



Iconos. Revista de Ciencias Sociales
ISSN: 1390-1249
revistaiconos@flacso.org.ec
Facultad Latinoamericana de Ciencias
Sociales
Ecuador

Pacheco, Carlos Alfonzo
Tiempo Pemón
Iconos. Revista de Ciencias Sociales, núm. 54, enero, 2016
Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales
Quito, Ecuador

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=50943384009>

- 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

Tiempo Pemón*

Pemón Time

Tempo Pemón

Carlos Alfonso Pacheco**

Yo estoy en el conuco, si quieren vayan, allí estoy porque soy el alimento, soy la yuca, la yuca dulce, el ñame, la batata, el ocumo, el cambur, la caña..., a partir de ahí creemos en Küse chiwon, nosotros la llamamos la esencia de la yuca y de la tierra, porque es la tierra misma, la tierra fértil, la que hace que crezcan auyamas, lechosas, todo lo que comemos, su nombre es Akuwamani.

Anónimo

El presente ensayo visual denominado Tiempo Pemón es parte de una investigación de maestría (2012- 2013) que se realizó con el pueblo Pemón¹ de filiación lingüística Caribe, conformado por las familias indígenas Arekunas, Kumarakotos y Taurepanes, ubicado al sur de Venezuela en el Estado Bolívar, municipio Gran Sabana. El principal interés de esta investigación visual fue capturar los procesos diarios y la cotidianidad de esta comunidad, no desde un punto de vista exótico, sino intentando capturar la riqueza de la vinculación entre tradición, cultivo y alimentación.

* Esta muestra fotográfica es parte de una investigación para una tesis de Maestría en Desarrollo Sustentable para la Universidad Nacional de Lanús en la República Argentina. La muestra "Tiempo Pemón" se presentó en el *V Festival de arte para la inclusión social* de la misma universidad en el año 2013, con el patrocinio de la Embajada de la República Bolivariana de Venezuela y de Petróleos de Venezuela Sociedad Anónima (PDVSA) - Argentina. De igual forma, se presentó de manera itinerante en varios centros culturales de la ciudad de Buenos Aires (Guica y Yaus).

** Ingeniero Agrónomo por la Universidad Central de Venezuela, con Maestría en Desarrollo Sustentable por la Universidad Nacional de Lanús de Buenos Aires, Argentina. Actualmente es director de Desarrollo Sustentable del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Sigchos, en Cotopaxi, Ecuador.

✉ carlospacheco83@yahoo.es

1 El artículo 119 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela señala, en el capítulo VIII sobre los derechos de los pueblos indígenas: "El Estado reconocerá la existencia de los pueblos y comunidades indígenas, su organización social, política y económica, sus culturas, usos y costumbres, idiomas y religiones, así como su hábitat y derechos originarios sobre sus tierras que ancestral y tradicionalmente ocupan...".

Si bien esta investigación se basó en el pueblo Pemón² en general, la protagonista de este estudio fue la yuca (*manihot esculenta*), vista no solo como un alimento capaz de saciar el hambre de las personas sino como el principal alimento de este pueblo, el cual tiene un alto nivel de sacralidad al ser el centro de su cultura. Como afirma el capitán Juvencio Gómez,³ dirigente de la comunidad Paraitepuy de Roraima, “la yuca y más la yuca amarga es nuestra vida, de ahí sale el casabe, el kachire, el cumache, almidón, las hojas secas sirven para hacer el parakiri y las hojas frescas para cocinar”.

Tiempo Pemón significa para este pueblo que cada cosa tiene su tiempo: tiempo para comer, tiempo para reír, tiempo para amar, tiempo para pensar, para relacionarse entre ellos, tiempo para cocinar. El tiempo para este pueblo transcurre “despacio” donde la prioridad y la preocupación son diferentes al tiempo moderno y occidental; la preocupación para este pueblo es tener un tiempo para sembrar, para cuidar el cultivo, para preparar el alimento, para relacionarse entre ellos, en la preparación de su alimento.

Lo que reflejan las imágenes de este ensayo es la resistencia de este pueblo al sistema hegemónico que tiene como propósito estandarizar las culturas; este pueblo se empeña en mantener vivo un proceso ancestral que es la elaboración del casabe a partir de la yuca. El casabe es un proceso de elaboración familiar que sirve principalmente para alimentar a la comunidad Pemón, cada familia posee pequeños huertos donde además de la yuca existen otros cultivos que utilizan para su alimentación. A esto denomina un proceso en resistencia porque en cada paso se observa ritualidad, sacralidad, la importancia de lo lento, de lo simple, de lo artístico, de lo metódico. Es un proceso ordinario que no deja de ser extraordinario al permitir capturar las expresiones corporales de satisfacción y de placer del pueblo de Pemón al elaborar el casabe.

2 La palabra Pemón en la lengua de este pueblo significa “gente”.

3 Denominación que se proporciona a la máxima autoridad de cada comunidad de los pemones.



Cosecha. La raíz de la yuca se extrae mediante proceso manual y se lleva al espacio denominado “casabera” para su procesamiento.



Pelado. Se quitan manualmente los extremos y la corteza de cada una de las raíces de la yuca. Una vez pelada, se la acumula al interior de la corteza de un árbol.



Molienda de la yuca. Este proceso es realizado por un molino rallador denominado “cigüeña”, el cual es impulsado por un motor de gasolina. Esto da como resultado una masa húmeda que se deja reposar por una noche para que se fermente y se pueda pasar al prensado.



Exprimido de la yuca. La masa fermentada se exprime en un cilindro elaborado con la palma del moriche (palma de la sabana cuyas hojas sirven como utensilios de cocina), llamado “sebucán”. De este proceso se obtiene la harina de yuca y su afluente (el yare). Este líquido se cocina con leña por un tiempo de ocho a 10 horas para obtener la base para picantes u otras bebidas.



Haciendo el casabe. Consiste en verter una determinada cantidad de masa cernida sobre la superficie del budare (horno de barro con una plancha metálica), el cual se calienta con leña. Se realiza un tendido uniforme para, después de tres minutos aproximadamente, realizar el orillado con una espátula de madera. Luego se voltea para que reciba cocción por el otro lado.



Cocción de la torta de casabe. La persona que hace de tendedora de cada familia “imprime” una figura a la torta que le confiere una identidad única, un “sello personal”.



Secado del casabe. Se efectúa en tendaderos de malla de alambre que deben estar a un metro del suelo. Estas tortas de casabe permanecen en mallas de secado entre cinco y seis horas.



Tortas de casabe listas para el consumo.