquetito, y si no, le paga sus cinco mil pesos, cuando puede, por llevarlo. Pero hay gente que no, que no quiere hacer el favor. Mi mamá se enfada y mira lo que les dice: “Algún día yo también voy a viajar”. Es que los hay que no colaboran, que no quieren hacer el favor. Por eso les pide, si pueden, a los blancos. Ellos sí ayudan con eso. (Entrevista a Luz Marina Zaita)

7 Por vía indirecta, el río Amazonas y el río Putumayo pueden conectar a Leticia con otras regiones del departamento y el país; pero aunque existe el tránsito de personas por esta ruta, que se mide en escala de días, es utilizada principalmente para el movimiento de mercancías pesadas o especiales, como ganado y combustible.

Zaita es una estudiante uitoto originaria de La Chorrera, que durante su estancia en la sede Amazonia de la Universidad Nacional ha estado alojada en casa de Yolanda Moreno. Su madre siempre trata de hacerle llegar algo, así sea un pedazo de casabe con ají negro. Ella comparte la comida con otros compañeros indígenas, y si bien esta no es muy abundante, su importancia radica en el peso simbólico que remite a un universo conocido de sabores y afectos. Es significativo que Zaita sepa que su suegro, habitante de otra comunidad lejana, ha pasado por la casa de La Chorrera a ver a su nieto, el hijo de Zaita, cuando en la encomienda aparece un pedazo de carne de monte. Esta es, al fin y al cabo, otra forma de comunicarse.

Capiul: el Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia

Dado su carácter urbano, para la organización indígena leticiana ha sido difícil ser reconocida legalmente por los organismos del Estado, así como por algunas autoridades indígenas de la zona rural. Esto no es diferente a lo que pasa en otras regiones de la Amazonia (Peluso y Alexiades 2005), puesto que persiste la asociación de lo “indio” con la selva y la comunidad rural, y con frecuencia se presume que quien vive en la ciudad deja de ser indígena. Sin embargo, en la actualidad, Capiul cuenta con un amplio reconocimiento entre las autoridades indígenas regionales y nacionales, así como entre la administración pública local. En un momento en el cual los indígenas urbanos de diversas ciudades colombianas están reivindicando su existencia y consolidando organizaciones y cabildos, Capiul supone la visibilización de la diversidad étnica de Leticia, y no solo se le tiene en cuenta en eventos y proyectos, sino también como una instancia de decisión y de poder político.

La maloca de Capiul, localizada en el barrio Gaitán, es un escenario clave para el intercambio y la distribución de alimentos. Es un nodo que articula a personas de diferente procedencia y condición étnica; esto es, a indígenas amazónicos y no amazónicos, así como a no indígenas de la región, del territorio nacional o de otros países. Las mujeres de Capiul se encargan de que no falte la comida en la maloca del cabildo, ni durante los bailes, ni en las reuniones más institucionales de la organización ni durante las noches en el mambeadero⁸, pues son las que preparan la *caguana* que tradicionalmente acompaña esta actividad.

8 El mambeadero es el espacio donde se reúnen los indígenas de algunos pueblos amazónicos, generalmente los hombres, en un ejercicio ritual para “curar el mundo” por medio de la palabra. Es también el espacio de la *toma de decisiones*. Recibe su nombre por el mambe (*jiibie*, en uitoto), un preparado de polvo de hoja de coca y ceniza de hoja de yarumo que se consume durante los encuentros, siempre nocturnos.

Generalmente, en la región los bailes rituales de la “gente de centro” y de otros grupos se realizan en las malocas⁹. Durante un baile, los organizadores intercambian la comida que han cultivado por la carne de monte, las frutas silvestres y las canciones que, para la ocasión, llevan los invitados (Echeverri 1997, 31). Estos rituales también se celebran en la maloca de Capiul, organizados cada vez por diferentes personas de la asociación, conforme a los bailes propios de cada grupo indígena o cada clan y según la época correspondiente. A pesar de las dificultades que se presentan a la hora de conseguir la comida para realizar estas actividades, las mujeres del cabildo se rebuscan los alimentos y establecen alianzas con otras personas, sobre todo no indígenas, quienes las apoyan en la compra o les permiten extraer productos de sus fincas. En la preparación de un baile en febrero del 2013, mientras pelábamos chontaduro para elaborar la *caguana* que se ofrecería, las mujeres contaban cómo habían conseguido la fruta: dadas las limitaciones de vivir en la ciudad, recurrieron a una asociación de comerciantes (no indígenas) que les colaboraron con algunos bultos. Al inicio, ellos les dijeron que preguntaran en las comunidades, que allí había mucho, pero las mujeres de Capiul les explicaron que así no se hace, que “si una prepara el baile, debe ofrecer la comida y no puede ir a pedírsela a sus invitados, pues eso no vale así”.

No obstante los encuentros y desencuentros que puedan darse dentro de la organización indígena, allí se comparten preocupaciones y espacios, palabras y comida, lo cual supone una oportunidad para la recuperación, el intercambio y la transmisión de saberes culinarios en la ciudad. Para algunas mujeres indígenas, este espacio es muy importante pues, según lo describen, allí muestran su fuerza desde el fogón, reafirman su posición como trabajadoras y se hacen respetar al ser capaces de proveer comida tradicional, de proveer abundancia. Por otro lado, crece su participación en la vida pública y política a través de Capiul, con la asistencia a las reuniones, donde “hablan duro” y se “hacen escuchar” en temas en los que antes no se las tenía en cuenta. De hecho, en el 2013 una mujer, Sonia Márquez, fue la gobernadora del Cabildo, lo que ocasionó tensiones entre algunos indígenas debido a su condición femenina, pero que refleja cómo la participación de la mujer en espacios públicos y cargos políticos se va consolidando poco a poco.

9 Estos bailes o rituales tienen como finalidad “lidiar con el conflicto o con las relaciones sociales problemáticas y asegurar la salud y la fertilidad” (Londoño 2004, 193), y suponen el despliegue del “conocimiento de los ciclos estacionales, la historia natural de los frutales silvestres, las interacciones sociales entre invitados y dueños, y el papel de los hombres y las mujeres en el trabajo de producción de alimentos y el ejercicio ceremonial” (Candre Yamakuri 2011, 308-309).

Las transformaciones en la ciudad: alimentación, identidad

Desde hace varias décadas, en Latinoamérica se han incorporado comidas industriales en la dieta indígena, en zonas tanto urbanas como rurales (Camacho 2006; Carrasco Henríquez 2004; Huber 2002; Pissolato 2012; Weismantel 1988). En la Amazonia contemporánea, se están dando procesos de transición alimentaria en los que productos como arroz, pasta, azúcar, pollo congelado, proveniente del sur de Brasil o enlatados, hacen ya parte de la comida diaria de muchos indígenas (Eloy 2009; Katz *et al.* 2008; Nardoto *et al.* 2011; Nieto 2006; Santos 2008). El poder de la industria agroalimentaria es una de las principales causas de esta situación, que se da como consecuencia de una amalgama entre el mercado global de alimentos, que proporciona productos industriales a precios bajos, y los mercados locales o regionales urbanos, que estimulan su consumo con motivaciones económicas, sociales y nutricionales. El menor precio de los alimentos industriales es un factor determinante para su utilización, pero también lo es su condición de alimento moderno, foráneo, que para muchos tiene un mayor estatus social, e incluso nutricional. De ahí, por ejemplo, que en São Gabriel da Cachoeira la *quiñapira*, un plato amazónico típico de la región del Río Negro (Brasil), que consiste en caldo de pescado con las variedades locales de ají, haya pasado a cocinarse con pollo congelado, que es más barato que el pescado (Santos 2008). En Leticia, el *iyiko*, plato uitoto de las mismas características que la *quiñapira*, se ha empezado a preparar, también, con pollo, e incluso con calabresa. Estos productos industriales, presentes en la dieta corriente urbana y rural, se encuentran en las redes de intercambio porque responden a un deseo de consumo por parte de los indígenas.

Con frecuencia, los programas gubernamentales de intervención alimentaria y nutricional, en cabeza de las instituciones nacionales y locales, incluyen productos industriales y exógenos como parte del esfuerzo estatal por solventar las necesidades nutricionales de la población vulnerable (Gómez 2006; Yagüe 2013). Con el ánimo de transformar los “malos hábitos alimentarios” de los colombianos mediante el “cambio cultural dirigido” (Camacho 2014, 170), estos programas institucionales de asistencia y capacitación alimentaria han contribuido al consumo de nuevos alimentos que se van incorporando a la dieta cotidiana.

La participación en este tipo de programas¹⁰ implica, para algunas familias, una estrategia más para la obtención, en la ciudad, de alimentos y otro tipo de insumos o bienes, así sea de manera puntual (Chapetón 2011). Pero, al margen de los objetivos establecidos por las entidades, las mujeres participantes en los programas y proyectos alimentarios, públicos y privados, también aprovechan los espacios y talleres ofrecidos para socializar, intercambiar ideas y tejer nuevas alianzas. Durante los talleres, las mujeres expresan aspectos de su identidad y tradición cultural mediante la preparación de los alimentos, la forma de comerlos, las recetas que reconocen como propias y los ingredientes elegidos o deseados que asocian con su lugar de origen, sus parientes y su grupo étnico o clan.

La transición alimentaria en el Amazonas, como ocurre en otros contextos campesinos e indígenas —en los Andes ecuatorianos (Camacho 2006), por ejemplo—, tiene un fuerte carácter generacional: son los indígenas más jóvenes, aquellos que han crecido en la ciudad, quienes más claramente se diferencian de los otros miembros de la familia en sus gustos y hábitos, pues prefieren platos de otras regiones, alimentos industriales y globalizados, mientras que los padres y abuelos quieren seguir alimentándose con la comida a la que están acostumbrados y que es producida por su gente.

Esto es claro en las tres generaciones de la familia Kirieteke-Ñeñetofe. La abuela, Sinfodiana Kuyoteka (madre de Hernán), pasó una temporada en Leticia en el 2012 cuidando a los nietos, y así contestó cuando le pregunté por lo que extrañaba: “Casabe, ¿no le digo? Casabe, kasaramá, pescado, ají”. Palestina come la comida de la ciudad pero extraña la de su territorio: “Ellos la mandan [la carne de monte] de allá cuando hay oportunidad, cuando hay alguien de confianza [...]. La traen ahumada y la comemos todos, porque me gusta, siempre hace falta acá”. En cambio, dos de sus hijas, Gilma (dieciocho años) y Milena (dieciséis años), señalaban el arroz con pollo sudado como su comida favorita, lo que no se corresponde con una dieta tradicional indígena. Ellas han dejado de consumir otros alimentos, como el *mojojoy*, del cual dicen: “Ya no comemos, no nos gusta. Allá sí, [en el resguardo] es diferente”. Y la nieta de Palestina, Andy (cuatro años), que

10 Son diversos los proyectos institucionales de la Presidencia de la República que se han desarrollado en el casco urbano de Leticia: ReSa Urbano (Red de Seguridad Alimentaria) en el 2010, CuNa (Culinaria Nativa) en el 2011 y otra versión de ReSa Urbano en 2012-2013. Están enmarcados en la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Conpes 113 del 2008), y se articulan a través del programa Familias en Acción. Tienen como objetivo generar “un cambio de actitud” para mejorar la alimentación de la “población pobre y vulnerable radicada en asentamientos subnormales de centros urbanos” (DPS s. f.).

ha vivido dos años con ellos en Leticia, come pan —dulce y salado— con mucho placer y lo prefiere al casabe.

Los cambios en gustos, prácticas y actitudes hacia la comida que se dan en el contexto urbano no solo se deben a la mayor disponibilidad de otros productos, sino a su asociación con la forma de vida y consumo en la ciudad, y con el deseo de los jóvenes de hacer parte de ella. Los jóvenes influyen en los cambios en el repertorio alimentario del hogar, el menú y la forma de preparación de la comida en la casa, puesto que son los productos y los gustos de su preferencia los que acaban siendo comprados y consumidos diariamente por otros miembros de la familia. Las diferencias intergeneracionales no solo están en lo que se come, sino en cómo se come (de pie, sentado en la mesa, en el suelo, con cubiertos o con la mano) y en los momentos para comer: el ritmo de la ciudad marca unos horarios para las comidas muy diferentes a los de la vida en el resguardo. Allí se rigen por el trabajo en la chagra, las salidas al monte o la participación en reuniones o bailes de la comunidad. En Leticia, mientras los nietos mantienen horarios de comida bien establecidos, según las actividades escolares, de modo que comen al mediodía, antes de salir para el colegio, los abuelos, como la señora Sinfodiana, llevan su propio ritmo y comen según las ganas y posibilidades de cada momento.

Los conocimientos asociados a los productos y su preparación también se ven afectados por el acceso, en la ciudad, a otros ingredientes y tecnologías. Los jóvenes indígenas, sobre todo los urbanos, ya no saben o no quieren conocer cómo se preparan algunos de los alimentos centrales de la dieta tradicional (Chapetón 2011), a la vez que los mayores se rehúsan a cambiar sus prácticas. Mientras que Milena y Gilma se defienden con soltura cocinando en la estufa, la abuela Sinfodiana no sabe cómo prender el gas y, en cambio, cocina con leña en el patio trasero de la casa. Así mantiene la distancia con la ciudad y sus modos modernos.

“Somos lo que comemos”

En el parque Orellana, mientras hacía mercado, distinguí a un grupo de mujeres indígenas que vendían chontaduro entero en bolsas, pelado o la pura masa. Otra señora, que pasaba de afán, no paró a comprar ni a saludar a las vendedoras. Este gesto motivó a una de ellas a reclamarle: “Ya te olvidaste de comer chontaduro”, tras lo cual todas rieron. Expresiones de este tipo son comunes y hacen referencia, por un lado y en el sentido literal, a que la persona ha dejado de comer un alimento, y por otro, de forma simbólica, a que ha dejado de ser “india”. Un ejemplo ilustrativo es el caso del *umarí* (*Poraqueiba sericea*), un fruto que desprende un

olor fuerte y cuyo consumo actúa como diferenciador entre indígenas y no indígenas. Mientras que a la mayoría de los indios les gusta comer *umarí* y su olor les resulta agradable porque les trae recuerdos de sabores apreciados, la mayoría de los no indígenas, y sobre todo si no son de la región amazónica, califica tal olor como “muy feo”, de modo que no lo comen y hasta le huyen.

Se puede decir que en la Amazonia existe una “comida de blanco” y una “comida de indio” (Eloy 2009; Pissolato 2012; Santos 2008). Estos conceptos, mediante los cuales se manifiestan relaciones de alteridad, son eco de nominaciones coloniales para referirse, en la actualidad, a los alimentos que consumen los mestizos y a los que consumen los nativos, respectivamente; y en ocasiones continúan teniendo fuertes cargas despectivas. Pero tanto la clasificación de productos y platos como el peso simbólico de la nominación pueden variar con el tiempo, pues los distintos alimentos de un lado son incorporados en las dietas del otro. Mientras que hace unos años la *fariña* era rechazada en los restaurantes de Leticia por ser precisamente “comida de indio” (Mora 1985), hoy en día es común encontrarla en establecimientos administrados por personas no indígenas de fuera de la región amazónica, en diferentes presentaciones y con alto valor social. En Brasil su difusión y consumo es incluso nacional (Katz *et al.* 2008).

Cuando la chagra es la ciudad

La influencia urbana sobre las zonas rurales se aprecia en las transformaciones de la chagra y de las actividades agrícolas femeninas. Así, la chagra, donde se forman las *mujeres de la abundancia*¹¹ (Nieto 2006), está adquiriendo un sentido más instrumental y económico al orientarse a la producción comercial por influencia del mercado, de modo que se le da menor importancia como centro de identidad femenina y de cohesión colectiva (Eloy y Lasmar 2011). En el municipio de Leticia, para las mujeres más jóvenes que trabajan en las chagras de las zonas rurales y periurbanas, lo principal es vender en el casco urbano los productos cultivados para obtener dinero (Chapetón 2011). Este hecho también le imprime un sentido distinto a la importancia material y simbólica del trabajo femenino. Para la “gente de centro”, la producción de los cultivos que las mujeres realizan en la chagra y la posterior distribución de los alimentos son necesarias para crear cuerpos verdaderos, es decir, personas física y moralmente íntegras

11 Con este concepto, Nieto hace referencia a las mujeres “verdaderamente humanas, productoras y trabajadoras [...], mujeres fecundas, que nutren la vida con su trabajo [...] fortalecen su cuerpo y el de su familia [...] y fortalecen sus vínculos sociales”, a través de los muchos trabajos que realizan, principalmente en la chagra (Nieto 2006, 196).

(Londoño 2004, 2012). En la ciudad, aunque las mujeres no pueden cultivar, desempeñan un papel semejante al tejer las redes de intercambio alimentario, puesto que actúan como nodos centrales, dirigiendo y articulando la provisión y circulación de los alimentos, tradicionales y modernos, y activando procesos de reproducción cultural a través de la comida. De alguna manera, entonces, las redes se convierten en las “chagras de la ciudad”, o al menos juegan, en el espacio urbano, un rol semejante al de las actividades de cuidado y consustancialización en el espacio rural.

En la ciudad, además de la adopción de algunos patrones de consumo urbano, se dan formas de socialización diferentes a las del territorio rural, y esta diferencia se percibe en las relaciones de género (Rosas 2006). Como parte activa de las redes, las mujeres se desplazan por toda la ciudad y se relacionan con muchas personas —mujeres y hombres— a lo largo de todo el proceso de conseguir-enviar-recibir-compartir los alimentos, lo que las hace visibles en distintos espacios y en distintas posiciones.

Reflexiones finales

La movilidad de los indígenas amazónicos y sus relaciones con la ciudad, la economía de mercado y la sociedad nacional, así como los procesos de visibilización y empoderamiento de los indígenas urbanos, entre otros, son temas que merecen mayor atención y profundidad por parte de la comunidad investigativa debido a la dinámica de urbanización regional. Una aproximación posible, como hemos visto, se puede dar a través de los alimentos, que ponen en evidencia las diversas maneras en que los indígenas urbanos y sus productos circulan por el territorio, las formas en las que se apropian y participan del espacio urbano, sus nuevos patrones de consumo e intercambio, así como sus relaciones con otros indígenas y con los “blancos”. Como señala Yolanda Moreno, “uno no deja de ser indígena porque viva en la ciudad, no deja su cultura”. En efecto, en la comida y todo lo que la rodea se develan importantes aspectos de la identidad cultural y las relaciones sociales, puesto que la alimentación es un “hecho cultural complejo asociado a la historia, al conocimiento, a la memoria y al ambiente” (Camacho 2014). La comida tiene una dimensión social: el flujo permanente de personas, productos y relaciones crea vínculos personales y colectivos que son parte de una estrategia diversificada de subsistencia (Peluso y Alexiades 2005). Pero los alimentos no

son el único fin de estas redes, sino que son un medio para establecer otro tipo de lazos e interacciones y nuevas formas de reciprocidad en la ciudad.

Hemos visto aquí cómo los indígenas urbanos de Leticia, especialmente las mujeres, tejen redes de intercambio de alimentos como una estrategia autónoma para alimentarse en la ciudad, de modo que pueden adquirir productos que vienen de la chagra (Santos 2008) y que de otra manera sería difícil o costoso conseguir. Esto les confiere cierto poder de decisión sobre sus dietas, ya que ellas eligen qué productos o comidas intercambian, incluidos los alimentos industriales. La constitución de las redes incluye la presencia en lugares por donde circula la comida y la construcción de alianzas con actores indígenas y no indígenas. Al citar a Sahllins, Eloy y Lasmar (2011), hacen referencia a “las capacidades de innovación de los actores” para apropiarse y resignificar aspectos del mundo de los “blancos” a partir de las lógicas culturales propias de los pueblos indígenas. Respecto a los indígenas amazónicos en Bogotá, Luisa Sánchez (2008) se refiere a la misma cuestión en estos términos:

En la lucha de visibilidad que impone el contexto político actual, también se construyen ciertos espacios e intersticios en los cuales la negociación se hace posible, y novedosos procesos de resignificación cultural se llevan a cabo para recordarnos la creatividad y la fuerza de la cultura a la hora de adaptarse a las transformaciones de la ciudad contemporánea. (18-19)

La disponibilidad y el consumo de comidas tradicionales y productos industriales —determinados por la existencia o no de excedentes monetarios para la compra, la solidaridad de la red parental y las posibilidades de acceder al cultivo y la cosecha de las chagras— hacen que los alimentos se conviertan en una representación más de la complejidad de la vida en la ciudad, y de los cambios culturales, generacionales y de género que en esta se desarrollan. Por eso, la alimentación se revela como un campo interesante para entender la ciudad y las relaciones de sus habitantes, entre ellos y con el espacio urbano, pero también con el territorio de origen y su gente; para entender, de forma amplia, la experiencia de ser indígena en Leticia. Esto requiere comprender las relaciones sociales que se tejen a través de los alimentos, manteniendo productos y sabores “propios”, pero también creando, más allá de la comida, alianzas cotidianas útiles, en un contexto urbano a veces hostil. De ese modo, se revela que el indígena amazónico no solo hace presencia en la ciudad, sino que la transforma y la dilata, expande sus fronteras, reinventa y modifica el espacio urbano, lo construye y se construye en este. Así se puede volver amigable un entorno aparentemente desfavorable, y al hacerlo a través de la comida, se podría decir que los indígenas urbanos de Leticia alimentan y “hacen comestible” la ciudad.

Referencias

Acosta, Luis Eduardo, Mónica Natalia

Pérez, Luis Arcángel Juragaro,

Honorio Nonokudo, Gentil Sánchez,

Ángel María Zafiamma, Juan Bosco

Tejada, Osias Levi Cobete, Martín

Efaiteke, Jeremías Farekade, Henry

Giagrekudo y Simón Neikase. 2011.

La chagra en La Chorrera. Bogotá:

Instituto Amazónico de Investigaciones

Científicas (Sinchi), Asociación Zonal

Indígena de Cabildos y Autoridades

Tradicionales de La Chorrera

(AZICATCH).

Algranti, Leila Mezan y Waness Asfora.

2012. Presentación a *Dossiê: gênero*

e alimentação, editado por Leila

Mezan Algranti y Waness Asfora,

7-13. Campinas: Revista do Núcleo de

Estudos de Gênero Pagu (Universidad de

Campinas).

Antequera, Nelson. 2008. “La difícil

cuestión de ser indígena en la ciudad”.

Villa Libre 3: 55-72.

Camacho, Juana. 2006. “Bueno para

comer, bueno para pensar. Comida,

cultura y biodiversidad en Cotacachi”.

En *Desarrollo con identidad: comunidad,*

cultura y sustentabilidad en los Andes,

editado por Robert Rhoades, 1-26. Quito:

Abya-Yala.

—. 2014. “Una cocina exprés. Cómo

se cocina una política pública de

patrimonio culinario”. En *El valor del*

patrimonio: mercado, políticas culturales

y agenciamientos sociales, compilado por

Margarita Chaves, Mauricio Montenegro

y Marta Zambrano, 169-200. Bogotá:

ICANH.

Candre Yamakuri, Anastasia. 2011.

“Mooma Mogorotoi yoga rafue: yuai

buinama uai ikaki monifuea ari kaimo

monaiya, okaina imaki dibenedo.

‘Historia de mi padre Mogorotoi

(Guacamayo azul): palabras del ritual

de las frutas que llega a nosotros como

comida en abundancia, de parte de la

etnia ocaina’ (lengua uitoto)”. *Mundo*

Amazónico 2: 307-327.

Carrasco Henríquez, Noelia. 2004.

“Antropología de los problemas

alimentarios contemporáneos.

Etnografía de la intervención

alimentaria en la región de La

Araucanía, Chile”. Borrador de tesis

de Doctorado en Antropología Social y

Cultural, Facultad de Letras, Universitat

Autónoma de Barcelona.

Chapetón, Marcia Paola. 2011.

“Lo tradicional en lo urbano. La

alimentación de familias y niños

menores de dos años de etnia uitoto

y bora (Leticia, Amazonas)”. Tesis de

maestría en Estudios Amazónicos,

Universidad Nacional de Colombia, sede

Amazonia, Leticia.

Concejo Municipal de Leticia. 2012.

Plan de Desarrollo Municipal “Por el

desarrollo social de nuestro municipio.

Leticia productiva y competitiva 2012-

2015”. Leticia: Autor.

Cure, Salima. 2014. “‘Ahora hay que

mambear’. *Pratiche e discorsi intorno*

al consumo urbano di mambe nelle

città di Bogotá e Leticia”. Tesis de

doctorado en Ciencias Antropológicas

de los Cambios Culturales, Università

L’Orientale di Napoli.

Del Popolo, Fabiana, Ana María Oyarce

y Bruno Ribotta. 2009. “Indígenas

urbanos en América Latina: algunos

resultados censales y su relación con los

Objetivos de Desarrollo del Milenio”.

Notas de Población 86: 101-140.

Departamento para la Prosperidad

Social de la República de Colombia

(DPS), Subdirección Seguridad

Alimentaria y Nutrición. S. f. “Líneas

de intervención ReSA”. Consultado el 6

- de octubre del 2014. <http://www.dps.gov.co/contenido/contenido.aspx?catID=424&conID=162&pagID=12928>.
- Echeverri, Juan Álvaro.** 1997. "The People of the Center of the World. A Study in Culture, History, and Orality in the Colombia Amazon". Tesis de doctorado en Filosofía, New School for Social Research, Nueva York.
- Eloy, Ludvine.** 2009. "Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no nordeste amazônico". *Anthropology of Food* S6 (*Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina*). Consultado el 6 de octubre del 2014. <http://aof.revues.org/6444>.
- Eloy, Ludvine y Cristiane Lasmar.** 2011. "Urbanização e transformação dos sistemas indígenas de manejo de recursos naturais: o caso do alto Rio Negro (Brasil)". *Acta Amazonica* 41 (1): 91-102.
- Espinosa de Rivero, Oscar.** 2009. "Ciudad e identidad cultural. ¿Cómo se relacionan con lo urbano los indígenas amazónicos peruanos en el siglo XXI?". *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 38 (1): 47-59.
- Fischler, Claude.** 1995. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gómez, Damaris.** 2006. "Construyendo identidades culturales alimentarias: una visión alternativa de la seguridad alimentaria". Tesis de Sociología, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Gow, Peter.** 1991. *Of Mixed Blood: Kinship and History in Peruvian Amazon*. Oxford: Clarendon Press.
- Huber, Ludwig.** 2002. *Consumo, cultura e identidad en el mundo globalizado. Estudios de caso en los Andes*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).** 2010. "Amazonas. Tabatinga. Censo demográfico 2010: sinopse". En *Cidades@*. Consultado el 6 de octubre del 2014. <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=130406&idtema=1&search=amazonas|tabatinga|censo-demografico-2010:-sinopse->.
- Katz, Esther, Pascale de Robert, Lucia van Velthem, Mauro Almeida, Juliana Santilli, Ludvine Eloy, Roberta Rizzi y Laure Emperaire.** 2008. "La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las indicaciones geográficas". En *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, editado por Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina, 97-117. Barcelona: Icaria, Observatorio de la Alimentación.
- Lasmar, Cristiane.** 2006. *De volta ao Lago de Leite: Gênero e transformação no Alto Rio Negro*. São Paulo: ISA/NUTI/UNESP.
- Lévi-Strauss, Claude.** 1970. *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. México D. F.: Siglo XXI.
- . 1986. *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Londoño Sulkin, Carlos David.** 2004. *Muinane: un proyecto moral a perpetuidad*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- . 2012. *People of Substance. An Ethnography of Morality in the Colombian Amazon*. Toronto: University of Toronto Press.
- Magnani, Guilherme.** 2002. "De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana". *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 17 (49): 11-29.
- . 2012. "Índios em contextos urbanos: o caso de Manaus e outras cidades da Amazônica". Manuscrito inédito.

- Mahecha, Dany.** 2004. "La formación de Masa Goro 'personas verdaderas'; pautas de crianza entre los macuna del bajo Apaporis". Tesis de maestría en Estudios Amazónicos, Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia, Leticia.
- Mauss, Marcel.** 2003. "Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas". En *Sociologia e antropologia*, 185-318. São Paulo: Cosac & Naify.
- McCallum, Cecilia.** 2001. *Gender and Sociality in Amazonia: How Real People Are Made*. Nueva York: Berg.
- McSweeney, Kendra y Brad Jokisch.** 2007. "Beyond Rainforests: Urbanization and Emigration among Lowland Indigenous Societies in Latin America". *Bulletin of Latin American Research* 26 (2): 159-180.
- Mora, Yolanda.** 1985. *Alimentación y cultura en el Amazonas: aculturación alimentaria en Leticia*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Nardoto, Gabriela, Rui Sergio S. Murrieta, Luis Enrique G. Prates, Cristina Adams, Maria Elisa Garavello, Tatiana Schor, André de Moraes, Fernando D. Rinaldi, Juliana G. Gragnani, Edila Moura, Paulo Duarte-Neto y Luiza A. Martinelli.** 2011. "Frozen Chicken for Wild Fish: Nutritional Transition in the Brazilian Amazon Region Determined by Carbon and Nitrogen Stable Isotope Ratios in Fingernails". *American Journal of Human Biology* 23 (5): 642-650.
- Nieto Moreno, Valentina.** 2006. "Mujeres de la abundancia". Tesis de maestría en Estudios Amazónicos, Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia, Leticia.
- Overing, Joanna y Alan Passes.** 2000. *The Anthropology of Love and Anger: The Aesthetics of Conviviality in Native Amazonia*. Londres: Routledge.
- Pacheco de Oliveira, Joao.** 2004. "¿Una etnología de los 'indios misturados'? Situación colonial, territorialización y flujos culturales". En *La antropología brasileña contemporánea*, editado por Alejandro Grimson, Gustavo Lins Ribeiro y Pablo Semán, 13-32. Buenos Aires: Prometeo.
- Padoch, Christine, Eduardo Brondizio, Sandra Costa, Miguel Pinedo-Vasquez, Robin R. Sears y Andrea Siqueira.** 2008. "Urban Forest and Rural Cities: Multi-sited Households, Consumption Patterns, and Forest Resources in Amazonia". *Ecology and Society* 13 (2): 2.
- Peluso, Daniella y Miguel Alexiades.** 2005. "Indigenous Urbanization and Amazonia's Post-Traditional Environmental Economy". *Traditional Settlements and Dwelling Review* 16: 7-16.
- Peña-Venegas, Clara, Augusto Mazorra Valderrama, Luis Eduardo Acosta Muñoz y Mónica Natalia Pérez.** 2009. *Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (Sinchi).
- Pineda Camacho, Roberto.** 2003. "La Casa Arana en el Putumayo. El caucho y el proceso esclavista". *Revista Credencial Historia* 160. Consultado el 6 de octubre del 2014. <http://www.banrepcultural.org/node/73209>.
- Pissolato, Elisabeth.** 2012. "Gênero, casamento e trocas com brancos". En *Gênero e povos indígenas*, editado por Ângela Sacchi y Márcia Maria Gramkow, 98-115. Río de Janeiro; Brasília: Museu do Índio; Funai.
- Rosas, Diana.** 2006. "Pulsaciones y estacionalidad del dinero y las mercancías en el Mirití-Paraná". Tesis de maestría en Estudios Amazónicos, Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia, Leticia.

- Sahlins, Marshall.** 2006. "Le penseé bourgeoise. La sociedad occidental como cultura". En *Cultura y razón práctica: contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, 166-202. Barcelona: Gedisa.
- Sánchez, Luisa Fernanda.** 2008. "Transplantar el árbol de la sabiduría: malocas, maloqueros urbanos y comunidades de pensamiento en Bogotá". *Rita* 1. Consultado el 6 de octubre del 2014. <http://www.revue-rita.com/dossier-thema-32/transplanter-el-ol-thema-502.html>.
- Santos, Fabiane.** 2008. "Comida de branco, comida de índio: consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro". *Revista Temáticas* 31: 38-48.
- Seeger, Anthony, Roberto da Matta y Eduardo Viveiros de Castro.** 1979. "A construção da pessoa nas sociedades indígenas no Brasil". *Boletim do Museu Nacional, Nova Série* 32: 2-19.
- Tapia, Carmensusana.** 2009. "Améjimináa majcho: 'La comida de nuestra gente'. Etnografía de la alimentación entre los miraña". *Culturales* 5 (9): 39-72.
- Teixeira, Pery, Marie Therese Mainbourg y Marília Brasil.** 2009. "Migração do povo indígena Sateré-Mawé em dois contextos urbanos distintos da Amazônia". *Caderno CRH* 22 (57): 531-546.
- Tobón, Marco Alejandro.** 2009. "Asentamientos multiétnicos. Conflictos y distinciones en Leticia". En *Perspectivas antropológicas sobre la Amazonia contemporánea*, editado por Margarita Chaves y Carlos Luis del Cairo, 213-232. Bogotá: ICANH.
- Trujillo Osorio, Catalina.** 2008. "Selva y mercado: exploración cuantitativa de los ingresos en hogares indígenas". Tesis de maestría en Estudios Amazónicos, Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia, Leticia.
- Vilaça, Aparecida.** 2002. "Making Kin Out of Others in Amazonia". *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 8 (2): 347-365.
- Weismantel, Mary.** 1988. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press.
- Wilm, Luciana Almeida.** 2012. "Todo dia é feira: estudo sobre a circulação de bens e pessoas no comércio jurunense". Tesis de maestría en Ciencias Sociales, énfasis en Antropología, Universidade Federal do Pará, Belém.
- Yagüe, Blanca.** 2013. "Haciendo comestible la ciudad. Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la soberanía alimentaria". Tesis de Maestría en Estudios Amazónicos, Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonia, Leticia.