

**LA CONFIGURACIÓN DE LA SUBJETIVIDAD EN TORNO A LA
ALIMENTACIÓN: UN ANALISIS DESDE LAS VOCES DE COMUNIDADES DE
VILLAVICENCIO Y TUMACO**

NANCY CATALINA GONZÁLEZ MOYA

DIANA PATRICIA GUERRERO ALBA



MAESTRÍA EN DESARROLLO EDUCATIVO Y SOCIAL

LÍNEA DE DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO

ELSA RODRÍGUEZ

TUTORA



BOGOTÁ, ENERO 2014

**LA CONFIGURACIÓN DE LA SUBJETIVIDAD EN TORNO A LA
ALIMENTACIÓN: UN ANALISIS DESDE LAS VOCES DE COMUNIDADES DE
VILLAVICENCIO Y TUMACO**

NANCY CATALINA GONZÁLEZ MOYA

DIANA PATRICIA GUERRERO ALBA

**Tesis de Grado para optar el título de
Magister en Desarrollo Educativo y Social**



**MAESTRÍA EN DESARROLLO EDUCATIVO Y SOCIAL
LÍNEA DE DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO**

ELSA RODRÍGUEZ

TUTORA



BOGOTÁ, ENERO 2014

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN – RAE

1. Información General	
Tipo de documento	Tesis de grado
Acceso al documento	Universidad Pedagógica Nacional. Biblioteca Central
Título del documento	La Configuración de la Subjetividad en torno a la Alimentación: un análisis desde las Voces de Comunidades de Villavicencio y Tumaco
Autor(es)	GONZALEZ MOYA, Nancy Catalina y GUERRERO ALBA, Diana Patricia.
Director	Rodríguez, Elsa.
Publicación	Bogotá. Universidad Pedagógica Nacional. 2014. 111 p.
Unidad Patrocinante	Universidad Pedagógica Nacional
Palabras Claves	Alimentación, subjetividad, cultura alimentaria
2. Descripción	
El presente documento expone los resultados de la investigación que tuvo como finalidad el comprenderla forma en que la alimentación contribuye a la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y del barrio Trece de Mayo de la ciudad de Villavicencio.	

3. Fuentes
Alcaldía de Tumaco. (2009). Plan de ordenamiento territorial POT.
Álvarez, M. & González, L. (2002). “Prácticas alimentarias en las familias del área rural de Medellín - Colombia”. ALAN 52(1), pp. 55-62.
Angulo, A (2010). El valor social y humano de la lactancia: Aspectos socio-culturales de la lactancia materna. Antropólogo. Esp. MSc. Universidad Nacional de Colombia. Línea de investigación: Antropología cultural alimentaria
Aponte, M; Acosta, L; Bermúdez, M; Briceño, B; Clavijo, L; Molina, R; Muñoz, O; Restrepo, L; Rueda, H; Quinche, C. (2009). Macroproyecto: Relación Ciudadanía, Democracia y Desarrollo Comunitario. Línea de Investigación en Desarrollo Social y Comunitario.

Maestría en Desarrollo Educativo y Social. Bogotá.

Anselm S., Juliet C. (2002). Bases de la investigación cualitativa. Editorial Universidad de Antioquia. Capítulos 5 al 9. En Modulo CINDE Fenomenología, Estudios de Caso y Teoría fundamentada 2013.

Bauman, Z., (2003). Comunidad. En búsqueda de seguridad en un mundo hostil, Madrid, Siglo XX de España Editores. p. 16.

Bisbicus, G; Paí J; Paí R. (2010). Comunicación con los espíritus de la naturaleza para la cacería, pesca, protección, siembra y cosecha en el pueblo indígena Awá de Nariño. Programa somos defensores.

Boas, F. (1964). Cuestiones fundamentales de antropología cultural [The mind of primitive man]. Buenos Aires: Solar/Hachette.

Bourdieu, Pierre (1998), La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus Ediciones, Madrid.

4. Contenidos

El documento parte de la revisión teórica de diferentes autores sobre las temáticas de alimentación, subjetividad y comunidad, lo que permitió tener referentes conceptuales de partida. Para en un segundo momento y desde la pregunta orientadora permitir que emerja las percepciones y sentires de las comunidades participantes. Y en un tercer apartado ubicar los resultados y discusiones.

5. Metodología

La propuesta investigativa respondió a una investigación de tipo cualitativo, con enfoque hermenéutico ya que tuvo por objetivo comprender como el proceso alimentario incide en la configuración de las subjetividades en las comunidades de diferentes regiones y culturas, como lo fueron la Costa Pacífica y la Región de los llanos orientales. Dado que este es un estudio de tipo cualitativo se trabajó con una muestra teórica. El muestreo fue progresivo de tipo intencional, secuencial y reflexivo. Estuvo comprendido por 10 madres cabezas de hogar del barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio y para el municipio de Tumaco se aplicó la entrevista a 4 personas de la comunidad afro y 6 del pueblo Awá, para un total de 10 personas en Tumaco que

puedan dar cuenta de los principales cambios en el proceso alimentario. Es decir, se realizaron 20 encuestas semiestructuradas para todo el estudio.

6. Conclusiones

La alimentación contribuye a la configuración de las subjetividades especialmente en comunidades rurales y con pertenencia étnica como los afros y los indígenas, especialmente porque el significado social de la alimentación se recoge desde su pasado, permite pensar en un futuro mejor y vislumbrar posibles acciones para el cambio.

El conflicto armado y el desplazamiento afectan la constitución de subjetividades. En dichas situaciones la memoria alimentaria permite reactivar la conciencia reflexiva, para desde la experiencia poder proyectar mundos mejores y movilizar subjetividades individuales y colectivas para construir nuevas realidades.

La memoria alimentaria es una metodología que puede permitir trabajar en la reconstitución de comunidades emancipadoras especialmente en contextos de conflicto armado, y puede ser una posibilidad para trabajar en la reconfiguración subjetiva durante el pos conflicto.

Elaborado por:	GONZALEZ MOYA, Nancy Catalina y GUERRERO ALBA, Diana Patricia.
Revisado por:	Rodríguez, Elsa

Fecha de elaboración del Resumen:	02	02	2014
--	----	----	------

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	10
INTRODUCCIÓN	11
1. ANTECEDENTES.....	12
2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	15
3. JUSTIFICACIÓN.....	18
4. OBJETIVOS	22
5. REFERENTES CONTEXTUALES.....	23
5.1. Barrio 13 de Mayo, Villavicencio- Meta.....	23
5.2. San Andrés de Tumaco, Nariño	25
6. REFERENTES CONCEPTUALES	28
6.2. Alimentación	33
6.3. Subjetividad.....	34
7. METODOLOGÍA	40
7.1. Tipo de estudio.....	40
7.2. Técnicas e instrumentos	40
7.2.1. Entrevista semiestructurada.....	41
7.2.2. Observación de campo	43
7.3. Muestra.....	44
7.4. Recolección de la información	45
7.5. Procesamiento de datos	46
7.5.1. Pre análisis o alistamiento de la información.....	47
7.5.2. Microanálisis	47
7.5.3. Codificación abierta	48
7.5.4. Codificación axial	51
7.5.5. Integración de categorías y sus propiedades	51
7.5.6. Triangulación	52
8. ANALISIS DE DATOS	53
8.1. Contexto alimentario: comprendiendo la realidad entre el pasado y el presente	54
Disponibilidad de alimentos: entre la abundancia y la variedad	55
Consumo de alimentos: cocina tradicional saludable.....	58
8.2. Significado social de la alimentación.....	60
Cultura, tradiciones y creencias en torno a la alimentación	60

Celebraciones	62
Creencias ⁶⁷	
Significados sociales de la alimentación	71
Roles familiares y alimentación	75
8.3. El hoy de la alimentación: entre añoranzas de un tiempo pasado que fue mejor	78
Alternativas para garantizar la alimentación	80
8.4. Causas que han generado las transformaciones alimentarias en las comunidades.....	81
Conflicto social, grupos armados y cultivos ilícitos: una causa estructural de la pérdida de la cultura alimentaria.....	82
La modernidad o la colonización: otra causa de pérdida de la cultura ancestral.....	89
8.5. Configuración de la subjetividad: un análisis desde lo alimentario	91
9. CONCLUSIONES	96
BIBLIOGRAFÍA.....	102
ANEXOS.....	113
Anexo 1. Formato de consentimiento libre e informado para la participación de la investigación	113
Anexo 2. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Red de consejos comunitarios del Pacífico Sur, RECOMPAS. 08 de junio de 2012.	114
Anexo 3. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Red de consejos comunitarios del Pacífico Sur, RECOMPAS. 09 de septiembre de 2012.	117
Anexo 4. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Awá. 14 de agosto de 2012.	124
Anexo 5. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Villavicencio. 09 de junio de 2012.....	127
Anexo 6. Entrevista semi estructurada.....	129
Anexo 7. Cuadro para registro de observación hecha. Notas de campo	131
Anexo 8. Registro Fotográfico. Barrio 13 de Mayo, Ciudad de Villavicencio	132
Anexo 9. Registro fotográfico Tumaco.....	135
.....	137
Anexo 10. Entrevistas semiestructuradas Afro de Tumaco.....	138
Anexo 11. Entrevistas semiestructuradas Awá.	169
Anexo 12. Entrevistas semiestructuradas Villavicencio	220
Anexo 13. Observación Tumaco.....	249
Anexo 14. Matriz de categorización y codificación. Caso Tumaco. (En CD)	264
Anexo 15. Matriz de categorización y codificación. Caso Villavicencio (en CD)	264

Índice de tablas

	Pág.
Tabla 1. Momentos metodológicos para la construcción de la pregunta de investigación	16
Tabla 2. Planos constitutivos de la subjetividad	37
Tabla 3. Contenido de la entrevista semi estructurada	41
Tabla 4. Codificación de la categoría de alimentación, sus propiedades (libro de códigos)	48
Tabla 5. Propiedades de la categoría de subjetividad	49
Tabla 6. Disponibilidad de alimentos de origen vegetal en Tumaco	55
Tabla 7. Alimentos de origen animal disponibles para el municipio de Tumaco.	57

Índice de gráficas

Grafica 1. Proceso para el análisis de la información	45
Grafica 2. Procesamiento cualitativo de la información para el análisis	47

DEDICATORIA

A Dios, que me dio la fortaleza y me tomo de su mano para seguir a pesar de las adversidades que se presentaron durante estos dos años.

A la vida por darme la posibilidad de continuar mi formación en un país en donde las oportunidades son para pocos.

A mi querida madre, que con su amor infinito supo acompañarme, darme fuerzas y estar siempre ahí, con el amor y la incondicionalidad que solo una madre puede dar.

(Nanchy)

A Dios, a mi madre y mi esposo quienes me acompañaron y apoyaron incondicionalmente en la realización de esta meta.

(Diana)

AGRADECIMIENTOS

A las comunidades de Tumaco, en especial a los gestores en SAN tanto de la comunidad afrocolombiana y a los del pueblo awá y a sus autoridades por abrirnos su corazón y permitirnos compartir con ellos largas conversas y momentos en los cuales pudimos aprender, entender de su cultura ancestral, conocer secretos, miedos, saberes e historia entorno a la alimentación, ya que con ello no solo logramos la comprensión del proceso constitutivo de la subjetividad, sino que logramos vislumbrar aspectos de la complejidad del ser humano, de su arraigo cultural y de su ser que nos lleva a reiterar el profundo respeto y admiración por su lucha, por su resistencia social en medio de un conflicto que azota a nuestro país por más de cinco décadas. A ellos, muchas gracias, sus luchas del día a día son un aprendizaje para nuestras vidas.

A la comunidad del barrio 13 de Mayo por ver en esta investigación una esperanza para mostrar realmente quienes son y de que son carentes, supieron demostrar que más que un barrio es una familia y pueden acoger a cualquier persona. Demostrando con su solidaridad que una comida es más que el simple hecho de satisfacer una necesidad.

A nuestras familias y en especial a nuestras madres que acompañaron día a día nuestro esfuerzo y nuestras preocupaciones y con sus oraciones nos dieron aliento.

A mi Orishas, que con su espíritu bondadoso me acompañó en los momentos más difíciles y supo llenarme de tranquilidad y fortaleza con su amor y su paciencia.

A la profe Sarita que supo ser la luz en el momento que las sombras nublaban nuestro camino.

A el CINDE por darnos la oportunidad de seguir en estudios de formación a personas que como nosotras no nos encontramos en Bogotá y que por ello se nos limitan las posibilidades.

A nuestra tutora por acompañar el trabajo y permitir que paso a paso encontráramos los caminos.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación La Configuración de la Subjetividad en torno a la Alimentación: un Análisis desde las Voces de Comunidades de Villavicencio y Tumaco se desarrolló con la participación de las comunidades indígenas y afro del municipio de Tumaco y una comunidad en situación de desplazamiento del Barrio 13 de Mayo de la ciudad de Villavicencio durante el año 2012 y 2013. Los participantes aportaron desde su experiencia y sus preocupaciones en la definición del tema central a investigar; contribuyeron en el momento de recolección de la información y les fue devuelto los resultados para su conocimiento.

La pregunta que guió el desarrollo de la investigación fue ¿Cómo la alimentación contribuye a la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y de la ciudad de Villavicencio? Esta pregunta tiene el fin de poder comprender cómo la alimentación, contribuye a redefinir sujetos y construir subjetividades en contextos concretos. La alimentación y la subjetividad son las categorías centrales de este estudio, el cual atraviesa por diferenciaciones y especificidades por trabajar con poblaciones étnicas como son la cultura afro e indígenas.

La alimentación es comprendida más que como una necesidad, es un fenómeno social, cultural, fisiológico y emocional que entreteje tradiciones, practicas, creencias y conocimientos específicos.

El concepto de subjetividad es comprendido desde esta propuesta como el resultado de la interacción de relaciones, sentimientos, emociones, memoria, saberes y experiencia que configuran un sujeto y su realidad, la que es construida por los sujetos. La subjetividad tiene elementos de temporalidad que la definen desde la memoria en el pasado, para expresarse en un presente y construir futuros a partir de momentos reflexivos que generan cambios constantes.

De esta forma, el estudio de las categorías subjetividad y alimentación permite comprender que la alimentación contribuye a la constitución de subjetividades de formas diferentes dependiendo del lugar donde sea su estudio y permite abrir posibilidades para otro tipo de análisis.

1. ANTECEDENTES

Muchos estudios giran en torno a la alimentación, estas investigaciones han despertado un gran interés a lo largo de la historia desde las ciencias sociales como son la sociología, la antropología, la economía entre otras. Algunos estudios han adoptado un contenido sociocultural que hace parte del acto alimentario y que ha sido fundamentado por la sociología de la alimentación. Por ejemplo, Franco, 2010 p.144 cita a Contreras y Espeist (2002) quienes “analizan las relaciones de reciprocidad familiar y social que permiten y sostienen la distribución y asignación de recursos alimentarios en adultos mayores. Rotenberg y De Vargas (2004) analizan los significados (percepciones, experiencias y valores) de las prácticas alimentarias durante el amamantamiento hasta la introducción de la alimentación cotidiana de la familia, en un barrio popular de Río de Janeiro. Menasche, Marques y Zanneti (2008) en su artículo El Consumo y la Seguridad Alimentaria pretenden indagar las representaciones de la producción y el consumo de alimentos entre agricultores y agricultoras de la región del Valle de Taquari (Río Grande del Sur, Brasil). A su vez analizan la alimentación como una práctica social cotidiana que permite la supervivencia humana y la posibilidad de reproducción de las actividades sociales”.

Para las ciencias sociales, “la alimentación como su objeto de investigación presenta diversos focos de atención. Uno de los focos en los que se ha centrado las ciencias sociales es en identificar el consumo de alimentos y la modificación de éstos en el tiempo” (Taren et al.; 1990; Booker, 1949; Morton et al., 2007; Prada, Herrán & Ortiz, 2008 citados por Franco, 2010, p. 144). En lo que respecta al consumo y la alteración de los alimentos en el tiempo se considera un factor importante las fuentes de recursos de los hogares, los ingresos de las personas y los presupuestos familiares que permiten acceder a los productos básicos. Según esto se menciona que la antropología de la alimentación debe "entender los problemas alimentarios como resultado de la configuración de una estructura que somete a la población afectada a nuevas condiciones biológicas (desnutrido o mal nutridos) y nuevas condiciones sociales (dependientes, ayudados, subsidiados en la dimensión más básica del ser humano" (Carrasco, 2007 p.94).

Para Harris (1989), la antropología considera que en el comer interviene algo más que la fisiología de la digestión. En el comer también se interpone la selección de los alimentos

(de origen animal y vegetal), así como las preferencias alimentarias de un grupo determinado están asociadas a lo que el autor denomina bueno o malo para comer. El valor del consumo está en función del costo/beneficio, "ya que los alimentos preferidos reúnen en general más energía, proteínas, vitaminas y minerales por unidad que los evitados" (Harris, 1989. p.14).

Ante la complejidad del fenómeno, diversos autores (Díaz & Gómez, 2001; Poulain&Proença, 2003; Aguirre, 2004; Carrasco, 2007; Sanz, 2008; Vizcarra, 2008 Citados por Franco, 2010 p. 149) "coinciden en señalar la necesidad de adelantar estudios interdisciplinarios que permitan comprender los diversos ámbitos, dimensiones y aspectos que se conjugan en el proceso alimentario".

Según refiere Castrillón (2010), en algunos países como Francia, Italia y España la historia de la alimentación ha abordado la relación con los hechos económicos, ambientales, culturales y sociales. A partir de la década de los ochenta, se retoman estudios sobre la alimentación, en una corriente de pensamiento denominada sociología de la alimentación, cuyo interés de esta corriente es la importancia social de la alimentación mediante el análisis de los patrones de consumo, prácticas alimentarias en el contexto de sociedades modernas, las motivaciones y los factores culturales que inciden en el comportamiento alimentario, las desigualdades sociales expresadas en el acceso y consumo de alimentos, las relaciones de género y la distribución de poder en el acceso a recursos alimentarios y la incidencia de los factores sociales, familiares y culturales en las condiciones de salud.

En el contexto colombiano, la cocina y los comportamientos alimentarios son temas muy debatidos entre diversas ramas incluyendo a las ciencias sociales, (antropólogos y sociólogos) ciencias que empiezan a interesarse por los factores sociales y culturales que giran en torno a la alimentación, su incidencia en lo cultural, político y social. Las investigaciones que se han realizado en los últimos tiempos en Colombia han permitido entender un poco la cultura y la sociedad puesto que grandes estudios no solo se han dado en las grandes ciudades sino que también se han adelantado estudios en culturas étnicas. En Colombia los estudios sobre la alimentación han llevado a hablar sobre pobreza, hambre, prácticas alimentarias, seguridad alimentaria entre otros. A continuación se presenta un breve recorrido sobre los diferentes estudios hallados en el país.

Martínez Aida (1985), muestra el pasado gastronómico colombiano desde sus antecedentes aborígenes y coloniales hasta la entrada de platos y productos europeos. Restrepo (2008), identifica los acontecimientos, las coyunturas políticas y las transformaciones históricas ocurridas en la ciudad de Bogotá.

En la actualidad existe un mayor posicionamiento en los estudios e investigaciones sobre la alimentación desde el enfoque de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Álvarez y González (2002) realizan un estudio desde el consumo de alimentos desde la mirada antropológica en familias rurales de la ciudad de Medellín (Antioquia). Prada, Herrán y Ortiz (2008) presentan un Análisis del patrón alimentario y la capacidad de accesos a los alimentos de familias desplazadas en el municipio de Girón (Santander). Mora de Jaramillo (1985) estudian el Proceso de aculturación en el Amazonas colombiano, mediante el contacto y el proceso de intercambio de bienes alimentarios. Carlos Osorio (2002) estudió el patrimonio cultural y simbólico de los indígenas Paeces (Cauca). Rotenberg & De Vargas, 2004; Álvarez & González 2002; Arana, 1982; Ysunza, 1986 en sus estudio las mujeres y su relación con la salud y la alimentación, (citados por Franco, 2010).

Estas investigaciones son un importante aporte desde la cultura, la sociología y la antropología alimentaría para dimensionar las características que hacen parte de los colombianos en cuanto a dieta, cultura, costumbres y formas de comer. No obstante el ver todas estas investigaciones se incentiva la necesidad de continuar estudiando este fenómeno para reconocer las continuidades y las rupturas de las prácticas alimentarias en las que se expresan nuevas formas de organización y nuevas estructuras en una comunidad.

Investigaciones en este tema, hacen que esta investigación se ubique en un contexto que permite profundizar y reflexionar, no solo como un concepto desde la perspectiva cultural o desde la historia de la alimentación, sino que requiere profundizar la relación que se establece con el alimento a través de lo que se come, la forma en que se prepara, la disponibilidad en el mercado, las creencias y costumbres a la hora de comer, los ingresos económicos, el lugar donde se cocina, las preparaciones que revierten en prácticas alimentarias ancestrales y su relación con la categoría de la subjetividad.

2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La investigación se inicia con la identificación del problema, el cual fue construido a partir de escuchar las inquietudes de las comunidades participantes a través de tres conversatorios cuyo tema central fue la alimentación. (Ver tabla 1). Durante estas jornadas, surgieron interrogantes y cuestionamientos entorno al proceso alimentario como por ejemplo: si la alimentación logra generar dinámicas sociales como el trabajo colectivo en busca de un objetivo en común o entorno a la alimentación se crean dinámicas en las cuales se conforman nuevas comunidades ¿Cómo se dan estos procesos? ¿Qué pasa con el sentir y forma de ser de las comunidades y sus integrantes frente a esa necesidad? ¿Qué pasa con la alimentación y todo lo que esta generaba luego de que la violencia se convirtiera en el perturbador del día a día? ¿Qué estrategias nuevas han tenido que buscar las comunidades para poder conseguir su alimento? ¿Cómo han tenido que resolver la necesidad de alimentarse después de la incursión de los grupos armados? ¿Qué cambio y porque? ¿Por qué hay hambre?

Para resolver estas dudas, se requirió de la descripción de cuáles han sido los principales cambios que el proceso alimentario que han tenido estas comunidades de Tumaco y una comunidad desplazada ubicada en el barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio. En las narraciones obtenidas por las comunidades durante los conversatorios y entrevistas se dilucidan los primeros visos que establecen la relación entre conflicto armado, los cambios que deben generar las comunidades para suplir la alimentación y las afectaciones en el ser humano.

Las reflexiones generadas en estos conversatorios llevaron a un segundo momento que consistió en la construcción del tema central de la investigación y que se refirió a comprender cómo el proceso alimentario puede contribuir a formar subjetividades que se desarrollan y se expresan en los diferentes ámbitos de la vida individual, familiar, colectiva, social y política.

La pregunta central que se suscitó de estos encuentros fue ¿La alimentación contribuye a la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y el barrio 13

de mayo de la ciudad de Villavicencio? ¿De qué forma lo hace? ¿Cómo se ha dado esa constitución de la subjetividad durante el proceso histórico de transformación del proceso alimentario? Surgieron además otras inquietudes que complementan la pregunta inicial ¿Cuáles han sido los principales hechos históricos que han generado que la alimentación se transforme? ¿Cuáles son los principales cambios en la alimentación que han tenido las comunidades? ¿Cuáles son los principales factores que han generado los cambios? ¿Qué se conserva hoy de su cultura alimentaría?

Finalmente, en un tercer momento, se construyó la pregunta central:

¿Cómo la alimentación contribuye a la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y de la ciudad de Villavicencio?

Y las preguntas secundarias:

¿Qué significaciones tiene la alimentación para generar prácticas sociales y culturales?

¿Cuáles han sido las prácticas alimentarias tradicionalmente? ¿Cuáles practicas se han transformado o perdido? ¿Qué ha causado su transformación o su pérdida?

Tabla 1. Momentos metodológicos para la construcción de la pregunta de investigación							
FASES	MOMENTOS	OBJETIVOS	PREGUNTAS ORIENTADORAS	FOCOS	PARTICIPANTES	ESTRATEGIAS	INSTRUMENTOS
PREDISEÑO	Construcción del proceso de investigación	Ubicación del tema y categorías centrales de la investigación	¿Cómo desarrollar objetivos, preguntas orientadoras de la investigación?	Objetivos y preguntas orientadoras	investigadoras y asesor de tesis	Revisión de investigaciones, textos y asesorías	Lectura, documentos guía, conversatorios, grabaciones y transcripciones
PRESENTACION INVESTIGACION	Presentando y reconociendo el proyecto con los participantes	Presentar a la población de Tumaco y Villavencio la investigación	¿Cuáles son las expectativas de los participantes en el proyecto de investigación?	Intereses y expectativas de los participantes	Investigadoras y personas que desean participar en la investigación.	Convocar a los participantes en contextos establecidos, generando contacto personal con todos los participantes	Explicación a los participantes sobre objetivos, e intereses de la investigación
		Definir el contexto de participación					
		Conocer las características sociales, económicas, políticas de la población objeto con la que se va a trabajar	¿Qué características sociales, económicas y políticas tienen los participantes de la investigación?	Características sociales, económicas y políticas de los participantes en el proyecto de investigación			Preguntas orientadoras
		Indagar las comprensiones iniciales sobre el concepto de comunidad, alimentación y subjetividad.					

Fuente: elaboración propia

3. JUSTIFICACIÓN

La propuesta central de esta investigación tiene su eje central en un proceso inherente a la vida: la alimentación. En la historia, el proceso alimentario ha evolucionado al mismo tiempo que el hombre ha tenido que adaptarse a nuevas condiciones del ambiente para sobrevivir y por lo tanto ha tenido que buscar la forma de solucionar el hambre. (Morales, 2006).

En la evolución de las especies la alimentación fue uno de los mecanismos de selección natural, ya que aquellas especies que lograban adaptarse mejor a las nuevas condiciones de vida o enfrentaban mejor los nuevos retos para conseguir su alimento, fueron las especies que lograron su supervivencia.

A diferencia de los animales, para el hombre la alimentación constituye algo más que una necesidad a suplir que se manifiesta a través de las señales fisiológicas que puede producir la sensación de vacío. La alimentación en la vida humana es un elemento que ha generado formas de relacionarse entre personas y comunidades, forjar valores, construir identidades y formas de asociación.

Así lo señalan las palabras de representantes de la comunidad afro del municipio de Tumaco, que para ellos el compartir su alimento es una forma de mostrar el valor de la solidaridad:

"Una de las cosas entre nosotros es la solidaridad que existe, por lo menos el que no tiene plátano, hay mucha gente que le dice oiga vamos por colina, venga corte y traiga lo que pueda llevar, entonces eso ayuda a mitigar un poco, somos bastante solidarios, en el territorio nos ayudamos entre todos, aunque eso se ha perdido un poco todavía queda, si se mata un animal se reparte a los vecinos pero también se venda, que ahora se hace antes no se vendía, casi siempre se repartía todo y en la casa solo quedaba la comida, entonces esa solidaridad la rescato de nosotros los negros que somos muy solidarios. Mi abuela decía que no había que cocinar la comida completa, que si son 5 no había que echar 5 presas si no más, porque el que viene, a ese le pertenece la comida y siempre esa costumbre se sigue manteniendo viva, usted desde que llegue a la hora del almuerzo, comes porque comes" (Afro de Tumaco).

El alimento es también un valor de cambio:

"También se hacen cambios entre uno en la comunidad, hay trueques, yo le doy coco y usted me da plátano, pan, por ejemplo yo me voy a pescar y agarro mucho pescado y no tengo

plátano y le digo a mi compañero, vaya tráeme plátano y yo le doy el pescado entonces come él y yo. Eso también influye mucho que le dé al vecino, entonces si hay lo que dice Jairo pero también hay arto cambio. Hay personas que solo viven de la pesca, entonces llegan a Rosario con arto pescado, y concha, piangua, pateburro y eso allá la gente por chilma por plátano por coco, mejor dicho eso allá venían era full. Mejor dicho uno se llevaba su kilo de plátano"

Para los Indígenas del pueblo Awá la alimentación puede ser concebida como el todo y es vista desde la integralidad:

“Si no hay comida, no hay nada, no hay tierra, no hay nada que hacer... La alimentación es algo muy importante, porque nosotros como pueblo indígena Awá nos mantenemos de nuestra selva, de lo que hay en el monte, como decir los animales, los peces, nuestras gallinas, es lo central de todo”.

Mientras que para la comunidad del barrio 13 de mayo la alimentación se relaciona con el desarrollo de las personas y la posibilidad de aprovechar las oportunidades:

“La alimentación para los niños es algo fundamental y según como sea su alimentación va hacer desempeño diario del estudio. Si un niño está mal alimentado puede sufrir de sueño, y no rendir como deber ser. Si ellos tienen la alimentación como debe ser, algo balanceado hasta donde uno alcance a suplir el alimento porque eso influye en el desarrollo del niño para sus capacidades y su desempeño” (Comunidad Barrio 13 de Mayo de Villavicencio).

Estas palabras ratifican la hipótesis de trabajo, en la cual se puede demostrar que la alimentación tiene un papel importante en la definición de la forma como el ser humano se asume, se piensa, actúa e interactúa con los demás y de esta forma permite la configuración de subjetividades a través del tiempo, las cuales van transformándose a medida que la alimentación y la forma de obtenerla también vaya cambiando.

De esta forma podría pensarse que la alimentación, específicamente la recordación de la memoria alimentaria, puede ser una herramienta que permita la recuperación de prácticas ancestrales, los valores de las comunidades y de esta forma contribuir al logro de la soberanía alimentaria, la cohesión social y el desarrollo comunitario.

Sin embargo, el acelerado crecimiento poblacional, el aumento de la concentración de la población en las urbes, los cambios en el uso y tenencia de la tierra y la entrada en auge de modelos de desarrollo globalizantes, han repercutido en la dinámica local de manera que las

comunidades han tenido que readaptarse para suplir su necesidad de alimentos y lograr su pervivencia.

Estas adaptaciones no solo hace que cambie su comida o su forma de alimentarse, sino que cambia la forma en la que las comunidades se organizan, en que resuelven sus problemas y la forma en que asumen la vida desde lo individual y lo comunitario. En la comunidad del Barrio 13 de Mayo de Villavicencio y la comunidad afro e indígenas del municipio de Tumaco la llegada de un “mundo moderno”, sumado al conflicto armado, ha generado nuevas adaptaciones alimentarias y formas de subsistencia.

Con esta investigación se quiere conocer cómo estos cambios han incidido en la forma en la que las comunidades y sus integrantes ven y enfrentan la vida, es decir, como la subjetividad tanto individual como colectiva se transforma desde lo alimentario, de acuerdo a los contextos, situaciones, retos y los nuevos obstáculos a superar, con el fin de garantizar algo tan esencial para el ser humano como es la alimentación.

Las comunidades que participan en la investigación tienen aspectos socioeconómicos e históricos en común: cuentan con una población vulnerable determinada por la pobreza que les dificulta el acceso a servicios básicos. El conflicto social y político y la marginalidad en la que han vivido los hace más susceptibles a perder elementos de su identidad, de su cultura y su alimentación; sin embargo, algunas de estas comunidades han organizado dinámicas para resistir al cambio forzado.

Las transformaciones forzosas a las cuales se han visto sometidos, también ha repercutido en la forma cómo enfrentan su cotidianidad, en la medida de que por ejemplo, la alimentación ha dejado de ser una forma de asociación, de trabajo colectivo, de generación de valores para convertirse únicamente en la preocupación y la necesidad a resolver del día a día.

Para la comunidad del pueblo AWA, existe una gran preocupación por comprender cómo esos cambios en el contexto social, político, económico e histórico han influido en sus comunidades. Para esta comunidad la oralidad ha sido la forma tradicional de transmisión de saberes, por ello existe un gran interés en la participación en la investigación que les permita recopilar elementos que puedan utilizar en la construcción de propuestas

alternativas para el buen vivir, de esta forma la investigación podrá aportar a la memoria de su comunidad.

Finalmente, es preciso tener presente que para el caso del municipio de Tumaco, la investigación se articula con el trabajo que una de las investigadoras realiza allí¹, donde la investigadora es la encargada de coordinar la formulación, implementación y ejecución del Plan Alimentario y Nutricional Indígena y Afro de Tumaco PANIAT, como política pública en seguridad alimentaria. Los resultados que puedan obtenerse de la investigación servirán como insumo para la planeación de programas y proyectos que trabajen las líneas de acción basadas en la recuperación de las dinámicas propias de alimentación como factores para contribuir a la reconstrucción y fortalecimiento del tejido social.

¹ Nancy Catalina González Moya.

4. OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar la cómo alimentación contribuye en la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y del barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio.

Objetivos específicos

- Comprender el significado social de la alimentación en las comunidades de Tumaco y Villavicencio.
- Describir las principales prácticas alimentarias tradicionales y transformaciones en las mismas de las comunidades de Tumaco y Villavicencio.
- Comprender las situaciones del contexto que han generado cambios en las comunidades del municipio de Tumaco y el barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio.

5. REFERENTES CONTEXTUALES

5.1. Barrio 13 de Mayo, Villavicencio- Meta

El departamento del Meta está ubicado en el centro oriente de Colombia considerado como una zona de producción agrícola y ganadera. Este departamento fue escenario de conflictos sociales y armados que se remontan a la guerra de la independencia, a las guerras civiles de comienzos del siglo XX, a la llamada violencia de mediados de siglo, a las luchas insurgentes que se mantienen desde los años 60 y a diversos procesos de diálogo y negociación (Codhes, 2009).

El Departamento es y ha sido receptor de oleadas migratorias fuertemente influenciadas por la violencia que han dinamizado procesos de colonización, migraciones, éxodos y desplazamientos que han incidido en la construcción social y regional del departamento. En los últimos 40 años el departamento del Meta aumentó el número de municipios aunque cabe anotar que los procesos de construcción de región han estado alterados por factores como la violencia política, la corrupción administrativa, el centralismo y la ausencia de planes de desarrollo sostenibles que permitan una equitativa redistribución de sus inmensas riquezas (Codhes, 2001).

La ciudad de Villavicencio se ubica dentro del Departamento del Meta, esta ciudad se encuentra dividida en 8 comunas, 235 barrios (de los cuales 32 son legalizados), 101 asentamientos, 2 zonas de invasión, 7 corregimientos y 61 veredas en total (Gobernación del Meta, 2013).

El barrio 13 de Mayo se sitúa al oriente de la ciudad de Villavicencio, por la vía Catama entrando por la vía principal del barrio La Reliquia. Conformado por casi 14 hectáreas es un barrio llamado por muchos invasión donde conviven desplazados, desmovilizados de la guerrilla y reinsertados, medio donde se ve la desigualdad y donde predomina la carencia de recursos necesarios para satisfacer las necesidades básicas (Moreno, 2011).

Según el relato de las personas que viven allí, en el mes de mayo del año 2008 asediaron estos predios precisamente el 13 de mayo el día de la virgen, este era un potrero anegado

por quebradas. Actualmente el barrio se observa un poco más estructurado pero faltan algunos servicios. Todavía se están haciendo arreglos de alcantarillado y tuberías puesto que en algunos sectores se rebosan las aguas negras y en otros, cuando llueve, los caños que rodean el barrio inundan las casas.

En el barrio habitan cerca de 1000 familias entre niños, niñas, jóvenes, adolescentes, adultos y personas de la tercera edad. La mayoría de las viviendas están hechas en tabla y fibra, pero otras ya están totalmente construidas. Su población, en palabras textuales de un vecino del barrio "varios de los que invadieron el predio inicialmente y que eran desmovilizados se han regresado a las bacrim porque se cansaron de que el Gobierno les incumpliera, les pagara tan poquito o que se demoraran el sueldo" (Tomado versión digital el tiempo .com sección Justicia, Moreno, 2011).

Actualmente el barrio cuenta con un mega colegio, una mini cancha, un parque pequeño y la casa comunal, los adultos tienen un bajo nivel de escolaridad, algunos solo tienen la primaria pero están validando actualmente en un colegio que queda fuera de la reliquia IED Isaac tacha, los jóvenes y niños estudian en el mega colegio, pero no todos pueden acceder al estudio porque los padres de familia no cuentan con el presupuesto para enviarlos.

Según otro vecino del sector, "A todos nos gusta llevar un bajo perfil. Nadie quiere saber si quedaron odios. Ahora mismo hay una división en la Junta de Acción Comunal, pero sabemos que las cosas se arreglan dialogando y no peleando. A veces se forman unas discusiones, pero no como lo que pasaba cuando estábamos abajo (en el grupo ilegal). Aquí a nadie le gusta decir de qué bando fue, pero todos sabemos que este es el barrio donde viven los afectados de la guerra, las víctimas como nos llaman". Sin embargo para algunos, el Trece de Mayo se ha convertido en un negocio. Muchos compran el terreno en tres millones pesos a una familia necesitada y la revenden a otros desplazados. (Tomado versión digital el tiempo .com sección Justicia, Moreno, 2011).

5.2.San Andrés de Tumaco, Nariño

Tumaco tiene 180.003 habitantes según las proyecciones de población del DANE para el año 2013. Es el segundo municipio más grande en extensión del país con 304 veredas de acuerdo al Plan de Ordenamiento Territorial de Tumaco (2011). Está ubicado en la costa pacífica nariñense y es el segundo puerto en el océano pacífico, después de Buenaventura. Rico en recursos naturales, grandes afluentes de agua dulce como el río Mira y río Patía, con tierras aptas para la producción de alimentos, abundante en petróleo, oro y otros minerales. Tumaco cuenta con 8 fuentes de agua, el río Mira, Río Rosario, Río Chagüí, Río Patía, Sistema de Esteros, Río Mejicano, Río Curay y Río Mataje.

La división político administrativa que contempla el Plan de Ordenamiento Territorial de Tumaco ubica zonas de perímetro urbano y rural. En las zonas de perímetro urbano se ubican las zonas insular que comprende las tres islas (Tumaco, El Morro y la Viciosa) en donde se da el asentamiento urbano más grande; así como la zona de continente comprendido entre el puente del Pindo y el Puente del Tigre y el territorio comprendido entre la Población de la localidad de Agua Clara y la población de Inguapi del Carmen y sus límites con Chilvi, en esta parte Tumaco se organiza en cinco comunas urbanas (Alcaldía de Tumaco POT, 2009).

La zona rural se divide en 14 corregimientos. Sin embargo, las comunidades afro e indígenas han organizado su territorio dividiéndolo en 15 consejos comunitarios de las comunidades negras y 17 resguardos indígenas de los pueblos indígenas Awá y Eperara Siapidara. “En esta región se destacan como principales actividades económicas la agricultura, pesca, la minería y el comercio formal e informal, este último como una opción de un gran número de personas ante la lucha por la supervivencia, la falta de empleo y oportunidades en la región” (Diócesis de Tumaco, 2011, pág. 16).

“La situación de la Costa Pacífica de Nariño y de Tumaco, tanto social, económica y políticamente es compleja. La economía tradicional es de autoconsumo de plátano, arroz, frutas, caña, maíz y cría de animales domésticos. El cacao y el coco aportaban a los pequeños cultivadores los ingresos monetarios complementarios para su sustento. No se conocía el hambre...” (Diócesis de Tumaco, 2011, pág. 12).

Hace unos 12 años ha sido invadida por el cultivo de la coca y su economía conexas. Este cultivo hace unos 7 años es perseguido por la fumigación aérea indiscriminada a gran escala y la erradicación manual. Ahora se conoce el hambre en los ríos.

Tumaco se caracteriza por su diversidad étnica y cultural ya que el 89% de sus habitantes son afrocolombianos y el 6% son indígenas del pueblo Awá.

Sin embargo, desde finales de la década de los años 80 y principios de los 90 ha sido el escenario de violencia más cruel en Colombia. Fue catalogado para el año 2009 como el municipio más violento del país con cifras de mortalidad por homicidios de 200 habitantes por cada 100.000 superiores a la tasa nacional y departamental de 32 y 46 por cada 100.000 habitantes respectivamente. (Bisbicus G, Paí J, Paí R, 2010).

Resguardos Indígenas de Tumaco: Pueblo Awá

En el municipio de Tumaco se encuentran ubicados 16 de los 33 resguardos indígenas del Pueblo Awá en los cuales se halla 9100 indígenas (42%) de los 21.270. (Diócesis de Tumaco, 2011).

El pueblo Awá ha sido declarado, por la Corte Constitucional, en riesgo de ser exterminado mediante Auto 004/2009, debido a que han sido víctimas de desplazamiento, masacres, señalamiento, reclutamiento, violaciones y delitos de lesa humanidad y perviven en la mitad del conflicto armado que azota a la región. Sin embargo, el uso de la violencia para la desaparición del pueblo es una constante histórica y ha venido desde la época de la colonia, en 1526 cuando empezaron a llegar los españoles en busca de oro. El pueblo Awá se internó en la selva a sitios de difícil acceso como mecanismo de protección contra la invasión española. Luego, inicia el proceso de convivencia con los negros que eran traídos para trabajo forzoso desde África. La escasez de alimentos inicio con el comienzo del siglo XX ya que aumentó la cantidad de población y el mestizaje y no se permitía la adecuada movilización del Pueblo Awá como tenían su costumbre para buscar alimentos. La relación con la madre naturaleza es estrecha ya que ella es la que provee de alimentos, Su cosmovisión parte de comprender la vida como una integralidad en armonía con la madre

naturaleza, la gente de la selva (Inkal Awá), los animales que habitan el territorio, el sol, la luna, las estrellas y los espíritus.

El Awá se caracterizaba por sembrar para su manutención, no es comerciante. (Bisbicus G, Paí J, Paí R, 2010). La caza, la siembra y la producción de alimentos se realizan de acuerdo a los ciclos de la luna.

Los Awá conservan saberes acerca de la producción de alimentos sustentable, sin embargo, identifican cuatro episodios en su historia colonizadora que han hecho que disminuya el territorio apto para la producción de alimentos y con ello haya presencia de hambre en su territorio: 1) apertura de la carretera Pasto - Tumaco, 2) el auge de los cultivos de palma, 3) la industria camaronera y 3) la entrada de los cultivos ilícitos. (Bisbicus G, Paí J y Paí R, 2010).

Gobernadores y líderes mayores de los Awá afirman que:

"Los cultivos de coca destruyen los medios de vida, contribuyen a la descomposición familiar, generan altos grados de violencia y producen cambios culturales que nos perjudican. Por si fuera poco, se han cerrado los caminos por donde tradicionalmente se transita, porque se instalan laboratorios que impiden la movilidad. Además, se han incrementado los atracos, los robos y las peleas y la bonanza de este negocio la pagan los muertos y la sangre indígena de nuestra familia" (Bisbicus G, Paí J y Paí R, 2010, p. 32),

El pueblo Awá tiene organizaciones que agrupan los cabildos y resguardos indígenas, así existe Camawauri, Aciesna y la Unipa (Unidad Indígena del Pueblo Awá), que agrupa 22 resguardos, con esta última organización se adelantara el trabajo de la investigación ya que es en la que se agrupan los resguardos del municipio de Tumaco.

6. REFERENTES CONCEPTUALES

Para comprender el fenómeno de la configuración de las subjetividades en relación con la alimentación en las comunidades afro, campesinas e indígenas, es necesario realizar un abordaje conceptual por la categoría de comunidad con el fin de comprender el contexto en donde se desarrolla, para luego dar lugar a la reflexión teórica de las categorías que dan existencia al estudio; alimentación y subjetividad.

6.1. Comunidad: Un acercamiento desde los teóricos para la comprensión de la realidad

Es necesario partir de lo que se entiende por comunidad, para ello se abordaran una serie de autores desde diferentes enfoques teóricos para finalmente acoger una mirada conceptual que guie el desarrollo de la tesis.

Ander - Egg brinda un concepto, en el que aborda los elementos significativos a todo grupo humano, al mismo tiempo que trata de aplicarlo a niveles micro y macro sociales:

Una comunidad es una agrupación o conjunto de personas que, habitan un espacio geográfico delimitado y delimitable, cuyos miembros tienen conciencia de pertenencia o identificación con algún símbolo local y que interactúan entre sí más intensamente que en otro contexto, operando en redes de comunicación, intereses y apoyo mutuo, con el propósito de alcanzar determinados objetivos, satisfacer necesidades, resolver problemas o desempeñar funciones sociales relevantes a nivel local” (Ander- Egg, 1988 pág. 35, 36 Citado por Aponte, et al, 2009).

En una comunidad se necesita que exista una historia, durante un tiempo largo que congregue e identifique. El elemento de solidaridad es propio de la comunidad, sí un grupo de personas comparten el mismo fin, pueden ser parte de una misma comunidad y unir sus esfuerzos en busca de esa meta u objetivo que los une.

A partir de poder entender y desglosar esas definiciones se tuvo en cuenta el marco de la línea de Investigación Desarrollo Social y Comunitario de la maestría Desarrollo Educativo y Social, y a partir de una revisión de los textos elaborados por las anteriores cohortes UPN – CINDE Bogotá, el concepto de comunidad coincide en que esta está

conformada por varias personas que tienen unas necesidades, problemas, ideales o intereses comunes, que son los que dan pie a que se constituya esa comunidad. Y para que ese grupo de personas logre su objetivo que los une, deben generar unas relaciones comunes, una estructura, unos valores y características que los diferencie de otros grupos, aspectos que nacen de la convivencia, del diálogo y de los acuerdos a los que deben llegar después de su interacción y puesta en común de sus diferentes puntos de vista, opiniones y creencias.

También es importante tener en cuenta que para que una comunidad funcione debe haber unos principios comunes, unos acuerdos establecidos entre sus participantes.

Como el término comunidad es bastante extenso se retomaron varios autores para conceptualizar y tomar la postura que guiara el desarrollo de la presente investigación que involucra las comunidades del municipio de Tumaco y la comunidad del barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio.

Uno de los autores más representativos de la categoría de comunidad, Tonnies citado por Curbeli, M (2009) considera a la comunidad como una sociedad "tradicional" vista a través de una perspectiva filosófica-social, como un conjunto homogéneo de instituciones y sectores con propias identidades y universos simbólicos estables. Que hablan de un vínculo basado en referentes subjetivos, un vínculo basado en lo racional. Por lo tanto según Tonnies citado por Mason (s/f, p.1), comunidad es aquel conjunto de individuos que responden a sus necesidades de manera espontánea, quizá sin la expectativa de una consecuencia inmediata a sus actos.

Según Nisbet, Robert (2006) citado por Curbeli, (2009, p.3) la comunidad se define como un “estado natural de relaciones naturales e inmediatas entre los individuos que postula una vida en común. Donde lazos como parentesco, vecindad y amistad se determinan por tiempo y espacio en marcos de mutua afirmación. Si la relación se determina como constitutiva, se forma la comunidad, donde existiría para sí misma constituyéndose en un ámbito necesario de socialización que precede al individuo”.

Desde otra perspectiva Zygmunt Bauman (2003), describe a la comunidad como el espacio donde se produce el sentimiento de seguridad, aplomo y confianza. Aunque estar en comunidad implica un precio, es en este tenor que los individuos al integrarse a una

comunidad pierden libertad, es un juego de suma cero entre la seguridad y la libertad, ya que al estar arropado bajo la comunidad se gana seguridad, pero al salirse de ella esta se pierde y se gana libertad. Es evidente que el hombre no puede vivir sin las dos, pero también es evidente que nunca quedará satisfecho con cierta cantidad de una o de otra.

Los significados más comunes de comunidad que maneja Bauman son "la ausencia de diferencia", el sentimiento de que todos somos iguales" y la sensación de que no hay necesidad de negociar nada, ya que compartimos la misma opinión. El entendimiento de la comunidad es algo que se encuentra ahí, no es algo que se construya mediante consensos; de esta forma Bauman señala, "el tipo de entendimiento sobre el que se basa la comunidad precede a todos los acuerdos y desacuerdos. Semejante entendimiento no es una línea de mera, sino el punto de partida de toda convivencia" (Bauman, 2003, p. 16). De esta forma la comunidad es el atajo hacia la reunión, una clase de reunión que rara vez se produce en la vida real.

Como un tercer autor se aborda a Alain Touraine (1977) el cual considera a la comunidad como un obstáculo para que las personas puedan ser sujetos. El sujeto es el deseo del individuo de ser un actor. La subjetivación es el deseo de individuación. La única oportunidad es cuando la comunidad es interpretada como comunidad política liberal, donde el individuo tiene una posibilidad de desarrollo. La comunidad no es una categoría que pueda ser incorporada a un proyecto político o social alternativo.

Para Touraine (1977) citado por Cisneros (s/f), la importancia de la relación del sujeto con la complejidad de la sociedad, donde tanto la historia como el actor se mueven paralelamente, donde uno sin el otro, no podrían existir, pues ambos en conjunto, forman el sentido de la historia de la sociedad.

Siguiendo a Scott Lash (2002) el cual habla sobre comunidad reflexiva. Para él la comunidad, en un sentido muy fundamental, debe ser un mundo. Al igual la reflexividad en el contexto de comunidad, debe estar "en el mundo". De acuerdo a Parra, A (s/f) dicha comunidad está arraigada en significados compartidos y prácticas rutinarias de base. Estas prácticas compartidas tienen fines que los guía y que es interno a la práctica. La "comunidad reflexiva" puede entenderse por referencia a la noción de "campo" en la

sociedad tradicional no hay campos, sino comunidad. En la modernidad, sin embargo, existe, la diferenciación de cierto número de campos "delimitados", que se convierte entonces en el "campo social" general. Existe, otro tipo de comunidad reflexiva la cual es la llamada comunidades "diaspóricas" que no son reflexivas en el sentido de que uno no elige formar parte de ellas, sino que es arrojado a ellas.

Como último de los exponentes para hablar de comunidad se retoma a Alfonso Torres. Para efectos de esta investigación se propone a este autor como referente conceptual para el desarrollo de la misma. Torres (1996), refiere que esta categoría de comunidad viene cobrando fuerza entre filósofos, políticos y politólogos, una idea de lo comunitario asociado, tanto al de «bien común», entendido como conjunto de asuntos comunes que hacen posible la convivencia entre diversos actores sociales, como a la base social y cultural sobre la cual se basa un Estado democrático.

Según Torres en su artículo Vínculos Comunitarios y reconstrucción social (2002) propone dos tipos de comunidades. 1. Las comunidades tradicionales supervivientes a la modernización y otras de resistencia a ella, asociadas a las dinámicas de exclusión y marginamiento producidas por la economía capitalista contemporánea y su referente subjetivo es la memoria colectiva. 2. Las comunidades intencionales constituidas por asociaciones de individuos, redes organizativas y movimientos que han surgido en torno a demandas o reivindicaciones sociales comunes, afinidades culturales, intereses ideológicos o pautas de consumo similares. Entran en juego las utopías, las ideas y los valores compartidos en torno a lo viable, a lo posible. «La comunidad intencional surge por la decisión de un grupo con el propósito deliberado de reorganizar su convivencia de acuerdo a normas y valores idealmente elaborados, en base a credos o a nuevos marcos sociales de referencia» (Calero, 1984 p. 17 citado por Torres, 1996).

Las condiciones de precariedad a las que son sometidos los participantes de la investigación comunidad 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio y la comunidad afro y AWA del municipio de Tumaco, los ha «obligado» a acudir a formas sociales de cooperación y reciprocidad de carácter comunitario. Debido a la situación de que estas poblaciones se asumen a sí mismas como comunidades y ven en lo «comunitario» un valor

de defensa y resistencia frente a los poderes del Estado y de otras fuerzas sociales, nos afirma la validez del concepto para abordarlas.

Como se mencionó anteriormente, el presente trabajo tendrá como guía orientadora en la categoría de comunidad, los desarrollos hechos por Alfonso Torres quien a través de su propuesta permite comprender que la comunidad indígena awá y los afros de Tumaco constituyen comunidades de tipo tradicional, donde la memoria colectiva servirá para generar procesos para el cambio, en ambos casos podría decirse que estas comunidades son “comunidades tradicionales ancestrales supervivientes o reconstruidas en resistencia a la modernización capitalista” (Torres, 2002 p 10).

El pueblo Awá se caracteriza por ser la comunidad indígena habitante de los territorios ancestrales de Nariño (Colombia) y la provincia del Carchi (Ecuador), cuyo proceso organizativo ha sido motivado para hacerle frente al modelo de desarrollo económico neoliberal que privilegia la fragmentación social y el empobrecimiento espiritual. La resistencia al conflicto social, a la colonización, la pervivencia de sus comunidades, la lucha por su territorio y en especial la conservación de su cultura ancestral son los pilares constitutivos de dicha comunidad. Por su parte, para la comunidad afro de Tumaco, el vínculo de lo comunitario se evidencia a partir de los valores tradicionales, en especial la solidaridad, el respeto, la lucha por la conservación de su cultura afro han construido a lo largo de su existencia la cohesión social, hoy afectada por la violencia y el conflicto armado que los azota.

Por su parte, la comunidad del barrio 13 de Mayo de Villavicencio es una comunidad de tipo intencional constituida por un grupo de individuos con afinidades de tipo cultural y formas de similares consumos que surge ante la inoperancia de la institucionalidad en una situación de borde. La unión de esta comunidad se origina gracias al alto grado de trabajo en equipo y cooperación y al compartir situaciones en las que se vulneraron sus derechos. Esta comunidad ha incluido en su diario vivir el intercambio de alimentos supliendo las necesidades que allí se presentan ofreciendo el servicio de comedor comunitario a los más desfavorecidos. También se puede destacar que se han centrado en vivir y compartir la vida juntos, en construir un lugar donde se intenten paliar las injusticias sociales a las que vieron expuestos en algún momento de su vida.

6.2. Alimentación

Para la década de 1950 la antropóloga Margaret Mead ya había adelantado estudios que dan relevancia a la alimentación y la comida desde lo social y cultural:

"La alimentación es una construcción social y cultural. Los alimentos para ser susceptibles de consumo, pasan por un proceso de transformación que expresa normas culturales de clasificación y combinación. En éste proceso se convierten en productos deseables, es decir, en comida. La comida no solo se usa para satisfacer la necesidad de alimentarse. A través de ella se aprehenden normas y conductas sociales mediante las cuales los individuos participan y se incorporan a la vida social" (Mead, 1951; Simmel, 1986 Citado por Franco 2010 p. 140).

Por su parte, Juana Camacho (2008) antropóloga colombiana que ha trabajado el tema alimentario desde la perspectiva cultural hace un análisis muy interesante de la alimentación, la comida y sus significados sociales. Para Camacho la comida no es únicamente lo que suple la necesidad biológica de alimentarse, representa mucho más eso: "El plato que comemos al almuerzo, desde el corrientazo hasta los escalopes en el restaurante francés, es la materialización de una variedad de fuerzas históricas, económicas, políticas y sociales que se convierten, literalmente, en materia viva en nuestro cuerpo" (Camacho, J., Guarín, A y Ausdal, 2008 p.11).

La alimentación es un proceso que involucra varios momentos iniciando con la producción y/o obtención de los alimentos, las dinámicas de comercialización y/o intercambios hasta su consumo final reflejado en la comida. Cada uno de estos momentos es determinado por muchos factores, como la tradición, la memoria, las preferencias, las necesidades y los contextos. Todos estos momentos están situados en un contexto espacial, temporal, geográfico, político e histórico que determinan lo que consume finalmente una familia, comunidad, pueblo o nación. "La comida ha definido a las culturas casi tanto como lo hace el lenguaje" (Contreras, 2011, p. 1) para Contreras (2011), la comida refleja lo que somos, donde vivimos y hasta la clase social, la ocupación en donde estamos. Sin embargo, esto ha ido cambiando ante los procesos globalizantes y la comida ha sido un generador de inequidades y un aspecto en donde las inequidades del mundo moderno se hacen más visibles.

La alimentación es un fenómeno biocultural del ser humano, pues el consumo de cierto tipo de alimentos está condicionado a las condiciones fisioanatómicas del ser humano, sin embargo, el consumo de cierto tipo de alimentos con riqueza en nutrientes específicos también traen consecuencias en el hombre favorables o desfavorables (Contreras y Gracia 2005).

La alimentación tiene diferentes significados en las comunidades y sociedades. Para las primeras con mayor significancia cultural y ancestral y para las segundas como elementos que permiten la socialización. A través de la comida se comparten diferentes emociones y sentimientos, valores, se definen roles, estatus, se castiga o se premia, se generan relaciones sociales entre otros (Contreras y Gracia 2005).

Según Contreras y Gracia “los comportamientos alimentarios marcan tanto semejanzas como diferencias étnicas y sociales, clasifican y jerarquizan grupos sociales... e incorporan gran poder de evocación simbólica, hasta el punto de decir que *somos lo que comemos...* y no solo somos lo que comemos porque los alimentos que ingerimos proporcionan a nuestro cuerpo las sustancias bioquímicas y la energía necesaria para subsistir sino que la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y comportamentales contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultural” (Contreras y Gracia, p. 36)

La alimentación encierra prácticas, tradiciones, costumbres con sentido de identidad, lo cual está contenido en el tejido simbólico de la cultura. Por ende, la alimentación no solo se ve influida por el contexto de forma unilateral, por el contrario, la alimentación también puede determinar y configurar contextos, sujetos, de ahí su relación con el segundo referente conceptual eje de la investigación; la subjetividad.

6.3.Subjetividad

La categoría de subjetividad teórica atañe a una serie de elementos que la constituyen dependiendo de la perspectiva a la que se inscriba el autor que desarrolla el concepto y en el momento en el cual se produce.

El estudio y la realización de investigaciones sociales que contemplen el abordaje de dicha categoría requieren partir de la comprensión epistemológica de su surgimiento, el cual se remonta a la época moderna en donde las preguntas por el sujeto se vuelven claves explicativas de diferentes fenómenos sociales que ocurrían en ese momento de la historia.

Es importante reconocer que el antecesor conceptual de la subjetividad surge de las inquietudes por el sujeto, específicamente por un sujeto racional "en la tradición Cartesiana, la subjetividad se identifica con la razón, estableciendo una dicotomía entre cuerpo y razón. En el pensamiento filosófico moderno la subjetividad es tratada como intrapsíquica, racionalista e individual" (González, 1997 citado en Palax y Juárez, 20013, p.12).

Sin embargo, esta propuesta teórica que plantea el occidente moderno limita el estudio del concepto y su comprensión y deja por fuera el sentido de lo humano. Por ello, resultan interesantes los aportes que hacen al desarrollo de la categoría de subjetividad desde campos de las ciencias sociales como la sociología y la psicología. En estas disciplinas se destacan autores latinoamericanos como el Psicólogo Fernando González Rey y el sociólogo Hugo Zemelman Merino, éste último es quien será el referente conceptual para el desarrollo de esta investigación.

Son varios los elementos que Zemelman explica para la categoría de subjetividad, puesto que incluye la comprensión de una realidad dinámica donde se contemplan elementos del presente y del pasado que pueden transformarse en un futuro deseado, "al concebir la sociedad como una construcción abierta, compleja, cambiante e indeterminada, en la que coexisten diversos planos espaciales y temporales, para Zemelman, la articulación entre lo dado y lo posible, entre memoria y futuro, entre historia y política, sólo es comprensible desde la perspectiva de la subjetividad y los sujetos sociales, en cuanto conforman un horizonte en el que confluyen los diferentes planos de la realidad social"(Torres C y Torres A, s/f, p. 2).

El primero de esos elementos tiene que ver con la realidad, la cual es construida por los sujetos quienes tienen una carga histórica hasta hoy no finalizada, es decir, se comprende un sujeto histórico que también tiene la posibilidad de construir realidad y no una realidad externa al sujeto incapaz de cambiarla. En el contexto la subjetividad es aquella donde se

da valor y se reestructuran los factores del entorno como los económicos, políticos y culturales.

Como segundo elemento importante que constituye la subjetividad, Zemelman promueve el pensar histórico para el reconocimiento del sujeto como individuo capaz de movilizarse (Zemelman, 2011). La conciencia hace parte de ese pensar histórico, en donde el sujeto tiene la capacidad de ampliar su subjetividad y así mismo de transformar la realidad.

"El sujeto deviene en una subjetividad constituyente y su estudio requiere de desentrañar estos elementos que la constituyen. Así, la subjetividad social además no es la suma de las subjetividades individuales, se requiere de abrir la mente para comprender la serie de entramados que la conforman" (Zemelman, 2010, pág. 4)

De esta forma también se reconoce que no está instaurado, quieto o definido plenamente, por el contrario se asume un sujeto que cambia constantemente.

El concepto de subjetividad será comprendido desde esta propuesta como el resultado de la interacción de relaciones, sentimientos, emociones, memoria y experiencia que configuran un sujeto y su realidad que también es construida por los sujetos. La subjetividad tiene un elemento de temporalidad que lo define desde la memoria en el pasado, para expresarse en un presente y construir futuros a partir de momentos reflexivos que generan cambios constantes.

El análisis de múltiples formas como las organizaciones construyen nuevo tejido social en los contextos comunitarios y potencian la creación de nuevas subjetividades, permite reconocer que en este proceso se van configurando formas distintas de ver, de hacer y de relacionarse; es decir, se producen afectaciones en la subjetividad, entendida como, el plano de la realidad donde se articulan dimensiones como la memoria, la cultura, la consciencia, la voluntad y la utopía. La subjetividad es simultáneamente constituyente del proceso social y constituida por él; es producto y a su vez produce y refuerza discursos y acciones, se teje la historia, dentro del marco de las estructuras, pero es a través de las experiencias y luchas de los grupos donde es vivida. (Zemelman, 1997, citado por Villamizar, 2008)

Resulta importante recalcar que éstas prácticas y subjetividades se conforman. C. Martin y M. Perera (2000) citados por Ovidio D'Angelo Hernández, 2004). Quienes consideran, que la cotidianidad de una persona “es la expresión inmediata en un tiempo, ritmo y espacio concretos, del conjunto de actividades y relaciones sociales que, mediadas por la subjetividad, regulan la vida de la persona, en una formación económico-social determinada, es decir, en un contexto histórico social concreto. La subjetividad es una construcción histórico – temporal donde todo proceso es vivido primero como externo, en la relación con los otros y luego se internaliza, lo anterior teniendo en cuenta a Vygotsky. Desde la construcción propia, de sentido, de cada individuo social, que se basa en mecanismos de identificación a partir de las vivencias significativas en la relación objetal e interpersonal. Este es, además un proceso de mediación con el mundo objetal y de relaciones humanas: “Los individuos se relacionan entre si no en forma directa, sino mediada. Mediada por las relaciones que establecen con objetos. Objetos que no son cosas (aunque las apreciemos como tales) sino el producto de la actividad de los individuos, y en tanto tales expresan la subjetividad socialmente existente y no son más que la cristalización del sistema de relaciones sociales que condiciona esa subjetividad social. Esos objetos, expresión de la intersubjetividad social, funcionan a la vez como elementos mediadores y condicionadores de esa intersubjetividad y de las subjetividades individuales.” (Acanda J.L, 2002 citado por Ovidio D'Angelo Hernández, 2004).

Por tanto para esta investigación nos interesa enfatizar en el papel tanto de los factores macrosociales estructurales, como de las prácticas sociales cotidianas y de la subjetividad social constituida, en la producción de las subjetividades individuales, así como de sus autorregulaciones posibles, problemática compleja que se vincula a las relaciones de constitución e interdependencia entre los elementos de niveles micro y macrosociales. Podríamos colocar como ejemplo todo el ritual que se lleva a cabo a la hora de compartir los alimentos (sería lo macro) y los patrones comportamentales de interacción social a la hora de comer de una familia (sería lo micro), estos constituyen configuraciones subjetivas sociales e individuales que marcan todo el comportamiento social de las personas y grupos. Los espacios sociales son construidos y, a su vez, influyen en la subjetividad; no solo desde un sentido holístico, sino también desde la particularidad de distintas dimensiones de la realidad (Ovidio D'Angelo Hernández & Cols, 2013)

Una propuesta metodológica para el estudio de la subjetividad desde Hugo Zemelman

El estudio de la subjetividad no pasa por la observación del sujeto en un solo momento, pues la subjetividad tiene diferentes planos para manifestarse. El investigador que observa la subjetividad individual no puede pretender lograr objetividad, por el contrario, la observación debe darse en diferentes planos como la cotidianidad, la memoria y la utopía o las necesidades y no reducirse a una mirada disciplinar de la psicología o desde lo conductual (Zemelman, 2010).

Dado su carácter estructurado y estructurante, la subjetividad "no puede entenderse como un campo definido en términos de sus manifestaciones, ya sean conductuales, de expectativas o perceptivas, debe pensarse de modo más profundo desde su misma dinámica constitutiva y constituyente: ello nos remite a campos de realidad más amplios" (Zemelman 1996, Citado por Torres C y Torres A, p. 104).

Alfonso Torres y Juan Carlos Torres interpretan el esquema analítico que Hugo Zemelman expone para comprender la constitución de subjetividad a través de tres planos cuyo pilar de desenvolvimiento es la memoria y la utopía, como se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 2. Planos constitutivos de la subjetividad

Necesidad	Experiencia	Proyecto
Plano en donde se articula lo más elemental entre lo objetivo y lo subjetivo. Lo que constituye una necesidad es algo sentido desde lo cultural o la utopía.	Se vislumbran las prácticas colectivas, es allí en donde está la posibilidad de transformar, de hacer.	Es el plano donde conscientemente se ubican las posibilidades viables de transformación de situaciones.
Memoria		Utopía

Fuente: elaboración propia, con base en Torres C y Torres A. Subjetividad y sujetos sociales en el obra de Hugo Zemelman.

La memoria y la utopía tienen la capacidad de transformar la necesidad en proyectos gracias a la experiencia. El sujeto cuyas necesidades se expresan en carencias, puede tener a partir de la experiencia vivida la posibilidad y la decisión de enfrentarlas generando acciones o proyectos para transformarla.

Por otra parte, los niveles en los que se desenvuelven estos planos son tres: el nivel individual, el colectivo y la fuerza de proyecto o nucleamiento colectivo.

Teniendo como base los aportes metodológicos que Hugo Zemelman hace para el estudio de la subjetividad, la presente investigación se abordara utilizando los planos de la necesidad, de la experiencia y los proyectos, todo desde el punto de vista de la alimentación. Sin embargo, la comprensión de la alimentación no se limita a verla únicamente como una necesidad a suplir, también se comprenden los significados que las colectividades le imparten y cómo esta es la que puede generar acciones en los niveles individuales, familiares y colectivos para generar proyectos encaminados a transformar la necesidad en oportunidad a partir de la experiencia que los constituye históricamente pero que también les permite constituirse como sujetos sociales dinámicos, en movimiento desde la memoria y la utopía.

7. METODOLOGÍA

7.1. Tipo de estudio

La propuesta investigativa responde a una investigación de tipo cualitativo utilizando el enfoque hermenéutico puesto que se tiene por objetivo comprender cómo el proceso alimentario incide en la configuración de las subjetividades en las comunidades de diferentes regiones y culturas, como son la Costa Pacífica y la Región de los llanos orientales.

Las técnicas utilizadas en la recolección de datos para esta investigación fueron las entrevistas semi estructurada y la observación a través de notas de campo. Para el análisis de la información se utilizaron herramientas de la teoría fundamentada la cual "es una metodología de análisis, unida a la recogida de datos, que utiliza un conjunto de métodos, sistemáticamente aplicados, para generar una teoría inductiva sobre un área sustantiva. El producto de investigación final constituye una formulación teórica, o un conjunto integrado de hipótesis conceptuales, sobre el área sustantiva que es objeto de estudio". (Glaser, 1992, p. 30 citado por De la Torre, s/f, p.4).

7.2. Técnicas e instrumentos

Tradicionalmente las técnicas en los diseños metodológicos de investigación cualitativa, se definen como “el conjunto de procedimientos y herramientas para recoger, validar y analizar información; las cuales se realizan acorde a un tema específico y al objetivo concreto planteado desde la investigación. En este sentido, son implementadas por el investigador generalmente con el único objetivo de recoger una información útil a su estudio investigativo” (Glaser, 1992, p. 30 citado por De la Torre, s/f, p. 25).

Las metodologías utilizadas en la recolección de datos cualitativos (entrevista semi estructurada y observación consignada en notas de campo); técnicas adecuadas para poder entender las ideas, creencias, prácticas y comportamientos de los participantes. La entrevista semi estructurada es un medio eficaz para conseguir esta información dentro de

una comunidad y para aportar una estimación válida de la opinión de la población sobre el proyecto. (Holgado & Maya-Jariego, 2010).

7.2.1. Entrevista semiestructurada

La entrevista semi estructurada se basa en una guía de asuntos donde el entrevistador tiene la libertad para introducir preguntas adicionales, para precisar conceptos u obtener mayor información sobre los temas deseados. Hernández, Fernández. & Batipsta (1998). En este tipo de entrevista se determina de antemano cuál es la información relevante que se quiere conseguir. Se hacen preguntas abiertas dando oportunidad de recibir más matices de la respuesta, permite ir entrelazando temas, pero requiere de una gran atención por parte del investigador para poder encauzar y aclarar los temas (Peláez, A, Rodríguez, J, Ramírez, S. Pérez, L, Vásquez, A y González, L. 2009).

Para la realización de la entrevista se tiene una fase previa de diseño del instrumento en donde se elabora una guía de preguntas abiertas para que los participantes expresen sus pensamientos, sentimientos y opiniones. La entrevista semiestructurada consta de tres partes: Parte I: Datos de identificación - Parte II: Historia alimentaría - Parte III: Alimentación actual.

Las entrevistas fueron aplicadas a 10 personas en Villavicencio y 11 de Tumaco. Para el caso de las personas de Tumaco, en varios casos se inició la entrevista individual pero en especial en los indígenas Awá fueron participando líderes, personas de la comunidad que quería aportar en la discusión. En dos casos se realizó entrevista grupal.

Tabla 3. Contenido de la entrevista semi estructurada

CONTENIDO DEL INSTRUMENTO	
Objetivo	Pregunta
<p>Analizar cómo la alimentación contribuye en la configuración de la subjetividad en comunidades del municipio de Tumaco y del barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quién(es) de su familia proveía la alimentación • Quien cocinaba cuando usted era niño y que era lo que más le gustaba que le prepararan. • A la hora de compartir los alimentos cuénteme (lugar en que comían, comían solos o acompañados) • Siente que han perdido alimentos que antes consumían • Cuénteme que hacía un día normal, a qué horas se levantaba, que era lo primero que hacía cuando se levantaba... • A qué horas comen • Con quién comen • Que hacen para conseguir el alimento • Hay momentos o circunstancias especiales para comer • Quienes participan de ello • Como hacen para conseguir el alimento
<p><u>Objetivos específicos</u></p> <p>Comprender el significado social de las prácticas alimentarias en las comunidades de Tumaco y Villavicencio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Existía algún ritual para conseguir o consumir los alimentos? ¿Se han mantenido? • ¿Había alguna fiesta o ritual en donde el centro fueran los alimentos? • ¿Qué fiestas celebraban? ¿Preparaban comidas especiales? ¿Cuáles?

CONTENIDO DEL INSTRUMENTO	
Objetivo	Pregunta
Analizar las principales transformaciones en las prácticas alimentarias de las comunidades de Tumaco y Villavicencio.	<ul style="list-style-type: none"> • Como era la alimentación en su infancia • Que hacían para conseguir el alimento en esa época. • Actualmente que tan seguido come lo que comía cuando era niño. • A la hora de comer algún plato especial se hace en familia o involucra a otras personas • Actualmente quién(es) de su familia provee la alimentación • Cuántas comidas hacen al día. De que se componen esas comidas
Analizar las situaciones del contexto que han generado cambios en las comunidades del municipio de Tumaco y el barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la alimentación ha cambiado, ¿Por qué cree que ha cambiado? • ¿cree que la alimentación ahora es mejor que la de antes? ¿Por qué? • ¿Recuerda que estaba pasando en el resto del país o del mundo o de su comunidad en esos años? ¿Destaca algún hecho histórico?

Fuente: elaboración propia

7.2.2. Observación de campo

A través de la observación se puede obtener información significativa. Sin embargo, requiere un mínimo de participación, es decir, el investigador debe desempeñar algún rol en la comunidad para de esta forma convertir la observación en observación participante (Toro I. - Parra .R., 2010).

En lo que concierne a las notas de campo, se encuentran diferentes clasificaciones según el autor. Para Schatzman y Strauss citados por Monistrol- Ruano (2007 p. 3) “las notas no son solo ayudas para el almacenaje y recuperación organizada de una información

creciente, imposible de memorizar. Por ello las notas de campo no cumplen solamente la función de "recogida de datos", sino que ayudan a crearlos y analizarlos. Schatzman y Strauss en Monistrol Ruano (2007) distinguen tres tipos de notas de campo: las metodológicas, las teóricas y las descriptivas”.

Las notas metodológicas consisten en la descripción del desarrollo de las actividades de la investigación y en el informe sobre el desarrollo de la interacción social del investigador en el entorno estudiado. Las notas teóricas están dirigidas a la construcción de una interpretación teórica de la situación a estudio. Finalmente, las notas descriptivas, se centran en lo esencial del objeto a estudio y se informa exhaustivamente la situación observada (Monistrol- Ruano, 2007).

Con base en lo expuesto, para el municipio de Tumaco las entrevistas semiestructuradas se complementan con las observación y consignación de los registros en notas de campo, esto se debe a que la investigadora realiza trabajo comunitario pero no está con la población todo el tiempo.

7.3.Muestra

Dado que este es un estudio de tipo cualitativo el tipo de muestra que se trabajó es una muestra teórica. Según Sandoval (2002) en investigación de tipo cualitativo el muestreo es progresivo y está sujeto a la dinámica que se deriva de los propios hallazgos de la investigación. Así la muestra no tiene características probabilísticas sino que debe cumplir con los siguientes criterios como lo precisa Vásquez (2002, p. 32):

- “Ser intencionado y razonado: deben tener representatividad en la significancia del discurso. Se busca representatividad tanto en el discurso, como en el contexto que pueda ayudar a comprender y descubrir las diferentes visiones y amplitud del problema estudiado
- Debe ser secuencial y de acumulación: hasta llegar a obtener la información suficiente y haya saturación de la información.

- Flexible y reflexivo así el investigador debe estar en capacidad de comprender cuando se ha saturado la muestra, cuando se ha equivocado en la selección de los participantes y cuando debe hacer ajustes pertinentes”.

Muestra para la recolección de información a través de la entrevista semi estructurada

Se recolectó la información a través de la entrevista semi estructurada a personas de las comunidades que pudieron dar información relevante, pero que esta información no es exclusiva, es decir, que la información que aportó el entrevistado se recolectó fácilmente en la comunidad porque varias personas también la tienen.

La muestra que se seleccionó para la aplicación de este instrumento está comprendida por 10 madres cabezas de hogar de 30 niños que asisten al comedor comunitario, del barrio 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio.

Para el municipio de Tumaco se aplicó la entrevista a 4 personas de la comunidad afro y 6 del pueblo Awá, para un total de 10 personas que dieron cuenta de los principales cambios en el proceso alimentario.

7.4.Recolección de la información

La recolección de la información inicio desde junio de 2012 para la construcción del problema de investigación. Posterior a la definición de la pregunta central se elaboraron los instrumentos para la recolección de la información. Para el caso del barrio 13 de Mayo en Villavicencio es importante mencionar que se trabajó de la mano con una madre comunitaria del sector que da almuerzos diarios a una población de 30 niños. Allí la aplicación de la entrevista duro todo el mes de marzo de 2013. Para el caso de Tumaco, el registro de la información de observación a través de notas de campo y la realización de las entrevistas inicio en el mes de marzo 2013 y finalizó en agosto de 2013.

Antes de la aplicación los instrumentos a los participantes se les informó sobre la investigación, sus alcances y se le pidió diligenciar el consentimiento libre e informado para su participación. (Anexo 1).

7.5. Procesamiento de datos

Según Glaser y Strauss, 1967 para el procesamiento de datos y el posterior análisis de datos cualitativos, bajo el procedimiento de análisis de la teoría fundamentada que usa el método de comparación constante, se comprenden seis momentos para la generación de conocimiento, como se muestra a continuación:

Grafica 1. Proceso para el análisis de la información



Fuente: elaboración propia

Siguiendo a Glaser y Strauss (1967) cabe aclarar que "aunque este método de generación de teoría es un proceso creciente... cada fase después de un tiempo se transforma en la siguiente- las fases previas siguen operando simultáneamente a lo largo del análisis".

(Glaser y Strauss citados por Valles, 2000, p. 122). Entonces, cada momento del análisis permitió ir consolidando constructos teóricos que se complementaban unos con otros y permitieron la comprensión del proceso alimentario de una forma integral para llegar a establecer las relaciones con la constitución de la subjetividad.

7.5.1. Pre análisis o alistamiento de la información

A la par de la recolección de la información se llevó a cabo un análisis previo que consiste en la organización y ordenamiento de la información para el posterior análisis el cual permite identificar los vacíos existentes y los aspectos a profundizar. La ordenación de los datos se dio por tipo de instrumento, población abordada y en orden cronológico a su obtención.

7.5.2. Microanálisis

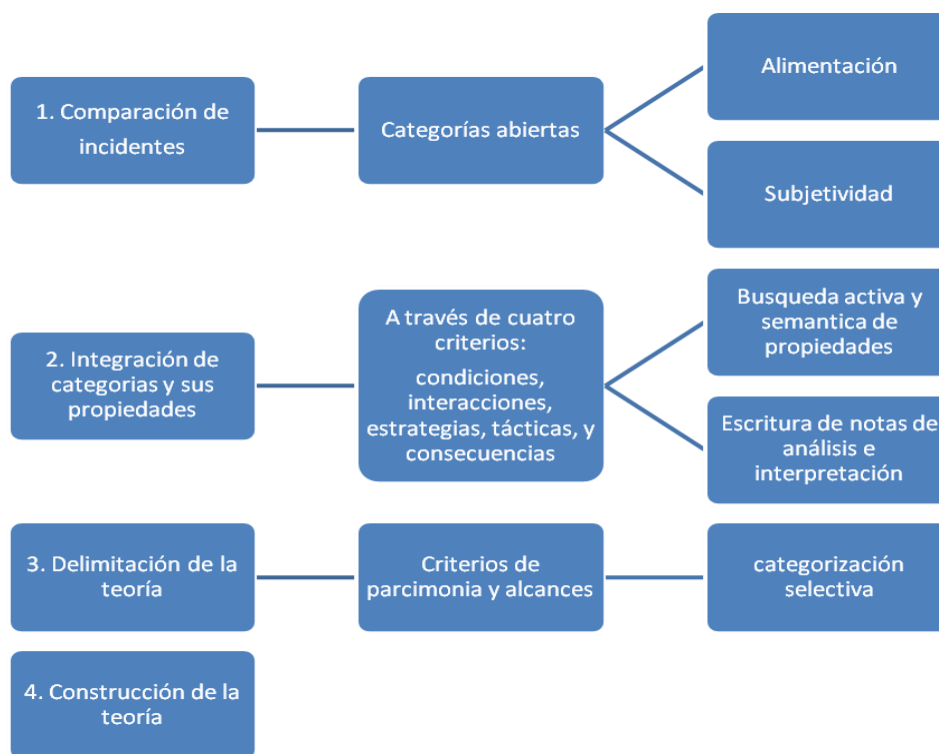
En el momento inicial de la fase de análisis, se procedió a una lectura repetida, profunda y amplia de cada transcripción realizada previamente, a fin de reflexionar en cada uno de los detalles descritos, intentando realizar una comprensión inicial sobre las narraciones de los participantes. Según Strauss y Corbin, p.63) citado por Anselm S., Juliet C. (2002) este momento analítico es denominado microanálisis o también "análisis línea por línea" el cual consiste en una revisión línea por línea de cada párrafo y palabra, momento que tuvo por objetivo identificar las primeras categorías y propiedades de cada una de ellas. Este momento dio los insumos de la codificación abierta, axial y selectiva. Se debe resaltar que el microanálisis no es un momento puntual durante la fase analítica de la investigación, sino que es un procedimiento que fue utilizado previamente y durante la codificación abierta y axial.

7.5.3. Codificación abierta

Un segundo momento del análisis "consiste en comparar la información obtenida (por ejemplo en una serie de entrevistas en profundidad), tratando de dar una denominación común (un código más o menos abstracto, conceptual) a un conjunto variopinto de fragmentos de entrevista que comparten una misma idea" (Valles, 2000, p. 122).

Allí es donde se inicia el proceso de análisis con la codificación abierta, la cual permite abrir indagaciones. Esto da inicio a la producción de categorías iniciales (códigos generales) junto con sus propiedades y dimensiones, pues a partir del encuentro y coincidencia de dichas propiedades se van agrupando los datos en categorías. Este momento también fue acompañado por la realización de notas, dudas y anotaciones interpretativas.

Grafica 2. Procesamiento cualitativo de la información para el análisis



Fuente: elaboración propia con base en Glaser y Strauss (1967) Citado por Valles 2000

Las categorías centrales para esta investigación fueron la alimentación y la subjetividad. De la derivación de la codificación abierta se procedió a buscar las propiedades de cada una de las categorías para posteriormente realizar la codificación axial, tal y como se presenta a continuación:

Tabla 4. Codificación de la categoría de alimentación, sus propiedades (libro de códigos)

INFERENCIAS	VILLAVICENCIO	TUMACO	CODIFICACIÓN
<p>La alimentación anteriormente era de mejor calidad, era más natural lo que la asociaba con buen estado de salud y generadora de momentos de felicidad. Esto debido a que había mucho más alimento disponible, el dinero no mediaba en su acceso y por ello se podía acceder a una alimentación con mayor variedad especialmente en alimentos fuentes de proteína y frutas</p>	<p>El deterioro en la alimentación se debe a que esta población que es desplazada la posibilidad de acceder a alimentos de buena calidad es mínima, ya que anteriormente su acceso se debía a que tenían tierras para cultivar, actualmente no tienen esa posibilidad pues han perdido su tierra, su arraigo y su cultura alimentaria.</p>	<p>El deterioro en la alimentación se debe a la situación de conflicto armado en el que la población vive, lo cual no les permite transitar libremente para buscar su comida, sembrar los alimentos y tener una vida tranquila.</p>	<p>La alimentación de antes era mejor, pues la cocina tradicional es considerada saludable</p>
<p>Anteriormente la alimentación era una necesidad que convocaba a toda la familia y a la comunidad, asignando roles, promoviendo valores como la solidaridad, el sentido colectivo y el amor por el otro.</p>	<p>La comida era proveía por el hombre y la mujer encargada de la cocina. El momento que generaba el compartir era el consumo de alimentos.</p>	<p>Desde la siembra, la caza, la cosecha, la recolección de alimentos y su consumo se generaban tareas que se compartían entre todos los miembros de la familia</p>	<p>Alimentación en la definición de roles en la familia y generadora de vínculos afectivos entre comunidad y familias.</p>
<p>El deterioro de la calidad de la alimentación radica en la pérdida o disminución del consumo de alimentos autóctonos desplazados por alimentos industrializados y por relaciones comerciales que condicionan el tipo de alimentos a consumir.</p>	<p>El desplazamiento generado por la violencia y el conflicto armado es la mayor causa del deterioro alimentario</p>	<p>La violencia y modernización principal causa del deterioro de la cultura alimentaria ancestral. Para el caso de Tumaco la coca es la principal causa del conflicto armado en Tumaco y por ello su presencia es detonante en la pérdida cultural.</p>	<p>Conflicto armado y desplazamiento como causantes de la pérdida de la cultura alimentaria.</p>

INFERENCIAS	VILLAVICENCIO	TUMACO	CODIFICACIÓN
La alimentación constituye culturas en tanto lo que come cada persona representa costumbres, tradiciones, creencias parte de su identidad alimentaria.	Se reconfiguran los actores en torno a la combinación de culturas alimentarias	La cultura alimentaria genera arraigo en el territorio, sentido de pertenecía e identidad	Cultura e identidad alimentaria

Fuente: elaboración propia

Mientras tanto para la categoría de subjetividad la codificación arroja las siguientes, de acuerdo a como se observa en la tabla No. 5.

Tabla 5.Propiedades de la categoría de subjetividad

PROPIEDADES	VILLAVICENCIO	TUMACO
Roles	X	X
Creencias	X	X
Autoridad	X	
Emergencia	X	
Hambre	X	X
Valores	X	X
Recursos Económicos	X	X
Pocas posibilidades-planes	X	
Visión de futuro		X
Sentimientos (Felicidad – tristeza – afecto- esperanza)	X	X
Desplazamiento/violencia	X	X
Miedo/amenazas	X	X
Grupos armados	X	X
Muerte	X	X
Violencia (física – psicológica)	X	
Subjetividad reflexiva		X
Memoria alimentaria	X	X
Subjetividad femenina		X
Cultura alimentaria	X	X

Fuente: elaboración propia

Las anteriores tablas permiten ubicar las coincidencias en los relatos enmarcados dentro de las entrevistas la cuales serán descritas en el capítulo de análisis y resultados.

7.5.4. Codificación axial

Posterior a esta primera clasificación se realizó la codificación axial (código axial o parading) la cual buscó un análisis exhaustivo de cada una de las categorías centrales y de esta forma encontrar relaciones profundas y el surgimiento de subcategorías (Strauss, 1987, Citado por Valles, 2000). En el proceso analítico no solo existen códigos puestos por el investigador, sino que pueden existir códigos que se toman tal cual como son nombrados por los participantes de la investigación y se denominaran códigos in vivo.

7.5.5. Integración de categorías y sus propiedades

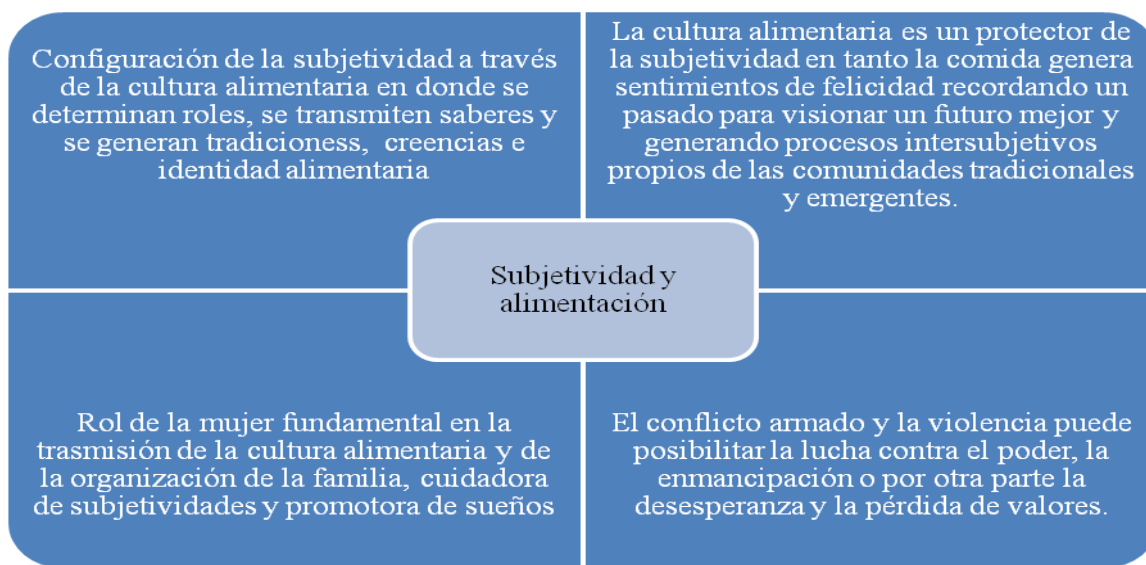
Strauss 1987 (Citado por Valles M, 2000) recomienda un cuarto momento de dedicado a la integración de las categorías y sus propiedades, ese momento sirve también para delimitar la teoría siguiendo los criterios de economía científica en donde se da por explicada la categoría y/o teoría y por el criterio de alcance cuando se requiere abrir nuevas categorías y habría lugar a continuidad en el procesos investigativo.

Por integración se entiende siguiendo el "glosario de términos principales" que Strauss (1987, Citado por Valles, 2000 p.125) ofrece en su manual: "la organización siempre creciente (o articulación) de los componentes de la teoría". Los elementos básicos de una teoría ("sustantiva" o "formal"), a los que se refiere la definición anterior son: las categorías, las propiedades de las categorías y las hipótesis. La importancia en este punto es que se ubicó la relación entre subcategorías y sus propiedades. En este aspecto se empieza a generar teoría sustantiva para este caso.

En la gráfica número 3 se muestra el resultado de la integración de categorías de subjetividad y alimentación a través de cuatro componentes que se interrelacionan y definen la constitución de subjetividades en las poblaciones participantes de la investigación.

Subjetividad y alimentación encuentran un vínculo y relacionamiento estrecho a través de la cultura alimentaria la cual desde sus creencias, identidad y roles definidos genera sentimientos y valores entre las comunidades. La resistencia a su pérdida ha promovido en las comunidades realizar ejercicios de subjetivación reflexiva y en algunos casos ha generado acciones que resisten a la imposición de nuevos paradigmas culturales provenientes de occidente.

Grafica 3. Integración de categorías



Fuente: elaboración propia

7.5.6. Triangulación

La información fue triangulada a través de la elaboración de matrices que permitieron comparar los datos obtenidos por cada tipo de instrumento, por tipo de población participante, por grupo étnico y por lugar de pertenencia. También se hizo la triangulación con la información de fuentes bibliográficas. En este proceso pueden surgir subcategorías que no han surgido en los anteriores procedimientos, por ello se debe estar atento y admitir sin forzar dicho surgimiento. La triangulación de la información permitió asegurar la validez al estudio.

8. ANALISIS DE DATOS

En el presente capítulo se presentan los hallazgos encontrados en la investigación. Se presentan los análisis haciendo la diferenciación pero no comparación entre la Costa Pacífica Nariñense, el municipio de Tumaco y la Región de los llanos orientales. Los análisis resultantes se presentan a partir de narraciones o relatos contenidos en las entrevistas y las observaciones de campo.

Como se mencionó en los referentes conceptuales, en esta investigación se tuvo en cuenta el sistema conceptual-categorial de experiencia, historia y memoria planteado, por el sociólogo chileno Hugo Zemelman Merino para la comprensión y abordaje metodológico del concepto de subjetividad.

Lo anterior da apertura, al desarrollo del presente capítulo que da cuenta del análisis integral de los resultados de la investigación, a partir de la comparación y la relación entre categorías y los hallazgos en las técnicas como la entrevista semiestructurada y la observación a partir de notas de campo.

En primer lugar y antes de iniciar con el análisis de acuerdo con los objetivos propuestos se hace una presentación del contexto alimentario en el cual se desenvuelven las comunidades para luego retomar el análisis de los significados sociales de la alimentación, las prácticas alimentarias, la cultura alimentaria, los principales cambios que se han dado, el contexto histórico que ha incidido para producir dichos cambios, las adaptaciones que han generado las comunidades para afrontarlos y cómo todas estas situaciones se interrelacionan con la constitución de subjetividad, en la población mestiza, afro e indígena.

El análisis que se presenta a continuación se ha organizado respondiendo en principio a los objetivos planteados, haciendo la diferenciación por sitio de aplicación y por etnia en los casos necesarios.

8.1.Contexto alimentario: comprendiendo la realidad entre el pasado y el presente

La alimentación es un proceso que involucra al ser en todos los ámbitos de su vida, lo psicológico, lo económico, lo social y lo cultural; al igual compromete los planos individual, familiar y social donde el ser humano permite y crea posibilidades de relaciones intersubjetivas permitiendo la constitución de la subjetividad.

Para suplir la necesidad de alimentarnos, subyacen varios subprocesos implicados por distintos campos del saber propios de estos grupos poblacionales, entre ellos encontramos la agricultura, la pesca, la caza, la recolección de alimentos, la culinaria y la gastronomía. Todos estos campos permiten constituir identidades y mundos simbólicos particulares que hacen parte de un entramado de relaciones que conforman la cultura siendo esta un factor que incide en la configuración de subjetividad. La gastronomía por ejemplo, nos ubica geográficamente en un contexto, es decir, lo que comemos y la forma en la que comemos, muchas veces dice de qué región venimos es decir es un referente de hábitos y costumbres.

La alimentación tiene varios momentos, el primero de ellos inicia con la consecución del alimento. Para las comunidades rurales son varias las formas que utilizan para conseguir su comida, siendo la principal, para la mayoría, la agricultura.

La agricultura les permite acceder a alimentos de origen vegetal ricos en carbohidratos, vitaminas, minerales y fibra. Esta forma de conseguir la alimentación es milenaria y ha ido tecnificándose al pasar los años.

La caza y la pesca les permiten a las comunidades acceder a alimentos de origen animal cuyo contenido nutricional se caracteriza por el alto contenido de proteínas, hierro y zinc. La recolección de frutos en el medio que viven también es otra alternativa para estas comunidades, lo que les permitía acceder a diversidad de alimentos y contar con una alimentación variada.

Sin embargo, debido a la globalización del sistema capitalista, la occidentalización de la dieta, el desplazamiento de la población y la oferta de nuevos productos, lleva a las comunidades a adoptar nuevos hábitos de consumo en su dieta mediante la compra de alimentos procesados, lo cual se presenta más en las zonas urbanas.

Luego de obtener los alimentos, como un segundo momento: implica formas de organización, de asignación de roles, de establecer tiempos y espacios, etc. todo ello encierra significados diversos. El ser humano también debe buscar la forma de conservarlos y transformarlos para que sean aptos para su consumo. Este segundo momento es clave pues es donde se generan las principales formas de compartir, de generar lazos de identidad, donde las tradiciones alimentarias se expresan y la cocina y la gastronomía toman un valor invaluable como saber ancestral; este es el momento cumbre donde se constituye cultura, una cultura que pone en el centro al ser humano y su comida determinando roles, formas de relacionarse y que permite la expresión y constitución de la subjetividad, mediada por el alimento.

La forma como se consiguen los alimentos, las preparaciones típicas, las tradiciones alimentarias, las celebraciones en las cuales la comida ocupa un lugar fundamental en la cultura de una comunidad, los valores que se generan, los roles frente a la alimentación son los elementos que conforma la cultura alimentaria y serán objeto en las siguientes líneas.

Disponibilidad de alimentos: entre la abundancia y la variedad

La alimentación está determinada por aspectos como la disponibilidad de los alimentos ya sea a través de su cultivo, venta o comercialización o por medio de la recolección de las fuentes alimentarias existentes, delimitadas por el medio ambiente, situación social y cultural. La disponibilidad y el consumo de alimentos en poblaciones rurales están determinados por la producción de alimentos y ligada al acceso a la tierra. En las comunidades abordadas en esta investigación, la violencia social ha generado pérdida de su tierra y con ella se han abandonado las prácticas alimentarias y las tradiciones lo cual resulta ser una de las principales causas que ha generado el cambiado de la dieta de la población. A continuación se detallan las prácticas alimentarias desde la disponibilidad de alimentos y las formas de consumo de la comunidad mestiza de Villavicencio, los afros y los indígenas Awá de Tumaco.

Según la FAO, (2006, p.1) la disponibilidad de alimentos es "la existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria)".

Para el caso de Tumaco, la disponibilidad de alimentos aún es alta y variada, pese a que en los últimos 12 años ha ido disminuyendo. La disponibilidad depende de la vocación de la tierra, del tipo de cultivos implementados, de la conservación de la naturaleza, del uso de la tierra y de los factores climáticos.

A continuación se presenta un listado de alimentos de origen vegetal que se encuentran disponibles en Tumaco de acuerdo al tiempo de siembra para la producción.

Tabla 6. Disponibilidad de alimentos de origen vegetal en Tumaco

Tipo de alimento	Cultivo de ciclo corto (tiempo entre la siembra y producción entre 3 a 6 meses)	Cultivo de alimento de ciclo mediano (tiempo entre la siembra y producción entre 6 a 18 meses)	Cultivos de alimento de ciclo largo (tiempo entre la siembra y producción mayor a 18 meses)	Silvestres
Fruta	Maracuyá, sandía	Piña, papaya, banano, lulo, chiro (banano bocadillo).	Caimito, hobo, guayaba, aguacate, naranja, limón, chirimoya, guanábana, coco, ciruelo, cacao, bacao, mango, mandarina, mil pesos, pepesán, capulí, chontaduro, guanábana.	Capulí, uvilla.
Verduras y hortalizas	Auyama, frijol, maíz, tomate, pimentón, habichuela, cebolla larga, zapallo, rascadera			
Tubérculos, raíces y plátanos		Papachina, chilma, yuca, plátano, ñambi, rascadera, camote.		
Cereales	Arroz,			
Condimentos	Chillangua, chiraran, albahaca, cilantro, cebolla cabezona, ají dulce, ají picante, orégano	Achiote		

Fuente: elaboración propia

Según lo observado en la tabla número 6, en lo que se refiere a disponibilidad se observa buena variedad de alimentos para las dos etnias Afro y Awa de Tumaco, esto debido a que el territorio es similar,

"sembraban maíz, sembraban yuca, sembraban caña, plátano, papaya, yo me acuerdo porque mi abuelo tenía unos papayales en los platanales, ¡hartísimo, plátano!, que rico plátano, eso se maduraban en la finca" relato Awá, mientras que para los afro "sembraban maíz, papa, plátano, rascadera, papachina, chilma, yuca, la caña, zapallo, porque hacíamos panela, ósea se compraba la sal, y los granos, porque allá se tenía trapiche", relato Afro.

Adicional a la siembra de alimentos, para la población de Tumaco también existían formas tradicionales para acceder al alimento a través de la caza, la pesca, la recolección de alimentos y el trueque. La mayor parte de su dieta se basaba en lo que el medio les proveía.

De allí que la gran variedad y disponibilidad de alimentos de origen vegetal con alto contenido de carbohidratos como los tubérculos, plátanos y algunas frutas son la base de la alimentación de las dos comunidades y por ello, hacen parte de todas las preparaciones.

Pero la dieta no solo tenía gran variedad de alimentos de origen vegetal, también los tenía de origen animal ya que se pescaba, se criaban animales como el cerdo, las gallinas y la caza de animales salvajes garantizaban una dieta variada, suficiente y a veces abundante que contenía altos niveles de proteína de gran valor biológico "eso los animales vivían alrededor de la casa y tocaba era espantarlos. Nosotros si nos hastiábamos de comer marrano, carne de animal del monte; nos hastiábamos de comer del monte" relato Awá. Así, anteriormente la alimentación no solo era de buena calidad y variedad, además era abundante y el hambre no era habitual.

La selva y las fuentes de agua natural también son fuente de alimento

"el río nos provee de muchos mariscos de agua dulce y en ese tiempo las señoras tenían su catanga, la catanga era de un embudo como un cono, que lleva adentro unos embudos y a lo que el camarón entra, ya no sale más, no puede regresar, porque se cierra el embudo, a la orilla de los ríos y las quebradas, además también estaba el trasmallo para agarrar el pescado vivo, estaba también el corral, eso se hace de guadua, está entre el agua, entonces tiene una puerta, uno le mete la carnada y deja la puerta levantada, entra el pescado y lo que entra ellos cogen la carnada y pun se baja la compuerta y uno llegaba después con el canasto y sacaba los pescados vivos: mojarra, sábalo" relato afro.

Tabla 7. Alimentos de origen animal disponibles para el municipio de Tumaco.

Caza		Pesca	
Animales mamíferos	Aves	De río	De mar
Tatabra, guatín, venado, zorra, ratón de monte, conejo de monte, ardilla, iguana, cuzumbi, etc.	Loros, guacharaca, gallineta, cuervo, panchana, perico, pato, perdiz etc.	Munchilla, tortuga, peces pequeños etc.	Camarón, jaiba, cangrejo, corvina, pargo, pelada, picuda, chauchilla, piacul, raya, calamar, pateburro, concha, pulpo etc.

Fuente: elaboración propia con base en las narraciones

Por su parte en la región llanera se presentaron coincidencias en la forma de obtener los alimentos ya que también se cultivaba la tierra como principal medio para la alimentación, existiendo un sentido de valoración ya que era lo que les proporcionaba el sustento diario, así lo relata uno de los participantes en la investigación:

“En esa época no se compraba nada hecho, todo lo daba la tierra, cultivar y tratarla bien para que siguiera dándonos la comida; íbamos conseguíamos los animales, nos subíamos a las matas a coger yuca, plátano, un terreno en el que podíamos cultivar, sembrar, y comer de allí mismo y donde todavía se podía comer decente porque el mismo terreno nos daba así no fuera para lujos pero si no nos faltaba la comida” relato barrio 13 de mayo.

Al ser de una región cálida los llaneros, se alimentaban de lo que la tierra les proveía; al igual que las comunidades de Tumaco la dieta estaba basada en tubérculos y raíces y plátanos. Cuando había mucho de este alimento lo que se hacía era cambiar con los vecinos por otra cosa que la familia necesitara.

Consumo de alimentos: cocina tradicional saludable

El consumo de alimentos está a su vez determinado por la disponibilidad y el acceso al que se tenga. Como se mencionó anteriormente, la disponibilidad de alimentos tanto para la región pacífica nariñense y la región llanera era alta y variada, con buena fuente de proteína y con un alto valor biológico.

La alimentación de antes era considerada más natural y por ello lo asociaban a que fuera más saludable. Para el caso de Tumaco los alimentos eran aliñados naturalmente con hierbas aromáticas y especias nativas como la chillangua, el chiraran, el achiote, el orégano y el ají dulce, lo cual exalta los sabores de los alimentos.

En el pacífico se cuenta con buena disponibilidad de frutas y por ende su consumo es bueno. Algunas de las frutas consumidas eran la guaba, el caimito, el zapote, la granadilla, el chontaduro, el pepesán, el capulí, el mil pesos entre otros.

Había un alto consumo de animales de monte que aportan importantes cantidades de proteína y de hierro, así como los mariscos que aportan proteínas y ácidos grasos insaturados en bajas cantidades de grasa. El pueblo AWA en su dieta también incluía cereales y granos "alimentos de grano, en ese tiempo la gente sembraba mucho maíz, habichuela, frijol...".

En cuanto a tipo de fuente de proteína, en el consumo de aves se destaca no solo el consumo de gallina, sino de otras aves silvestres como la que cuenta el siguiente relato de un afro:

"aves estaba la tórtola, la gallineta, la guacharaca se casaba, la guacharaca era como la gallina, el cuervo, la panchana, es una verdecita, estaba el loro, todavía se consigue, pero están muy adentro por la misma razón de lo que el químico los ahuyentó, anteriormente se escuchaban ahí cerca de la casa la guacharaca y mi papá cazaba, el venado salía al caserío allí en caunapi mataron 2, todo era puro árbol y ellos andaban, en ese entonces no había necesidad de adentrarse tanto para matar los animales pero por el mismo deterioro y el mayor depredador es el hombre" relato afro.

También consumían animales como "conejo, tatabra, venado, armadillo, ratón, esa zorra, iguana, perico, cuzumbi (como la zorra) la ardilla, la tortuga" relato afro. Y en cuanto a pescados "nosotros comíamos sábalo, barbudo, viringo, la mojarra, el guacuco, la guaña, el munchilla (camarón de río) y a eso se le echaba chillangua, chiraran, cebolla larga" relato afro.

El pueblo Awá tiene una característica que lo diferencia de las culturas afro y mestizas en el consumo de alimentos ya que se consumían frutos de árboles maderables como el sande, chanul, guayacán (este último lo asaban al fogón y lo machacaban como una bala de

plátano) y frutos de palma como el chapil, y un arbusto denominado capulí. También del fruto del chapil se extraía aceite utilizado en las preparaciones "si era ese, era aceite de chapil hacíamos como el encocado, pero en vez de coco le echábamos chapil y hacíamos el encocado de ratón, de zorra" relato Awá. Estos frutos se caracterizan por tener alto contenido de grasas y son utilizados como aceite, lo que reduce el costo de la alimentación.

El maíz aun hace parte de la cultura indígena, antiguamente era utilizado en diferentes preparaciones, algunas de estas aún se conservan, siendo usadas para calmar o entretener el hambre "o teníamos envuelto, o teníamos chicha, o teníamos mazamorra del maíz, entonces por lo menos cuando había chicha, tomábamos chicha, la chicha por lo menos con una tasa a veces usted se llena y no le da hambre..." relato Awá.

Se puede entender de las narraciones hechas por las personas participantes del barrio trece de mayo de Villavicencio, Awá y afro que antiguamente se alimentaban de lo que la tierra y la naturaleza les proveían y les permitía conseguir, que como se pudo escuchar en sus narraciones era abundante. La práctica de la siembra, la pesca y la caza están presentes en las tres comunidades, sin embargo ha disminuido considerablemente en aquellas familias que han perdido su tierra y con ella perder la posibilidad de acceder a la fuente de alimentos.

El que la mayor parte de la dieta se base en el consumo de los alimentos que provee el medio, genera menor dependencia de productos externos, promueve la autonomía alimentaria y disminuye la vulnerabilidad de las familias, este es el valor central en la alimentación basada en las tradiciones y la cultura alimentaria ancestral.

8.2. Significado social de la alimentación

Cultura, tradiciones y creencias en torno a la alimentación

El propósito de este apartado es comprender el concepto social que hay en las comunidades sobre la alimentación significados que se cruzan, se expresan, se generan y conforman cultura, costumbres y tradiciones alimentarias en el pueblo indígena AWA, Afro y

comunidad del barrio 13 de Mayo. Por esta razón, se iniciara con el estudio de la cultura alimentaria y sus principales elementos: como son la identidad, las tradiciones y las creencias alimentarias.

Existen varias formas de abordar el concepto de cultura. Desde una mirada occidental, Franz Boas, 1930 antropólogo estadounidense citado por Padilla, (2008, p.2) define cultura como “todas las manifestaciones y hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven afectadas por dichas costumbres”.

Por otra parte, el filósofo y sociólogo Carlos Guerra (1997) relaciona la cultura como una parte que constituye la subjetividad asemejándola como un tipo de representación de la conciencia colectiva.

Según Espeitx (2008) la cultura alimentaria es el conjunto de normas, conocimientos, saberes alimentarios, prácticas que hacen parte de una cultura específica en torno a la alimentación.

Para las comunidades que participaron, ya se ha descrito como parte de la cultura alimentaria referido a la descripción cómo es la producción, como es la consecución y como se consumen los alimentos. En los siguientes párrafos se presentaran los significados e imaginarios alrededor de las identidades alimentarias.

“La cultura alimentaria se puede definir como la totalidad de elementos asociados a la alimentación compartidos por los individuos de una cultura determinada o de un grupo social específico. Es por esta razón que se puede decir que la cultura crea y configura los sistemas de comunicación relacionados con el alimento, por tal razón si se busca comprender las formas en que se expresan los comportamientos alimentarios humanos es menester situarse en el contexto en cual se da lugar a la adición de significados sobre lo alimentario (Contreras, 2002, citado por Angulo, 2010, p.33).

Para el antropólogo colombiano Raúl Angulo,

“La cultura alimentaria demuestra que la comida es mucho más que un conjunto de nutrientes necesarios para satisfacer las necesidades biológicas básicas y que en el mundo construido a través de nuestra diaria interacción humana el “comer” es un fenómeno, que aunque innegablemente tiene una base biológica, es sobre todo social y cultural. Esta característica

hace que en términos alimentarios distintos grupos humanos establezcan preferencias diferenciadas y logren configurar sus propias tradiciones a partir de un proceso de elección alimentaria que se formaliza en la configuración de elementos determinantes que vinculan la base biológica con las elecciones culturales” (Pertúz, Del Castillo, Ángulo, González, Gordillo, 2010, p. 34).

Por otra parte, para Vera, 2000 citada por Reyes Palau (2011) las tradiciones constituyen un sistema de símbolos construidos y reconstruidos en la práctica social a partir de la interacción de los grupos sociales y el medio. La *tradición* debe ser analizada como una construcción histórica-social que expresa todo el proceso formativo de la cultura y se constituye en un elemento esencial del desarrollo de las comunidades participantes en este estudio, y es reflejado en la conciencia social e individual de los miembros de la sociedad.

Para las comunidades afro, indígena y mestiza se identificaron tradiciones, especialmente celebraciones, fiestas y conmemoraciones siguiendo su legado transmitido de diferentes generaciones, en muchas de ellas, la comida y la danza son parte central. Algunos patrones culturales en las narraciones encontradas de los AWA, Afro y mestizos del barrio 13 de Mayo, que se han mantenido han sido transmitidos de generación en generación y se enseñan de forma oral por medio de la familia, los amigos, la escuela, las instituciones y actualmente siguen teniendo una gran importancia para algunos.

Celebraciones

Para los afros, especialmente en la zona rural, conmemoraban las fiestas a los santos las cuales podían durar más de 1 día y permitían que se reunieran las comunidades y compartieran deliciosos platos de comida, bebidas, danza y cantos; en estas celebraciones participaba toda la vereda y demás comunidades amigas:

“antes las cosas eran mejores, no se veía matar gente, antes se hacían los velorios y bailábamos 3 días, y se hacía comida y baile... se celebraba el 16 de julio la virgen del Carmen, el 6 de enero de nazareno, lo celebran en payan pero todo el municipio de Tumaco lo celebra también, esto era cuando también era el día de las madres, el día de las mercedes, eso era un bochinche, se hacían veladas muy bonitas, yo me recuerdo, iban las madres, iba la madre muerta, canciones alusivo a la madre, era muy hermoso, y eso le

daban a uno serenata, con esa guitarra, marimba, vea 3 o 4 días y nadie se escuchaba pelea” relato afro.

Los carnavales del fuego y el festival de la marimba y el currulao también son celebraciones importantes para esta comunidad, empero, estos no tienen la comida como eje central. Otra tradición importante de resaltar en esta cultura es la despedida a los muertos en donde hay diferenciación entre adultos y niños. Para los niños los rituales se denominan chigualos y van acompañados de cantos, este ritual, lo protagonizan las mujeres amigas de la madre del niño quienes se encargan de realizar todos los preparativos. Mientras para los adultos se acompañan a través de arrullos, la mujer es quien lleva el liderazgo en este acompañamiento.

Las celebraciones de semana santa, navidad y año nuevo también se realizaban y en estas la comida toma un significado central. Para las fiestas de fin de año se preparaba sancocho de gallina criolla o de pescado salado. De vez en cuando se consumía pavo en las familias en donde se criaban estos animales. En cuanto a la semana santa se caracterizaba por el consumo de pescado seco o salpreso². También era una época en la que se consumían granos como el fríjol, la lenteja. Se preparaban ensaladas de remolacha y zanahoria, sopa de pan, sopa de lenteja y diversidad de dulces como el casabe, mazamorra, arroz de leche, envuelto. En esta época influían las creencias religiosas en el consumo de algunos alimentos, por ejemplo era prohibido consumir carnes rojas. Para el afro no existía el ayuno en esta época. También existían algunas tareas que se prohibían por ejemplo no se podía partir coco ni rajar leña, las familias se organizaban para que dejar lista la leña desde el lunes. Al no poder consumir el coco se tenía que utilizar preparaciones que no necesitaran de esta preparación, en cambio se preparaba el pan casero, se consumía con queso, chocolate y tortillas. Había una creencia frente al fogón el cual debía estar apagado a las doce del mediodía pues debía estar frío, de lo contrario significaba un mal presagio.

Por su parte los Awá, comparten la celebración de la semana santa como una época de perdón y reconciliación influenciado por la iglesia católica. El consumo de alimentos también se caracteriza por preferir los granos y el pescado seco. Allí se podría considerar la

² Se le agrega sal pero a diferencia del pescado seco no se pone al sol.

existencia de una clasificación de los alimentos que no tenían prohibición en su consumo como por ejemplo el pescado. Otro alimento que entra en esta categoría es el palmito de chontaduro, el cual se ha ido disminuyendo su consumo debido a que la palma donde se produce se ha ido dejando de sembrar, “si ese es el palmito, ese es primero. Es la primer comida, es nuestro plato favorito, si no había palmito no había semana santa...si no había harina, no había semana santa” relato awá.

La época de navidad no es una celebración típica en esta población. Pero a diferencia de los afros, los Awá tienen una fiesta propia de alimentos: el pendón alimentario, la cual constituía la forma más ejemplar de re afianzar los lazos comunitarios alrededor de una celebración cuyo centro es la comida, para la cual se trabajaba todo el año y donde se consumían los mejores cosechas de los alimentos propios, así lo relatan los participantes:

“aquí antes que hacían de la fiesta era el pendón que lo llamaban, pero eso lo hacían era en Llorente y ahí sacaban de todo, hasta una mata de plátano con todo el racimo lo cargaban... esa fiesta era cada año, el 15 de septiembre, los indígenas sacaban gallinas marrano, el que tenía su vaca, caña, yuca, chilma, todo eso sacaban... entre ellos organizaban, tenían su líder, en el cabildo... En ese tiempo cuando hacían esa fiesta, hacían esa fiesta ellos era como para la fiesta de la virgen de las lajas, entonces a ese santo se les oraba, entonces si usted largaba uno tenía que coger uno dos o tres, el otro año tenía que largar 4 o 10 personas y esas 10 personas tenían que trabajar ese año entero colocándole la chicha, el puerco la gallina, para comer” relato awá.

Sin embargo, esta fiesta alimentaria ha dejado de realizarse debido a que los colonos han aprovechado estas fechas para cometer actos de irrespeto contra el pueblo indígena y según lo refieren los relatos, un padre, muy querido y respetado en la comunidad la ha prohibido:

“Entonces al cura no le gusto por ese punto, que el indígena trabajaba un año para darle de comer un solo día a los de afuera entonces que eso era una esclavitud, entonces el cura prohibió ese punto.... ellos salían, también bailaban, bailaban la marimba, también salían y tomaban su chicha, pero entonces la mayoría, con decir que era fiesta de los indígenas, todo el mundo todos se arrimaban a comer, entonces que hacia la policía también, como había un escándalo, entonces venga el indígena al calabozo, en esos calabozos ya no cabían entonces el cura le dio rabia, que eso era un negocio de los inspectores de policía solamente para quitarles plata y otra cosa que la gente que no era indígena, con decir que indígena, con decir otra cosa, cuando se decía que iban a salir esas indígenas joven decían los afros vamos a enamorar todas esas indígenas y se llevaba una indígena, violaban... si, eso era así, Arturo nos contaba que eso era que violaban y sacaban las cosas a vender y querían era que les regalen el mismo precio, no compraban nada, por eso fue que el cura

no le gusto eso y acabo, pero la cultura si se hace, en el ojal si se hace, en las comunidades si se hacen, es más en el territorio, ya no más... entonces los indígenas llevaban la chicha, la mazamorra, los palos largos, para el cura, se iban punta cargaban, no solamente una banda, varias, y las gallinas también iban colgadas solamente para el cura, el padre dijo que no, que no estaba de acuerdo con eso, lo que el indígena trabajaba”.

De esta forma y a través de las fiestas se expresaba que la subjetividad individual se constituía a través de hechos colectivos y en las comunidades tradicionales, y allí lo colectivo y lo individual al parecer no tienen límites visibles.

Mientras tanto en la comunidad del trece de mayo en Villavicencio para los fines de semana eran típicos los sancochos de gallina, las hayacas y los asados. La preparación colectiva de recetas y el compadrazgo entre vecinos expresada a través de festines alimentarios: “no había una celebración que no tuviera unos buenos platos de comida” “en mi casa se veían unos buenos convites y agasajos en los que se invitaban a los amigos de mi papa o a los vecinos”.

Las grandes celebraciones y festividades como las de final de año estaban rodeadas por grandes platos de comida “compartimos con los vecinos entre todos reunimos para las festividades grandes como por ejemplo se hacía un sancocho de gallina o se mataba el marrano para final de año y se hacía una fiesta bien grande donde se invitaban a los vecinos y se comían muchísimo.

La semana santa era considerada como una fiesta de absoluta calma y respeto y a pesar de que la gente se alimentaba bien no realizaba actividades para esta fecha pues todo lo dejaban listo en días anteriores no era permitido hacer ruido:

“En época de semana santa ocho días antes se hacían aprontes (juntar cuajada, queso para hacer el horneo), el miércoles santo se alistaba la leña, los plátanos pelados, la cebolla picada, no se permitía hacer ni el más mínimo de ruido, ni ningún oficio solo cocinar la comida que con anterioridad se dejaba lista ya que esto era pecado”. Relato afro.

“En semana santa todo era muy callado en el transcurso de la semana no se podía hacer nada; ni jugar ni hablar, ni reírse de hecho ni trabajar todo era pecado, la gente usaba muchos atuendos se asistía a un viacrucis comunitario, se rezaba bastante las

mujeres se tapaban la cara no se podía comer carnes debíamos hacer ayunos entre otras cosas, ni siquiera nos podíamos bañar porque no volvíamos peces se recalaba y se regañaba mucho en esta época se decía que el diablo estaba suelto, por ello era tan peligroso todo lo que hicieramos”. Relato barrio 13 de mayo.

Por medio de las prácticas alimentarias se transmite a los hijos y familia afecto que después lleva a la formación de lazos que, más que fisiológicos, se vuelven emocionales. "Me gusta hacer de comer diferentes platos para consentir a la familia” Relato mujer mestiza Villavicencio. Los códigos y la red de significación en que se inscribe el acto alimentario expresan formas de organización de las comunidades en los diferentes momentos de la historia y los signos de distinción de las clases sociales (Bourdieu, 1998: 37citado por Franco, 2010).

Las tradiciones y costumbres se expresan en diferentes aristas culinarias; para esta investigación, de padres a hijos se produce un proceso de comunicación de saberes. Éstas constituyen un legado heredado de los antepasados (ritos, costumbres, creencias, mitos), históricamente formados y que se transmiten de una generación a otra.

“lo primero que le enseñan es a cocinar y a lavar, siempre lo que las madres decían y yo estoy hablando en tiempo pasado era que tenía que aprender porque cuando tuviera su marido no fuera a pasar trabajo por la comida, y eso era cuando la mama estaba cocinando tenía que estar al pie del fogón... Desde 5 o 6 años, van implementándole lo de la cocina, pequeña usted ve muchachas de 7 años y cocina muy rico porque desde pequeñas les enseñan” relato afro.

Díaz y Gómez,(2001) citado en Patiño(2010) enuncian que se retoma la perspectiva estructuralista y antropológica, en la que se busca entender las reglas y normas que subyacen al comportamiento alimentario, su evolución a lo largo del tiempo y en distintos tipos de sociedades, en los hábitos de presentación, preparación y elección de comidas que en alguna culturas aún se logran mantener a pesar de los cambios culturales que se han presentado “se le daba gusto a todos los miembros de la casa, se compartían gustos y se comía lo que se quería ya que en algunos lugares se empezaron a mezclar diferentes culturas” (Ilanera, huilense, boyacense etc.) Relato mujer mestiza Villavicencio.

Este conjunto de saberes y experiencias se transmite por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Así se heredan las tradiciones. En la población de Villavicencio existían fiestas los fines de semana en donde se preparaban los

platos especiales y quienes eran las encargadas de dichas preparaciones eran las mujeres "los fines de semana preparábamos mi mamá, mi hermana y yo el sancocho de plátano" (mujer mestiza Villavicencio).

Creencias

Mediante la transmisión de sus costumbres y tradiciones un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros (Consejo Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo, CONEVyT, s.f). "A la hora de preparar la comida las personas se levantaban muy temprano "y mi mamá decía que porque ya era hora de cocinar, para el trabajo". Relato Awá"

Sin embargo, las tradiciones culturales han influenciado las prácticas alimentarias lo que hace que en la actualidad existan patrones de comportamiento para el cultivo, recolección, almacenamiento y uso de alimentos propios de cada cultura; estos patrones hacen parte de una sociedad que comparte rituales familiares y sociales que caracterizan el comportamiento de las personas en determinadas situaciones. Sin embargo, debido a los fenómenos asociados al conflicto armado estas comunidades han tenido que desplazarse entrando en una dinámica de urbanización e industrialización, lo cual las ha llevado a realizar una reconfiguración cultural de sus conocimientos y prácticas alimentarias, donde también se reconfiguran las subjetividades, en el que cambia el sentido del reconocimiento del otro.

Las costumbres y tradiciones pierden fuerza cuando la gente cambia sus creencias, su modo de entender el mundo y el sentido de su vida; entonces se procuran nuevas creencias y prácticas, que formarán con el tiempo otras costumbres y tradiciones. En la región llanera un plato de comida podría representar grandes manjares así como podría representar energía para el cuerpo." Las mujeres preparaban el caldo cerrero era como una changua sin leche e agua con cilantro para cuando los hombres llegaban borrachos o se pescaban unas con las que preparaba unos caldos, que daban energía al cuerpo" Relato mujer trece de mayo Villavicencio.

Es importante destacar que sólo cuando una persona cuenta con alimento suficiente para satisfacer sus necesidades, es allí donde puede elegir, escoger lo que sus antepasados comieron antes y se pueden generar hábitos cuando los alimentos son suficientes para poder elegir.

Para el caso de la comunidad 13 de mayo de la ciudad de Villavicencio algunas personas intentan conservar la tradición, pero el medio en algunas oportunidades no les permite ya sea porque todo se consigue hecho, también porque en las preparaciones que intentan realizar no cuentan con los medio económicos o no se consiguen los ingredientes

“Todas las cosas que uno antes preparaba en su casa con tanto amor se consiguen ya hechas como por ejemplo mi madre hacia unas olladas de dulce de papayuela y hacia una miel que luego las tapaba con hojas de lulo para comer con almojábanas pero ahora uno va la tienda y ya todo está listo.”

Según esto García, Pardío, Arroyo & Fernández (2008) Citados por Franco (2010, p.144). “Reconocen en la dinámica familiar aquellos aspectos relacionados con los hábitos alimentarios y las prácticas alimentarias de la vida moderna, para evidenciar cómo los cambios en los hábitos alimentarios se ven permeados por los cambios en el contexto social, además de las características socioculturales y económicas propias de las familias y los individuos que las conforman”.

Al intentar mantener la memoria histórica, la tradición es un recurso para la transmisión cultural, lo cual pasa a ser aceptada como un factor estructurante de la identidad el cual contribuye a reafirmar la pertenencia a una cultura (Reyes Palau, 2011).

Antiguamente se preparaban y consumían recetas asociadas a creencias y saberes en torno a los alimentos tal como lo relata un participante del pueblo AWA.

"se comía una taza de mazamorra entonces ya no le quedaban ganas de comer más, entonces por eso a veces, no se hacía almuerzo, o no se hacia mi abuelo decía el tumbaba papaya y a veces él se levantaba a las 3 de la mañana y él decía a chupar papaya, que eran para los riñones, el hígado decía el..." relato Awá.

Para el pueblo AWA y los afros existía una asociación con la alimentación, salud y enfermedad "antes había credibilidad, creencias, respeto, hacia los mayores el alimento

había mucho más alimento, tenía suficiente alimento suficiente especies, como gallinas, cuy y los menores no se enfermaban" *esto es visto* desde épocas milenarias lo cual se vio evidenciado que una buena alimentación está asociada con una buena salud tanto así desde la antigua Grecia con Hipócrates se decía: "Deja que la comida sea tu medicina y la medicina sea tu comida" Tomado del Blog Novaire (Mozas, 2012). Se puede ver que desde la antigüedad, existen evidencias experimentales que relacionan la dieta con el padecimiento de algunas enfermedades o con la cura de estas.

Uno de los saberes ancestrales asociados a los alimentos según el pueblo AWA está relacionado con los remedios caseros en los que se *utilizaban* plantas naturales concebidas de origen medicinal

"el mejor remedio para la soltura es la hoja de mano, es una hierba que se da en el monte, también se le siembra, se cosen unas 2 hojitas y se pone a hervir, si es un niño pequeño se le da un poquito de un vasito si es adulto se le da la mitad del vaso"

Se consideraba de igual forma al alimento como símbolo de bienestar ya que podrían ser utilizados para curar enfermedades. "yo a mis hijos para la soltura les daba aromática, agüita de perejil y si no les pasaba en 3 días, le cambiaba la aromática pero yo no salía a medico relato awa". "yo me acuerdo de una piña que machacaban y machacaban la hoja, yo no me acuerdo para que era... si la hoja" Para el dolor de cabeza" relato awa.

Se puede observar, que siempre ha tenido importancia la prevención de enfermedades a través de una alimentación equilibrada y saludable. Tanto así que una persona bien alimentada podría evitar tener ciertas enfermedades, o que algunos alimentos podrían curar ciertas dolencias y a pesar de que haya llegado la globalización o ciertos cambios a nivel económico o social, algunas de estas tradiciones se mantienen en estas comunidades y son saberes que se transmiten de generación en generación.

Adicionalmente para los afros, circulan creencias frente a alimentos para algunos estados fisiológicos como el embarazo o la lactancia y estados de enfermedad como las heridas. Por ejemplo para las mujeres que han tenido hijos recientemente, con heridas o con el periodo menstrual se catalogan cierto tipo de alimentos como irritantes que son evitados como por ejemplo las carnes rojas o negras como el armadillo, el perico, el cangrejo azul, la jaiba, la raya coneja o pintada, el jurel, el piacuil, la concha, el pato, el cerdo el conejo, la corvina, la

piangüa. Por el contrario, se asocian las carnes blancas a carnes sanas, entre ellas los peces de carne blanca, como el bagre, la pelada, la mojarra, el viringo, la chautiza, el sábalo; animales de monte como la zorra, el ratón; crustáceos como el cangrejo barreño y otras preparaciones como la sopa de maíz y chara, la cánchimala, el huevo y la gallina criolla, queso de canastilla, y por supuesto la gallina criolla.

Una tradición común entre afro e indígenas es el consumo de sancocho de gallina criolla, en especial para celebraciones y fiestas. Pero también es común la práctica que a las mujeres que tienen hijos y durante los 40 días después se consume todos los días esta preparación. La gallina criolla tiene un significado especial en estas comunidades, porque representa salud, bienestar y recuperación.

La cultura como constructo social resultado de la intersubjetividad y la colectivización de las experiencias, está compuesta no solo por tradiciones y costumbres, sino también por el sentido que la constituye: la identidad.

La identidad pasa por muchas de formas de reconocimiento. Se pueden observar identidades individuales y colectivas, sin embargo, en esta ocasión nos referiremos a la identidad alimentaría, es decir, al sentido propio que hace que se constituyan prácticas y saberes que caracterizan a las poblaciones en cuestión. La identidad alimentaría, como parte de la subjetividad es comprendida como el sentido que hace que se reconozcan ciertas prácticas como parte de la cultura. Tal y como puede evidenciarse para la población afro, es interesante observar que su identidad alimentaría se basaba en el consumo de pescados, mariscos y plátano. Para los awá su identidad alimentaría estaba constituida sobre la base del maíz, el plátano y algunas especies de animales salvajes. La identidad alimentaría hace que las diferencias regionales constituyan grupos humanos y se distingan de otros.

Mientras la gallina criolla en preparaciones como el sancocho o el sudado es uno de los platos más comunes en la cultura alimentaría de Colombia, el pescado genera identidad alimentaría en el pacífico y los diferencia claramente de los indígenas quienes se identifican más con los animales de monte.

Significados sociales de la alimentación



El comportamiento de muchas personas en torno a la alimentación puede estar reflejando emociones profundas para la cual la comida es un simbolismo. Para la población del barrio 13 de mayo de Villavicencio

“una adecuada alimentación durante los primeros años de vida es fundamental para asegurar el crecimiento y mantener la salud durante la etapa adulta, aquí se asocia una buena alimentación con el buen desarrollo de la persona ya que de este depende su desarrollo, crecimiento y productividad”. Relato mujer 13 de mayo de Villavicencio.

Las personas de esta comunidad entienden el valor nutricional de un plato de comida y conocen las cualidades de la alimentación entendiendo que debe ser balanceada. "La alimentación para los niños es algo fundamental y según como sea su alimentación va hacer desempeño diario" mujer mestiza Villavicencio"

La alimentación como actividad diaria no solo es importante por su contribución nutricional, sino también por el significado que hay detrás ella. Por medio de la alimentación se fortalecen los lazos afectivos entre la familia, considerándose como un aporte de amor al momento de servir la comida donde se conforma amistad y una comunidad.

Por ejemplo, para los afros el consumo de pescado y mariscos se relaciona con la masculinidad, la fuerza y la potencia sexual, dicha creencia se ha transmitido a lo largo de las generaciones, sin embargo, se mantiene estable en la población mayor, ya que los jóvenes han dejado de identificarse con la comida autóctona para incorporar otros alimentos dejando de lado dichas creencias. La relación que establecen los afros entre pescado, plátano, mariscos con masculinidad y potencia sexual es evidente especialmente en momentos de compartir los alimentos, en donde se presentan chistes y chanzas que hacen la relación.

En los afros, también existe la creencia en la existencia de alimentos fríos y calientes, esta clasificación tiene que ver con la sexualidad, especialmente la de la mujer, lo que se refiere a la existencia de alimentos fríos que disminuyen el apetito sexual y los calientes que tienen el efecto contrario.

También hay creencias de los alimentos asociadas a diferentes estados fisiológicos, como el embarazo, las enfermedades como la viruela y el periodo fértil de la mujer. En este último no se recomienda el consumo de cierto tipo de alimentos como el atún.

Los Awá también han incorporado otro tipo de alimentos occidentales en la dieta, llevándolos a la dependencia e inseguridad alimentaria:

“hablando de los jóvenes, con los jóvenes estamos mal, yo sé que necesitamos sacarlo, pero los estamos sacando mal los estamos sacando de temprano cuando no hay ni mamá ni papá, los niños no están escuchando, ellos están en desorden entonces mirando eso, estamos perdiendo, acá ya es otra vivencia, sino que se reúne no solamente con indígena si no con otra gente, los niños están aprendiendo a escuchar al papá... me imagino porque los niños acá en lo alimentario, se come queso, huevo, se compra, mientras que allá toca cultivar, madrugar, trabajar... y los que están estudiando allá es que los ellos escuchan todo los oficios después de sus tareas ellos ayudan de los que vienen de acá ya no quieren hacer ellos son ellos y ellos son solos... ya no quieren hacer una trampa... ya no...”

La alimentación para los Awá está asociada a su pensamiento de vida desde lo integral, desde la relación con la tierra misma, desde su cosmovisión indígena y su relación con el territorio, pese a que las dinámicas modernas hayan deteriorado sus creencias:

“La alimentación es algo muy importante, nuestra seguridad alimentaria y nutricional es muy importante porque nosotros como pueblo indígena Awa nos mantenemos de nuestra selva, de lo que hay en el monte, como decir los animales, los peces, nuestras gallinas, es lo central de todo. Como pueblo indígena que somos es eso, criar y sostenernos de eso, tratamos de sobrevivir con poquito, no podemos cazar mucho porque se pierde, toca dejar las crías así como los peces, las gallinas, nuestros árboles frutales... Un alimento significa seguridad alimentaria y nutricional, es una seguridad, para el sostenimiento de nuestros hijos, abuelos... La tierra es todo, nuestra madre tierra. Porque por ella, necesitamos tener mucho la tierra para tener nuestros alimentos de nosotros mismos, para poder vivir.”
Relato awá.

Sin embargo, a lo largo de las narraciones se generaron reflexiones sobre la necesidad de recuperar su cultura, su identidad y volver a recuperar los aspectos perdidos:

Pero doña Yola, nosotros volviendo a tras sí podemos sembrar algo, de lo de antes, si podemos recuperar, si me parece a mí... yo sí quiero que recuperemos el propio, en eso que vamos, ese es el que necesitamos recuperar. Ese maíz puntilla... relato awá.

Entra entonces un descriptor desarrollado por Zemelman sobre la conciencia crítica y el pensar histórico, que para esta investigación ha sido entendido como la reflexión subjetiva que hace que el sujeto pueda pensar, recordar su pasado y pensar en un futuro, como se ha venido mostrando a lo largo de los relatos.

Se puede evidenciar que la cocina y la preparación de alimentos en las comunidades que fueron participes de esta investigación posee un significado social que lleva consigo un contenido emocional y del ser en sí mismo, en el cual están inmersos valores, diferentes estilos de preparación y sazones de acuerdo al lugar en el que se encuentren. Que en cada ocasión se materializan en una preparación. Utilizado como un espacio de amor, la mujer que cocina tiene en su mente y en sus emociones la percepción de que está creando vida y salud. Intenta mostrar sus saberes para cuidar a los demás, y aquí es donde aparece esa subjetividad, en cuanto a cada acto alimentario se acompaña de sentimientos, actitudes y prácticas. En el momento del consumo se espera que el comensal deguste sus preparaciones y encuentre no solamente el gusto sino el cariño con que se prepara. Es visto que en Colombia no existe una sola forma de preparar las comidas de acuerdo a la multiculturalidad que encontramos diferentes platos pueden ser preparados de muchas formas, sin embargo, las bases gastronómicas si tienen a ser las mismas.

En torno a la cocina, a lo largo de la historia históricamente se han organizado las comunidades donde se da lugar a la variedad de estilos de vida relacionadas con la producción, las técnicas y procedimientos de preparación, diferentes ingredientes los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa.

Los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.

Las costumbres de cada comunidad responden a la suma de influencias de diferentes culturas incluyendo principalmente la indígena, los afrodescendientes y sin dejar atrás la influencia que pueden traer los inmigrantes de otras regiones.

El tema de la cultura alimentaria encierra diferentes representaciones, creencias, y conocimiento de prácticas heredadas y / o aprendidas. Asociadas a la alimentación, compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (Contreras, 2002).

El valor que se le da a la comida y las representaciones sociales y culturales que giran en torno a ella guían el consumo del alimento en las comunidades, más que lo pueda aportar este caso ese alimento a la salud o nutrición. Sin embargo es importante destacar que los alimentos no son elementos únicos y objetivos sino que estos tienen una connotación diferente pues tienen diferentes significados según el grupo social la comunidad a la que pertenezca. Las diferencias que existen entre una comunidad y otra son tan significativas y marcadas ya que no todos los alimentos considerados pueden ser preparados o comidos de la misma forma o por todas las personas.

Dentro del ritual de la alimentación se observa que más allá de los valores que existen frente a la preparación de un plato de comida también se aprenden comportamientos y costumbres que son transmitidas por las diferentes generaciones y que pasan a hacer parte del quehacer cotidiano de cada una de las personas de nuestras comunidades. Los comportamientos que estas personas tienen o emiten frente a la producción, preparación y consumo de algún alimento llegan a realizarse de manera inconsciente y se hacen de manera automática muchas veces pero estos son los que les dan una identidad y los hacen ser partes de una comunidad y se consideran como cultura Afro o Indígena.

Las costumbres alimentarias varían de una cultura a otra, porque cada una, en su forma de ser como individuo y como colectivo crea un sistema complejo de normas de conducta. Y un grupo de individuos que se crean dentro de una cultura responden a los lineamientos que en ella se crean eligiendo, consumiendo y utilizando los alimentos puestos a su disposición, a lo que el medio les provee o el sistema económico les facilita. Es por esto que los ingredientes e insumos de una comunidad son el producto del lugar donde se encuentran en la actualidad o de lo que traen consigo desde el pasado (tradiciones, costumbres, aprendizajes previos).

Las comunidades tienden a adoptar y practicar hábitos alimentarios y tienden a reproducir esas costumbres ya sea con personas de la misma comunidad, o con la familia. Como se pudo observar durante el recorrido de la investigación el grupo familiar juega un papel muy importante a la hora de conseguir la comida, prepararla y consumirla, es decir todo el proceso que implica los hábitos alimentarios. Hábitos que se introducen en la persona desde muy pequeños y son muy difíciles de cambiar.

En las comunidades del municipio de Tumaco y del 13 de mayo en Villavicencio se pudo evidenciar que es muy notoria la diversidad de costumbres, hábitos de alimentación y el compartir en comunidad y aunque un grupo étnico viva muy próximo geográficamente a otro, producen cada uno su propia variedad de alimentos, no se recolectan los mismos alimentos, no utilizan los mismos sistemas de recolección, no consumen los alimentos de la misma manera y mucho menos comparten las mismas creencias frente algún alimento.

Roles familiares y alimentación

Históricamente la humanidad ha definido roles y actividades para los miembros de la familia, la comunidad y la sociedad. Para la mujer, los niños, el padre de familia o jefe del hogar y los mayores en las poblaciones mencionadas se logró identificar el rol de cada uno frente a la alimentación:

“si me acuerdo cuando echaban el arroz, lo iban a desherbar, pequeñita también me llevaban, a sacarle la maleza al arroz, después de que lo agarraban, lo trillaban, de ahí lo pilaban, lo secaban en el sol, nosotros con estos soles nos sentábamos con su escoba a cuidarlo de las gallinas pa´ que no se lo comieran, los niños eran los encargados de cuidar el arroz. Los viejos después se iban a Tumaco a venderlo y de allí traían costalillada de arroz pa´ comer y traían la comida, azúcar, ósea azúcar no porque sembraban la caña y tomábamos caldo de caña, hacíamos panela” relato mujer afro.

En las comunidades rurales la mujer se asume como la encargada de la alimentación de la familia y su sabiduría, tradicionalmente estaba centrada en las labores culinarias mientras que el hombre se encargaba de proveer los recursos y manejar las finanzas del hogar. Se podía evidenciar que existía una definición clara de los roles en la familia.

El trabajo centrado en la familia creaba lazos familiares alrededor de la siembra de los alimentos y la transmisión de los saberes ancestrales definitivos para la conformación de un hogar:

"Por lo general cuando se juntaban con la mujer siempre la llevaban a la casa de la mamá; entonces si no sabían la señora le iban indicando, hija esto se hace así, pero algunas que salían que no te iban a la casa de la suegra, pasaban trabajo, aprendían a las buenas y a las malas" relato afro.

La alimentación, el cuidado del hogar y la transmisión de valores y saberes culinarios han sido encargados a la mujer, en especial en las comunidades rurales tradicionales, mientras que conseguir los alimentos y el sustento para la familia es una labor socialmente definida para el hombre.

Para los afro el arte de cocinar significaba mucho más que suplir la necesidad de alimentarse era una actividad de dedicación para la mujer. "Las mujeres en el pacífico no progresan, porque siempre están criando y la mujer es la que sostiene el hogar, lucha por la comida...".

Para esta cultura el saber cocinar anteriormente constituía un saber que se transmitía de madre a hija y le garantizaba a esta poder desempeñar su papel de madre y esposa y estar preparado para la vida en pareja lo primero que le enseñan a una hija es a cocinar y a lavar:

"siempre lo que las madres decían y yo estoy hablando en tiempo pasado era que tenía que aprender porque cuando tuviera su marido no fuera a pasar trabajo por la comida, y eso era cuando la mamá estaba cocinando tenía que estar al pie del fogón" Relato Awa.

"En otras palabras, el saber cocinar definía en gran parte el bienestar y futuro de la mujer, ya que se aprendía desde muy niña y los saberes se enmarcaban en cocinar las recetas propias "la primera receta es el encocado de pescado, a la mayor, a Dalia, ella tenía 10 años y cocina por cierto muy rico... lo primero por lo general siempre es el encocado de pescado, el tapado, es el pescado con plátano y se le echa cebolla y tomate y cuando es así sencillito es pescado, agua y salecita, acá no lleva nada, ni coco ni nada, no es como el sancocho pues el sancocho lleva más condimentos, acá el tapao solamente pela el plátano, agua en la olla, lava los pescados echa los pescados si le va a echar tomate y cebolla le echa tomate y su sal y lo pone, entonces el agua empieza a hervir y cocina el pescado y ya.. Y sale, cuando ya está cocido y se sirve y listo" relato afro.

Otra labor relacionada con los recursos alimentarios y la mujer afro es la de ser conchera³. Las conchas (piangua) recolectadas servían para el consumo diario y para la venta, lo que les permitía generar ingresos., esta actividad es exclusiva de las mujeres. La actividad también ha permitido la asociatividad, donde se ha conformado la Asociación de Concheras de Tumaco.

En segundo lugar, con respecto a la población de adultos mayores ellos también tenían labores asignadas "en ese tiempo los mayores sembraban bastante, sembraban de tres a cuatro hectáreas de maíz en ese tiempo..."relato Awá. Llama la atención pues las personas anteriormente eran los poseedores de los saberes y no eran excluidos de la comunidad, al contrario contribuían y con su conocimiento organizaban las actividades de siembra "sí, eso había un orden, si uno estaba cosechando el otro estaba florando, la gente mayor tenía orden, la gente misma se organizaba, ellos tenían fechas, que día siembran, eso tiene un orden" relato awá. Lo anterior puede dar cuenta de las formas de organización y distribución del poder entre los sexos, entre generaciones y entre grupos o clases sociales; de las características de producción y consumo de alimentos en una sociedad y de las formas como se ordenan estos procesos en determinadas sociedades.

Los niños y niñas también debían realizar tareas "los niños debían recoger la leña y las niñas encender la candela" relato mujer barrio 13 de mayo. "Cuando nosotros sembrábamos, mi papá nos mandaba a las 6 de la mañana a cuidar el arroz de los pájaros, llevábamos comida para cocinar allá y allá como a la 1 salíamos a ir a la escuela..."relato mujer afro.

A partir de estas narraciones se podría pensar que la alimentación, en sus diferentes procesos y momentos afecta de diferente forma la constitución de la subjetividad en los diferentes grupos poblaciones, en especial en niños, niñas y mujeres. No obstante, esto no quiere decir que el rol del hombre quede por fuera, sino que contrasta con la labor de la mujer. Desde la producción de alimentos hay roles y tareas definidas para cada miembro de la familia, considerado como un espacio de socialización familiar. Antes de la siembra de

³Recolectar concha (molusco) que se encuentra en los manglares de la costa pacífica.

los alimentos, los mayores se destacan por ser los poseedores de la sabiduría y conocer los ciclos adecuados de siembra, los cambios de la luna y la posición del sol.

En la siembra de alimentos y caza de animales el protagonista es el hombre, las actividades son asociadas a la fuerza requerida para realizarlas y esta la tienen los hombres. Mientras tanto, en el momento de cuidar las cosechas, las mujeres y niños empiezan a ser visibilizados como sujetos que aportan a la familia mediante su colaboración en el trabajo.

Pero, es en el arte culinario donde la mujer se destaca como poseedora de los saberes y transmisora de su cultura alimentaria.

8.3.El hoy de la alimentación: entre añoranzas de un tiempo pasado que fue mejor

Es sorprendente escuchar a través de las narraciones los cambios que han acontecido en la alimentación en las tres comunidades. Ninguna se ha salvado de vivir los desastres y aciertos de la modernidad, los efectos de la violencia, el conflicto armado y el desplazamiento.

Los cambios en la alimentación se han dado en todos los momentos del proceso alimentario, desde la forma en que se conseguían los alimentos, su consumo, las tradiciones y celebraciones que en torno a ellos se realizaban; todo ello se ha ido perdiendo, en algunos aspectos ha evolucionado pero en otros las personas estiman que ha desmejorado.

De igual forma, las dinámicas laborales y de la vida urbana en las grandes ciudades influyen en las prácticas alimentarias, dado que los ritmos y horarios del trabajo e incluso la organización interna de las familias ha sufrido transformaciones, considerándose como aspectos que conducen a la reconceptualización de la alimentación como parte de la vida social (Quintero, 2008 citado por Franco, 2010).

La siembra de alimentos ya no es como antes. Se ha dejado de producir alimentos por varios factores como la pérdida de tierras por la violencia, el incremento del desplazamiento, la implementación de cultivos de coca, el acaparamiento de tierras y además porque la producción de alimentos ya no es un negocio que ni siquiera les brinda

la posibilidad de producir para el autoconsumo... Los niños no quieren aprender las labores del campo, se han constituido como sujetos ajenos a su cultura alimentaría porque no ven en ella un futuro prometedor "los niños ahora no comen pescado... mis nietas no comen pescado, solo si es frito, de resto no..." relato afro.

Uno de los múltiples factores que ha incidido en los problemas alimentarios de estas poblaciones es la desprotección y el desfavorecimiento del Estado colombiano a los campesinos. Según el grupo Semillas 2010, "al revisar la situación del sector agrícola de Colombia, en la última década ha disminuido en más del 60% el área sembrada con cultivos transitorios y se ha desarticulado la producción agrícola campesina. Según López, (2007, p.1), al comenzar la década de 1990 se producía internamente el 95% del maíz de consumo nacional, pero para el año 2005 se importaron más de dos millones de toneladas, lo que representa más del 70% del maíz que requiere el país (Colombia es el sexto importador de maíz proveniente de Estados Unidos). Situación similar ha ocurrido con la soya: la producción nacional desde 1990 ha disminuido en más del 73% de la producción y el 77% del área cultivada".

Alimentos como el maíz, la chilma, la papachina, la papacun, la rascadera, el zapallo, el naidí, el milpesos, el pepepán, el chapil, el chontaduro, el caimito, la tatabra, el guatín, el ratón, el conejo, la zorra, la zaina, el pez de gran tamaño, la langosta, han ido disminuyendo en su producción y por supuesto en su disponibilidad por ende en su consumo, teniendo como consecuencia el desmejoramiento de la calidad de la dieta y en ocasiones el hambre para la comunidad

"Acá hay hambre y conflicto alimentario, todo el acceso dependencia de comida, si vamos al otro lado del río Nulpe Mira, como es el patrón el consumo, si venimos acá, dice que se acabó los animales y la tierra no es productiva" relato awá.

El acceso a los alimentos también es diferente, ante el agotamiento de la flora y fauna alimentaría debido a la sobreexplotación de la tierra por la agroindustria, las comunidades deben acceder a muchos de los alimentos de la canasta básica a través de la compra, lo cual implica contar con un ingreso constante para poder obtenerlos.

La agricultura, la ganadería y la pesca tradicional son parte del patrimonio histórico. La alteración de los hábitos alimentarios junto con el valor social que se le da debido a un falso

concepto de riqueza asociado al consumo de proteínas de origen animal, es también generadora de falencias en la alimentación de dichas poblaciones.

La preparación de alimentos también se ha ido desmejorando desde la perspectiva de los entrevistados ya que en la actualidad se usan aliños industrializados como los caldos de gallina que han reemplazado el uso de las hierbas y condimentos propios, "se enfermaba menos, por la sencilla razón que todo lo que se consumía era orgánico" relato afro, "ahorita ya no se usa, por eso es que digo que los mayores casi no enfermaban, porque los alimentos eran más puros" relato Awá.

La amenaza de los sistemas productivos tradicionales pone en peligro estas bases culturales pese a tener una dieta tradicional lo que hace que estas personas estén transformando sus hábitos alimentarios

Alternativas para garantizar la alimentación

Pese a esta situación tan compleja, en el barrio 13 de Mayo se han generado otro tipo de estrategias para suplir la necesidad de alimentación y es la asociatividad y solidaridad representados a través del comedor comunitario. Según Vidal, Atehortúa y Salcedo (2011), el suplir dicha necesidad, especialmente para los niños y niñas, genera en las comunidades una integración mayor. Lo que podría suponer una mayor cohesión en las relaciones interpersonales y el sentido de pertenencia resultante más allá de las condiciones geográficas de donde proceden estas personas.

El comedor es una labor que se debe resaltar por todo lo que implica, no obstante en él no se tienen en cuenta las particularidades alimentarias, ni los gustos culturales de las diferentes zonas de las que vienen estas personas ya que la economía no permite comprar muchas veces lo que a ellos les guste sino lo que más se adecue "al bolsillo".

Una manifestación más de solidaridad en estas poblaciones se puede explicar desde las narraciones que realizan los participantes, donde se muestra que para los adultos en situación de desplazamiento, sus historias de carencias y de lucha por sobrevivir son tan semejantes que les permite rápidamente identificarse y apoyarse.

“Ahora se hace el dulce de papayuela igual que mi madre me enseñó, y compartíamos con los vecinos claro no con la misma abundancia... mi familia y la gente que me rodea conforma esta comunidad porque nosotros nos reunimos y celebramos las fechas especiales por ejemplo para las grandes festividades reunimos entre todos y la vecina compra y preparada las hayacas”. Relato mujer 13 de mayo Villavicencio.

8.4.Causas que han generado las transformaciones alimentarias en las comunidades

Es importante reconocer qué tanto factores socio económicos como ambientales han contribuido y conllevado a que la alimentación y las practicas alimentarias hayan cambiado en estas comunidades.

Desde la perspectiva de Amartya Sen (2000) se puede plantear que la inseguridad alimentaria a la que se enfrentan estas comunidades actualmente no depende tanto de la disponibilidad de alimentos en el mercado, sino del acceso efectivo que las personas y familias tienen a ellos mediante lo que se denomina los derechos de acceso alimentario, los cuales dependen de las dotaciones iniciales que poseen las personas y las familias, como también de las capacidades y recursos para acceder a los alimentos bien sea a través del mercado, por ayudas del Estado, o por el intercambio de productos en la comunidad.

Si bien en las comunidades que aún se conserva la identidad como sentimiento de pertenencia a la colectividad, aun se escuchan diferentes expresiones asociativas y de solidaridad como los trueques, las mingas, juntas de trabajo para lograr acceder a los alimentos. Por otra parte, la violencia y la occidentalización han traído desconfianza, ruptura del tejido social y con ello el rompimiento de los lazos de solidaridad y de las dinámicas constitutivas de la cultura alimentaria.

“una de las cosas entre nosotros es la solidaridad que existe, por lo menos el que no tiene plátano, hay mucha gente que le dice oiga vamos por colina, venga corte y traiga lo que pueda llevar, entonces eso ayuda a mitigar un poco, somos bastante solidarios, en el territorio nos ayudamos entre todos, aunque eso se ha perdido un poco todavía queda, si se mata un animal se reparte a los vecinos pero también se venda, que ahora se hace antes no se vendía, casi siempre se repartía todo y en la casa solo quedaba la comida, entonces esa solidaridad la rescato de nosotros los negros que somos muy solidarios. Mi abuela decía que no había que cocinar la comida completa, que si son 5 no había que echar 5 presas si no más, porque el que viene a ese le pertenece la comida y siempre esa

costumbre se sigue manteniendo viva, usted desde que llegue a la hora del almuerzo, comes porque comes” relato afro.

Conflicto social, grupos armados y cultivos ilícitos: una causa estructural de la pérdida de la cultura alimentaría

Las transformaciones que se han dado en las prácticas alimentarias descritas por las comunidades, dejan ver la diversidad de factores por los cuales estos cambios han generado la pérdida de la cultura alimentaría y promovido el hambre en la población. Como puede ser la pérdida de la tierra destinada a la agricultura, la violencia y el desplazamiento, el ingreso de grupos armados en sus territorios, la siembra de coca, el cambio en las dinámicas sociales que los obligan a acceder a los alimentos a través de un factor monetario, la falta de recursos económicos para acceder a los alimentos, la destrucción y contaminación ambiental asociada a la explotación y transporte de petróleo y la pérdida de la cultura e identidad propia, se consideran como los principales factores que la población asocia a la situación alimentaría actual.

Para el barrio 13 de mayo de Villavicencio, diferentes situaciones fueron la causa de la pérdida de sus prácticas alimentarias. Factores como grupos armados ilegales que llevaron al desplazamiento forzado, los cambios en la economía y hasta la misma globalización condujeron a que estas personas cambiaran su forma de alimentación y generaran nuevas prácticas de consumo.

El desplazamiento⁴ de comunidades de diferentes partes del país a la ciudad de Villavicencio influyó en la dinámica poblacional de la comunidad del barrio 13 de mayo de esta ciudad. Los siguientes testimonios dan cuenta de esta problemática:

"En el año de 1987 inicio el desplazamiento, debía irse o los mataban..." Otra de las participantes relata que fue desplazada de la violencia año 1990 "más o menos época donde secuestraban y mataban".

⁴Según la ley 387 de 1997, se define al desplazado como toda persona que se ve forzada a migrar dentro del territorio nacional abandonando su localidad de residencia o actividad económica, porque su vida, su integridad física se han visto vulneradas y directamente amenazadas.

"En el año 2011 llegamos aquí porque el hermano de mi esposo vive aquí en el 13 y como tuvimos un problema en Turbo tocó desplazarnos a vivir acá porque a él lo estaban buscando para matarlo" relato participante barrio 13 de mayo.

"En este país la guerra y la violencia no tiene en cuenta si se es rico o pobre o si se es bueno y cuando le toca a uno le toca y eso fue lo que le paso a mi familia...relato participante barrio 13 de mayo "En el año 2005 me tocó ver el asesinato de mis papás lo que me obligó a cambiar de lugar de residencia " relato participante barrio 13 de mayo "En el año 1997, fui obligada a dejar mi lugar de origen junto con mi familia a causa del conflicto armado que se vivía en la zona." Relato participante barrio 13 de mayo.

La violencia afecta al sujeto y al desarrollo de sus potencialidades y con el desplazamiento se pierde uno de los bienes más valiosos: la tierra. Pero, también hay pérdida de otro tipo de bienes ya que los cambios de contexto a los que se ven obligados a adaptarse hacen que se pierdan y se olviden sus prácticas alimentarias así como su sentido de pertenencia a un territorio. El desplazamiento forzado impacta muchos ámbitos de la vida del que lo sufre y es indudable que su alimentación y todo lo que alrededor se genera cambie de forma obligatoria para sobrevivir.

Otro factor en el que repercute la violencia es la economía, porque estas personas al cambiar de lugar de residencia, no tienen seguras las fuentes de empleo y por ende cómo comprar el alimento. Actualmente podría decirse que el dinero condiciona la comida, antes no era así, "la falta de comida, la falta de trabajo muchas veces que no nos permite tener un sustento..." quién lo dijo y esto es uno de los cambios más evidentes en la dinámica alimentaria.

El cambiar el sitio para vivir implica procesos de adaptación al nuevo contexto, el tener que acomodarse a la dinámica de situaciones desconocidas en medio de las dificultades y los cambios que deben enfrentar representa situaciones complejas para las personas y por ello muchas de las prácticas que realizaban en su territorio natal obligatoriamente deben cambiar. Sin embargo, cuando los cambios se dan de manera forzada las pérdidas no solamente son de bienes materiales, sino de arraigo, sentido de pertenencia de su cultura y de su alimentación.

La tierra para un campesino es la fuente de su alimento y de vida, así lo afirma un relato una mujer desplazada: "cuando eran niños compartían en familia, vivían en una finca, sus padres y sus cuatro hermanos, cinco con ella. Era una pequeña parcela pero esta les proveía

todo lo que necesitaban, inclusive cerca había un nacedero de agua". Es así que perder su tierra significa perderlo todo.

Es importante resaltar que el agro y especialmente la tenencia de la tierra han sido afectados por diversas dinámicas económicas, políticas y por hechos y procesos relacionados con el conflicto armado, lo cual ha generado una mayor concentración de la propiedad, un acelerado desplazamiento y el empobrecimiento de los campesinos. Mientras tanto para la población de Tumaco, como para los afrodescendientes como para los indígenas, la violencia es el principal factor que explica la pérdida de su cultura y prácticas alimentarias, no siendo este el único. La violencia vivida se asocia al control territorial que ejercen los grupos armados, hecho para proteger la fuente de financiación como son los cultivos de coca. La coca ha sido el principal factor que generó la violencia en Tumaco, trayendo diferentes consecuencias, según las narraciones de los pobladores:

"en los campos a la gente le gusta es su tapao, la presa, entonces ya la gente cuando sale, cambia, y sale y empieza a comer otras cosas que les gusta, entonces la alimentación del 90 para acá empezó a salir cuando llego la coca"... "aja, si... 1985 que la guerrilla mataba mucha gente... todo se dañó... coca... guerrilla". Relato afro.

"en el año... no le puedo decir exactamente pero en el año, 80 o 79 llegó a nuestro territorio una matica muy milagrosa como es la coca y ese paquete nos llegó con plata y semillas y además de eso la semilla y la plata el deterioro social en el territorio, donde se han visto masacres como antes no se observaban en el territorio. Se han visto como descuartizar a una persona pero además de eso en cuanto a la seguridad alimentaria mucho de eso como eso lo pintaban de maravilla, tumbaron o talaron todo lo que era pancoger, como era la yuca, el cacao, el plátano, porque al sembrar esa matica debía quedar ese terreno limpio, solo para la matica. Solo crece la mata, no puede crecer nada ahí, todo lo tumbaron para sembrar la coca". Relato afro.

"de 1997 al 98, empezó a llegar la coca, pero no llego a todos, en el año 2000 se cambió todo, desde ahí viene, y la población ha ido avanzando, pero con tanta dificultad en defensa de la nutrición de los niños y mucha semilla tierna y lo que comen ahoritica es papa y cositas así..." relato Awá.

"la alimentación se pierde realmente fue desde la época de la coca. Desde lo que se sembró coca aquí" relato Awá.

Como se evidencia en las narraciones anteriormente expuestas, el cultivo de coca es el desencadenante del conflicto armado ya que compite directamente con la producción de

alimentos para el autoconsumo y para la generación de ingresos, trayendo consigo el hambre, la miseria y la dependencia alimentaria.

También ha generado la pérdida de la selva que implica que los animales salvajes se alejen y migren hacia donde se conserva su bosque nativo. El impacto en la dieta es significativo ya que la caza de animales como tatabra, guatín, venado, conejo, zorra y ratón ya no se practica pues aunque se armen las trampas su disponibilidad se ha limitado afectándose no solo su cultura alimentaría sino la calidad de la alimentación, ya que el consumo de estos animales proveía de importantes nutrientes como la proteína y el hierro:

"los animales estaban cerca, porque en esa época no había llegado la coca, los animales se ahuyentaron por tanto químico que se echó... y como al talarle el hábitat de ellos obviamente se tuvieron que adentrar donde hubiera más bosque, pero anteriormente los animales se mataban era cerquita, conejo, venado, tatabra, guatín, quiebran que era el mismo armadillo, el oso hormiguero, ratón, la zorra, el ratón usted y armaba la trampa e iba hasta 3 veces y sacaba ratón, y ahora ya no, porque están muy ahuyentados, no ve que hay mucho químico" relato Afro.

Similar situación expresan los indígenas Awá, "los animalitos ¿que tenían que hacer? Echar la cobija al hombro y echar para otra parte no ve que ya no había la fruta, el animal había vivido en donde estaba la fruta, el plátano, el chiro, el banano, el chontaduro, pero como se tumbó todo, ya quedo, entonces el animal también se fue".

Las comunidades de Tumaco atribuyen a la coca el origen de sus mayores problemas y reconocen que esa coca no es oriunda del territorio, que ha hecho un daño irreparable y que parte de la responsabilidad de la situación es de las mismas comunidades al haber aceptado sembrarla:

"en el año 2000 nosotros teníamos todo, teníamos la selva, los animales y nuestra agricultura todo estaba formalmente, entonces llegaron la gente de otra parte, los colonos, eso fue ya cuestión de uno mismo, yo también fui de las personas que vendí tierra, entonces que es lo que le venía a decir, eso le decían eso ya de chiro no vivan, de yuca no vivan porque eso no da plata, es la coca, entonces preguntábamos ¿cómo hacíamos para sembrar esa coca? Pues vendan y con lo mismo compran la semilla, entonces nosotros la vendimos, ahí mismo vendí unas 10 hectáreas como que me dieron a 100.000 1 millón de pesos ahí mismo, 1 millón de pesos siempre era bonito, entonces me metí 1 hectárea, y ahí mismo los demás dijeron no eso está bonito don Sebastián está bien planteado, entonces vendamos tierra, entonces el errores también lo cometimos nosotros, porque si nosotros habíamos sido firmes, ósea que también no sabíamos bien bonito como era la cosa, para donde era que íbamos marchando, cuando ya

vieron ellos que ellos se hastiaron, ya nosotros hasta nos prohibían el camino, ya ustedes no podían pasar por aquí, con esa gente llegadera, había problema ahí..." exgobernador indígena Pueblo Awá.

La restricción de zonas para la caza en la recolección de alimentos también ha sido otro factor determinante de la situación alimentaria actual pues el afán por tener el control territorial por parte de grupos foráneos, ha derivado en hambre para la población.

Pero la siembra de coca no solo trae consecuencias violentas para la población. La erradicación y la fumigación hecha por el gobierno nacional con apoyo de recursos extranjeros para combatir el narcotráfico, han generado innumerables problemas de salud, nutrición y contaminación de las fuentes de agua y de alimento. La fumigación por aspersión aérea derivado de acciones del Plan Colombia afecta la alimentación de las comunidades ya que son fumigados sus cultivos de pan coger:

"no ahorita la gente ya no siembra casi, la coca hizo perder todo, aquí la gente se dedicó a la coca y nadie tuvo más en caña y ahora que llego la fumiga nada ni coca ni nada" relato afro. "Esto se colocó así después de la fumigación, fumigaron la mata y ese químico daño la tierra... esto fue fumigado y ese químico le hizo daño a la tierra, la gente sembraba y dejo de sembrar porque eso mato todo...la gente sembraba y tenía la yuca en la sombra del colino y entonces desde el aire pensaban era coca y chun fumigaban" Observación, Consejo Comunitario ACAPA.

Lo anteriormente dicho lo ratifica Flórez y Millán (2007) en el sentido que las aspersiones tienen repercusiones nefastas para la salud, vida de los animales, medio ambiente y cultivos destinados a la alimentación.

En las narraciones de la comunidad, teniendo en cuenta la fecha de la llegada de la coca a este territorio es diversa, sin embargo, muchos coinciden en afirmar que fue hacia finales de los noventa y comienzos del año 2000. Según la Consultoría para los Derechos Humanos y el Desplazamiento, CODHES 2009, es hacia el año 2000 que la coca se desplaza hacia el departamento de Nariño, pues para esa fecha se implementa el Plan Colombia en los departamentos de Putumayo y Caquetá y a causa de la fumigación los grupos armados, dueños de dichos cultivos, buscan territorios con similares características para la siembra de la coca, de esta forma llega la coca y la violencia por el control del territorio a Tumaco. Inmediatamente detrás de eso llegaron grupos de personas con la habilidad de vender servicios y generar nuevas necesidades a la población.

La información acopiada, ratifica los datos presentados en la observación de campo realizada a un funcionario de una institución pública "La entrada de los paramilitares fue hacia el año 2000 - 2003 - 2005 y ahí sí fueron muchos muertos, masacres, desplazamientos, porque los paramilitares vinieron a ejercer control sobre el territorio, esa fue una época de violencia impresionante, Tumaco antes era un paraíso, se vivía bien, se comía rico, ahora es que ya no se puede estar como antes" relato funcionario ICBF.

Un afro descendiente manifiesta en una conversación "En Tumaco la violencia empezó realmente en el año 2000, pues antes de eso si existía narcotráfico pero lo controlaba la guerrilla y ellos estaban solos. La violencia empieza cuando entran en el territorio los otros... que fue en el año 2000..." relato afro.

El fenómeno del desplazamiento es otra de las consecuencias de la violencia, el tipo de desplazamiento es de diferente índole, bien sea de la zona rural a la urbana, el desplazamiento interno entre los barrios, el desplazamiento a otras ciudades como Cali, Pasto, Bogotá y en otros casos fuera del país, especialmente hacia Ecuador. Todas afectan la cultura alimentaría, el acceso a los alimentos y así como se describió para el caso de la población desplazada de Villavicencio: el hambre y la pobreza.

Adicionalmente se encontraron otros elementos como la contaminación y la destrucción de la naturaleza que han hecho que la disponibilidad de alimentos disminuya. Estas situaciones no solo han sido causadas por la siembra de la coca, sino también por la explotación de los recursos naturales, como el caso del petróleo, el desarrollo de la agroindustria de palma.....

Otro elemento que no fue tan repetitivo en las narraciones pero que incidió en los cambios en la cultura alimentaría es la implementación de palma africana ya que se generó desplazamiento de las comunidades dueñas de las tierras para dedicarlos a estos proyectos:

"Por otra parte... la venta de terrenos por las palmeras... si, pero es que hasta ese entonces la gente vendía indiscriminadamente, hasta ese entonces la gente vendía a palmas de Tumaco y a Astorga... compraban y también desplazaban, el problema era que cuando las grandes palmeras compran a veces ellos le impiden el paso a sus terrenos, entonces si uno se echaba a la finca 30 min. Luego se ya echaba 2 horas porque le tocaba dar vuelta para llegar allá... entonces el dueño de la finca se azaraba y vendía porque le tocaba llegar a eso, una forma también en que aparte con ellos iban entrando con los

grupos iban matando la gente iban sacando desplazados y la tierra iba quedando ahí botada y se apoderaban" relato Awá.

Como se dijo en párrafos anteriores, el desplazamiento al que se enfrentaron estas comunidades se tomó como una forma de huir y proteger la vida, ya sea porque los grupos armados irregulares los han obligado a salir de su territorio o porque ellos decidieron marcharse a otro lugar por miedo o temor y en aras de mejores oportunidades o tan solo subsistir.

Según Flórez y Millán (2007) se evidencia que los sitios donde se han generado desplazamientos, coinciden con megaproyectos impulsados por los ex presidentes Andrés Pastrana y Álvaro Uribe en el contexto de proyección de la firma de los Tratados de Libre Comercio con Estados Unidos.

El ingreso del paramilitarismo ha agudizado la problemática del desplazamiento; la producción de coca genera movilidad poblacional relacionada con la actividad de cultivadores, raspachines, procesadores, intermediarios, transportadores y comercializadores; El surgimiento de grupos de sicarios que desarrollan asesinatos selectivos por asuntos políticos y económicos; y la presencia activa de frentes guerrilleros, también son los culpables del desplazamiento, el secuestro y la pérdida de gobernabilidad institucional en los municipios (Objetivos de Desarrollo del Milenio 2010 p.16).

De esta forma, es evidente que las situaciones de contexto social en donde la violencia ha sido la principal causa del rompimiento de las tradiciones, identidades y culturas alimentarias afectan la constitución de subjetividad, ya que en medio de estos escenarios es muy complejo atender otro tipo de necesidad que no sea el inmediato: el que produce el hambre. El hambre es privador del sujeto que no permite su agenciamiento y mucho menos su desarrollo y el de su comunidad.

En las narraciones de los participantes se pudo encontrar que las comunidades que fueron desplazadas sufren y se ven impactadas por el fenómeno del hambre; sus habitantes tuvieron que abandonar su lugar de residencia o actividad económica. Ya que antes del desalojo se dedicaban a trabajar en la tierra que era la que de una forma u otra les

proporcionaba el sustento diario, pero al llegar a la urbe estas actividades son difíciles de retomar.

Ahora, para estas personas la disponibilidad de los alimentos depende de la capacidad monetaria para adquirirlos la cual está limitada a las fuentes de empleo que la mayoría de las veces les son restringidas. Por lo general, en el nuevo ambiente donde se instalan se ganan menos de un salario mínimo, porque los municipios receptores no tienen políticas adecuadas para la inclusión social, además considerándose como un entorno agresivo para quienes han sido desterrados del campo (Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo, 2008). Por lo anterior, aquellas prácticas alimentarias que en algún momento fueron parte de su vida y alguna vez fueron un legado generacional, con el desplazamiento tienden a desaparecer y/o a ser remplazadas.

El cambio sociodemográfico al que se enfrentaron estas poblaciones estuvo centrado en relación a la dieta alimentaria ya que tuvieron que llegar a tierras nuevas y al a vez tuvieron que cambiar sus costumbres, adaptarse al medio geográfico para poder sobre vivir.

La modernidad o la colonización: otra causa de pérdida de la cultura ancestral

Los cambios culturales y la pérdida de la identidad alimentaria, también se han dado por la colonización; con la coca han llegado nuevos pobladores especialmente del departamento del Putumayo y Antioquia por lo que las culturas se han mezclado y se ha sacrificado la cultura esto para el caso de los Awa.

La "modernidad" representada por la entrada de nuevas posibilidades de consumo de alimentos como las bebidas, el acceso a la tecnología, elementos manufacturados entre otros, también ha incidido en los cambios culturales relacionados con la inclusión de nuevas prácticas en su forma de vida y el olvido de otras.

Zemelman hace un llamado a comprender la constitución de la subjetividad más allá de lo económico “el sujeto deja de estar en función de la simple inserción económica para entrar a concebirse como ramificado en muchos espacios y tiempos, según la amplitud y heterogeneidad del nucleamiento colectivo y de su posible articulación con otros”

(Zemelman 1997 p.26) El dinero hasta hace unos años no era el determinante para alimentarse; ahora el acceso a la alimentación depende del factor económico debido a que la gente ha dejado de sembrar por el cambio cultural descrito "pues uno que ya no tenemos espacio, no tenemos tierra, dos que algunas familias solamente la casa, no tienen ni una ni dos hectáreas, tres que la gente ya no le ponemos interés, no se damos ánimos a sembrar no tenemos esa voluntad, ya no nos dedicamos a sembrar, ya somos incrédulos, yo he mirado hartas dificultades, por la coca, por eso se viene perdiendo toda la cultura" relato Awá.

Si bien no debe hacerse una reducción del estudio de la subjetividad al plano de lo económico, sin embargo para la presente investigación es importante traer por completo la reflexión sobre la relación de dicho factor con la alimentación y a su vez con la subjetividad. El factor económico ha aparecido en las narraciones como un condicionante de la posibilidad de suplir la necesidad primaria de alimentarse y con la introducción de economías ilícitas que trae consigo épocas de abundancia económica lo cual ha conllevado a que las personas hubiesen preferido pagar para suplir sus necesidades y comprar servicios que anteriormente no eran fundamentales y dejar sus prácticas tradicionales atrás. Actualmente el dinero determina el acceso a los alimentos, condiciona la garantía a una dieta variada pues las comunidades han disminuido su producción de alimentos y con la caída del negocio de la coca el acceso a recursos económicos disminuyó de tal forma que las comunidades hoy padecen de hambre.

En consideración, hasta hace unas 3 décadas, el dinero no era importante en las comunidades estudiadas, pero hoy en día limita el desarrollo pleno de lo humano y sus capacidades así como también deteriora al sujeto. En nuestros días el poseer dinero conlleva a tener diferencias grandes, genera poder a unos y el no tenerlo es un factor que facilita la dominación de los otros. La posesión de dinero determina y clasifica el ser humano, quienes no lo tienen son excluidos y quienes lo tienen hacen parte de las grandes élites que excluyen.

Para la comunidad Awá y Afro de Tumaco en general, la producción y el cultivo de la coca, ha llevado a que se pierda la cultura, mientras tanto para algunos pocos esta actividad aun permite la supervivencia familiar facilitando la generación de ingresos.

Las reflexiones planteadas frente al dinero no tratan de estigmatizarlo, sino de abrir posibles discusiones en torno al lugar que este ocupa en la constitución de las subjetividades, en especial en contextos donde su aparición repentina cambia la forma de ser y sentir de las comunidades, como el caso de Tumaco y el boom de la coca en otros territorios.

8.5. Configuración de la subjetividad: un análisis desde lo alimentario

Retomando los referentes conceptuales de la categoría de subjetividad planteada por Zemelman (2010), es preciso recordar que para estudiar la subjetividad se debe comprender como se aborda la realidad. El autor no pretende dar por hecho que la realidad es un espacio externo al sujeto en la cual lo determina, por el contrario, el comprender esta categoría desde esta propuesta metodológica de Zemelman invita a considerar una subjetividad compuesta por lo macro y micro social que reproduce y produce realidades en espacios de concreción como la cotidianidad.

"Desde esta visión, la constitución de la subjetividad plantea tener que reconocer momentos, que, teóricamente, son claros pero que no son fáciles de analizar metodológicamente, como son: i) el momento de coaligarse en el plano individual y/o primario, ii) la constitución de referentes de pertenencia más incluyentes, iii) la consolidación de disociaciones sociales entre realidades estables y su expresión en prácticas sociales y iv) desde éstas a las formas de organización que la potencian y garanticen su proyección (Zemelman 2010, p. 361).

El partir de esta metodología de comprensión de la subjetividad se permite iniciar con el reconocimiento de la necesidad como la génesis de su constitución en una realidad o contexto específico. La alimentación, como inicialmente se expresó es en principio una necesidad, "la necesidad de lo jamás ansiado, jamás realizado por el mundo existente" (Bloch, 1983, Citado por Zemelman 2011, p. 5). Desde la memoria, el reconstruir los relatos de la forma como las personas conseguían su alimento, como lo conservaban, lo transformaban, lo preparaban y lo consumían, permite iniciar la indagación por aquellas prácticas que el sujeto realizaba para suplir dicha necesidad.

El realizar la recordación, permite conocer algunas características del pasado alimentario en donde la abundancia y la variedad en la dieta primaban en las comunidades y esto les permitía alejarse del hambre como fenómeno de privación. En este momento de recordación se evoca a la categoría de “conciencia histórica la cual es creadora de cultura por cuanto contiene a las prácticas y a la memoria de los sujetos, pero, asimismo, es construcción de futuro porque la cultura es portadora de un potencial movilizador abierto a lo utópico como construcción de lo posible” (Zemelman, 1995, p. 8). Desde esta recordación se generan sentimientos de añoranza y es interesante analizar cómo pueden plantearse visiones de futuro, que aunque pueda ser utópica le permite visibilizar potencialidades y visionar cambios o posibles proyectos de vida. Parte de esto, se expresa en las narraciones de los Awá "nosotros volviendo atrás si podemos sembrar algo, de lo de antes, si podemos recuperar, si me parece a mí".

La memoria y la experiencia le permiten al sujeto entablar reflexiones y análisis de un pasado que permitirá encontrar causas relacionadas con la situación actual y opciones para el cambio ya sea por no querer el pasado o por añorar recuperar prácticas perdidas. Ese momento en que la memoria y la experiencia permiten visionar un futuro pasa por un momento reflexivo que para la investigación ha sido denominado como subjetividad reflexiva recordando a Castoriadis (1975). La subjetividad reflexiva es entendida como el momento reflexivo del sujeto que lo lleva a hacer análisis, exploración de sus posibilidades desde un antes para construir sueños y esperanzas, pero adicionalmente no se quedan en reflexión sino que lo llevan a la acción para agenciar cambios en su vida a partir de su memoria y su experiencia. Según Castoriadis (1975) corresponde a su categoría al mostrar la realidad como una compleja organización subjetiva. “El proveer espacio para la reflexión y encuadre colectivo de problemáticas, lo que fortalece un discurso capaz de articularse política, cultural, y económicamente a opciones de acción social, es decir de moverse de un terreno a otro, de un plano a otro, lo cual constituye el tránsito a subjetividades reflexivas" (UPN, CINDE 14).

Según Benjamín (Citado por Zemelman, 1995, p. 10) "Futuro sólo podrá haber si las generaciones actuales toman en cuenta todos esos sueños de felicidad, otrora pastoreados por la religión y que ahora tienen que pasar a la conciencia histórica".

Ejemplo de esto son las siguientes frases:

"la misma gente está reflexionando porque, en estos días he estado en una reunión con las comunidades, ahora el castigo que les están dando porque los loros devoraron toda la platanera, se comen todo el maíz, si se siembra el maíz, es solamente para el loro, tiene que estarlo cuidando y si no dejan nada, nunca en mi comunidad me había reunido a las 8am y estuvimos almorzando a las 4 de la tarde, estuvimos reflexionando y contando todo este problema que tenemos ahorita del alimento" relato Awá.

Sin embargo, la reflexión debe conllevar a la generación de cambios "yo sé que desde que salí de gobernador yo dije que mata no volvía a sembrar, yo ya me pase a un trabajo de que no tenga problemas, así que eso ilícito ya no, entonces yo me puse a sembrar hierba y estoy en mi hierba y varios allá estamos sembrando hierba (pasto) y estamos metiendo ganadito entonces que es lo que estamos haciendo, entonces si tenemos las ganas como de recuperar, porque si nosotros nos pusimos que vamos a sembrar todos, no, vamos a ir comenzando de 2 o 1 y vera que los otros van a ir empezando de ahí para allá, porque ese es un cultivo legal, que no es ilegal, ilegal que es que me pongo a sembrar y todo el tiempo tengo que vivir acosado pero si ya me pongo que no sea ilegal, estoy más tranquilo y ahí vamos recuperando nosotros más tranquilo, los demás que se queman que se queman, estoy de acuerdo, pero entonces nosotros quiere seguir ya legal tenemos que cambiar nosotros" relato Awá. Aquí se puede analizar lo que Zemelman (1995) denominó como pensar histórico de un sujeto que conoce su realidad, rompe parámetros y propone nuevas formas de constitución de la misma.

El anterior relato nos presenta un sujeto con capacidad reflexiva que ha desentrañado y genera acciones para que la utopía de recuperar lo perdido vuelva hoy. La utopía como parte del constructo de subjetividad en la obra de Zemelman es la posibilidad real en la que un sujeto crítico puede transformar realidades "uno de los desafíos de las ciencias sociales es defender la utopía, especialmente de quienes pretenden reducirla a pura imaginación, o a simples deseos. La utopía, antes que nada, es *la tensión del presente*" (Zemelman, 1995, p. 3).

Más adelante el mismo awa entrevistado expresa "nosotros volviendo atrás si podemos sembrar algo, de lo de antes, si podemos recuperar, si me parece a mí". Es esta la forma que

el pensar histórico permite la acción de un sujeto que mira desde atrás para pensar en un futuro.

Como dice Zemelman:

“para ver realidades nuevas hay que necesitarlas, el pensar histórico busca reconocer los espacios en los que se distingue la presencia de lo históricamente necesario, aunque al mismo tiempo es una construcción desde la toma de conciencia de la disconformidad respecto de las circunstancias. Esta disconformidad constituye un requisito para enfrentar las inercias, personales o sociales, pues representa la base de cualquier acto de resistencia para enfrentar lo que excede los límites de una situación dada” (Zemelman, 2011, p. 3)

Así, un sujeto capaz de reconocer su historia tiene mayores posibilidades de generar cambios “Para forjar utopías se requiere de esta necesidad por una realidad diferente, lo que supone reconocer a ésta, saber distanciarse de lo establecido. Simplemente eso: distanciarse. Hay que saber reconocerla” (Zemelman, 1995, p. 4).

Los cambios o proyectos para llegar a esa utopía que puede emprender un sujeto dependerán también del contexto, el cual puede favorecerlos o promoverlos. Las personas cambian de acuerdo al contexto y su realidad, el mundo se transforma pero es el hombre quien lo transforma "mire es que estamos en el mismo mundo pero las generaciones ya no son las mismas" relato Awá. Si bien Zemelman alude al pensar histórico esa capacidad de cambio, en el cual hay un momento que define la acción el cual es el movimiento del sujeto:

“el movimiento del sujeto reviste importancia, porque es el que permite plantear el distanciamiento respecto de lo dado, en la medida en que se plantea el ajuste o desajuste entre las dinámicas de la subjetividad y sus circunstancias. Es lo propio de la autonomía del sujeto en relación con las condiciones que lo conforman: sus inercias, los estereotipos, los rutinismos, los mecanismos de compensación social, etc. En síntesis, no quedar ceñido a los atributos sociales” (Zemelman, 2011, p. 3).

La violencia a la cual las comunidades han sido sometidas, es la principal razón por la que la constitución de la subjetividad se ha visto afectada.

Las afectaciones como la entrada de la coca al municipio de Tumaco generó ingresos abundantes pero a su vez la comida escaseo pues la población vio en la coca más posibilidades de generar riqueza que en la producción de alimentos y con ello las prácticas

alimentarías cambiaron y la forma de conseguir los alimentos empezó a ser mediada por el dinero.

Para el caso del barrio 13 de mayo de Villavicencio, en donde la población participante es desplazada es evidente ver cómo la pérdida de sus bienes genera cambios en la subjetividad

"ahora creo que lo único que tenemos ahora es la esperanza" lo cual también afecta su alimentación "antes en el campo lo teníamos todo " apareciendo el hambre " somos familias de escasos recursos económicos donde el hambre se ve muchísimo". Relato mujer mestiza de Villavicencio

Otro texto de Hugo Zemelman "Sujeto y subjetividad: la problemática de las alternativas como construcción posible" también hace aportes que permiten explicar dichos cambios que han vivido las poblaciones objeto de estudio. El capitalismo en América Latina permea a las comunidades de forma tardía reproduciendo lógicas en las que el único medio para conseguir un bienestar es el dinero "sus ingresos mejoraron, se occidentalizaron, compraron otras cosas y empezaron a arreglarse, a cambiarse, a comprar casas, y la gente empezó a ver y empezó a tener plata muy fácil" relato afro.

La entrada de estas lógicas tuvo consecuencias en diferentes niveles, la asociatividad dejó de ser una forma organizativa para iniciar un individualismo "porqué es que la gente no entiende, porqué ese problema está así, porqué es que la gente no entiende... porqué la gente no va a la minga" relato Awá.

El estudio de la subjetividad, debe pasar por la comprensión de un sujeto que nace y se hace en lo individual y en lo colectivo; de esta forma es indispensable tener claro que cualquier investigación que requiera de la comprensión de la subjetividad requiere estudiar los procesos intersubjetivos y la subjetividad colectiva. No se puede pretender estudiar el individuo sin comprender su interrelación con los demás individuos y su relación en su contexto y su realidad.

9. CONCLUSIONES

En los últimos treinta años, uno de los cambios significativos en la alimentación a las que se enfrentaron la comunidad del barrio Trece de Mayo y las comunidades afro e indígenas de Tumaco fue la pérdida de algunas de sus tradiciones y la disminución de la posibilidad de tener una alimentación propia que genere identidad, solidaridad y sentido de pertenencia. Estos cambios fueron generados por varios factores, en especial por la violencia y el conflicto armado suscitado por los grupos armados que se disputan su territorio, pero también por los cambios sociodemográficos y los procesos de globalización que se han desarrollado durante los últimos 50 años.

Este gran conflicto armado que ha afectado no solo a estas comunidades sino que ha sido la constante de una guerra en el país durante más de tres décadas, ha provocado el desplazamiento de miles de familias que deben llegar a otros municipios o ciudades huyendo de la violencia perdiendo su arraigo y cambiando los modos de asumirse, la forma de suplir las necesidades y por supuesto su comida y la forma de acceder a ella.

Los cambios en la economía y la poca accesibilidad a los alimentos llevaron a que el estilo de la alimentación cambiara y todo lo que giraba en torno a ella también, trayendo como consecuencia el hambre, el desarrollo de nuevas enfermedades, la malnutrición y en algunos casos la desesperanza, la tristeza y la desesperanza como lo explican Rodríguez, Caloca 2008:

“En una situación de privación absoluta ligada a una hambruna, es difícil que los individuos deseen algo más que la obtención de alimentos con la finalidad de salir de su situación, empero, aunque los deseos excedan la propia sobrevivencia, éstos se encuentran altamente restringidos. Cuando se trata de una hambruna, no sólo no se consigue maximizar la utilidad, sino es inexistente la utilidad a maximizar. Cabe mencionar que los deseos de los individuos se encuentran contraídos, ello porque al enfrentar un prolongado periodo de tiempo en el cual éstos no se satisfacen, se reducen sensiblemente las expectativas de vida” (Rodríguez F, Caloca C, 2008, p. 6).

La existencia de hambre como proceso privativo y de carencia de largo plazo en las comunidades desplazadas, rurales, indígenas y afros donde hay conflicto armado fue

constante en los relatos, señalándolo como uno de los factores que es parte de la realidad de hoy en día. La presencia de una condición de carencia de tal magnitud puede ser un factor que imposibilite la constitución plena de sujetos críticos, con actitud reflexiva y posibilidades de potenciación de sus capacidades para el logro de una vida digna; por ende puede decirse que el hambre limita la configuración de subjetividades emancipadoras y capaces de transformar sus propias realidades, que un sujeto con hambre concentra sus pocas energías en satisfacer su necesidad primaria: la alimentación. Anteriormente y según lo refieren los relatos esta no era una preocupación de la comunidad, pues el 90% de los alimentos consumidos eran producidos por ellos, el factor monetario no determinaba el acceso y había autonomía alimentaria.

Por otra parte, el hambre acompañada de violencia ha derivado en que la construcción de la subjetividad se vea afectada por los cambios abruptos del día a día y las formas de relacionamiento que antes era un factor que construía comunidad y que promovía momentos intersubjetivos para la definición del ser, esto ha ido disminuyendo, evidenciando fragmentación social, pérdida de valores, de identidad y de su cultura.

Los comportamientos sociales que acompañaban la hora de alimentarse, comprendían los conocimientos ancestrales donde se involucra la relación alimentación y salud. Esos saberes, pese a que posibilitan a los individuos tomar las decisiones prácticas pero fundamentales como qué, cómo, cuándo y por qué comer, son elementos que inciden en la configuración de subjetividades, especialmente, en la constitución de lazos de afecto entre familias y comunidades.

En las comunidades que participaron de esta investigación también se pudo observar que la alimentación también tiene un lugar en la definición de roles dentro de la familia, tanto antes de la aparición de la violencia como en la actualidad. Antiguamente el arte culinario condicionaba la constitución de la subjetividad femenina, ya que eran las mujeres quienes se encargan de la cocina. En Tumaco, en la cultura afro, los saberes culinarios transmitidos por generaciones lograban determinar el momento en que las mujeres podían formar hogares y instituirse como esposas. La comida tiene muchos significados, tanto en el buen sabor, como en la relación que establecen entre la sexualidad, la fuerza, la vitalidad y la

comida; los manjares que allí se preparan tienen implícitos secretos culinarios transmitidos de las abuelas a las hijas y a las nietas.

Mientras tanto, para los niños y niñas también había asignación de tareas frente a la alimentación, ya que se les asignaba labores como cuidar los cultivos y/o ayudar a la pesca o caza, actividades que eran dirigidas por los hombres. Para los adultos mayores el contar con la sabiduría en las técnicas y la forma de siembra de alimentos también hacía que fueran sujetos no excluidos de la familia sino que su opinión fuera tenida en cuenta y su contribución a la familia era valorada.

Actualmente, la alimentación sigue influyendo en la constitución de subjetividad, sin embargo, ha cambiado la forma, ya que antes los quehaceres culinarios eran exclusivos de las mujeres y en la actualidad empiezan a ser compartidos; esto se debe a que el rol de la mujer también ha venido redefiniéndose al mismo tiempo que la dinámica social ha ido cambiando. En los relatos es frecuente la expresión “a los jóvenes de hoy en día no les gusta cocinar y mucho menos dedicar el tiempo necesario para la preparación de recetas típicas, lo mismo sucede con la forma de producción de los alimentos” situación que ven con desesperanza los mayores. A su vez, la forma de compartir actividades entre niños y adultos frente a la alimentación ha cambiado, los niños de este momento no quieren asumir las labores colaborativas y a muchos no les gustan los alimentos propios⁵.

Otro aspecto que se pudo observar, es que las poblaciones que fueron desplazadas y que han tomado la identidad de de víctimas las hace sentir con menor posibilidades a nivel laboral y social que deriva en la pobreza y la discriminación social. El rol de la mujer desplazada en la alimentación también fue susceptible de cambios, ya que es la mujer quien accede con mayor facilidad a un empleo (de baja remuneración) y por ello dedican menos tiempo para las familias y más al trabajo, desplazando las labores del hogar. El asumir ese cambio de roles no siempre es bien aceptado por el hombre y la alimentación familiar en muchos casos pierde su calidad.

⁵Por ejemplo en Tumaco, fue repetitivos los relatos en donde los mayores afrorelatan que a los niños no les gusta el pescado y en los Awá que sus niños no conocen ni sus propios animales, no quieren aprender a cazar y solo quieren comer alimentos ajenos a su cultura.

En las zonas urbanas, con en el caso de Villavicencio la necesidad de alimentarse puede lograr constitución de nuevas comunidades que se unen alrededor de lograr suplir esa necesidad, como en la comunidad del barrio 13 de Mayo.

En las personas participantes en esta investigación se puede observar que la cooperación es un valor que contribuye a lograr un bien común, una relación recíproca que ha permitido que se creen y se mantengan nuevos grupos, nuevas alianzas entre sus miembros, nuevos procesos intersubjetivos. También se da la aceptación de otras personas provenientes de otras culturas:

“Aquí en el barrio hay personas de diferentes partes del país, entonces cuando celebramos algo sin importar de donde se viene se le da gusto a todos, eso no importa si es paisa o boyaco después de todo eso es lo único que queda.” Relato mujer Villavicencio.

Antiguamente la alimentación permitía la constitución de identidades en torno a lo alimentario, a las relaciones sociales, a la construcción de costumbres, a las prácticas alimentarias compartidas, a la unión de la familia y a la generación de lazos de solidaridad. Hoy la realidad es otra, construida por estas familias, pero moldeada por nuevos procesos políticos, económicos y sociales.

Según Zemelman (1995) entender la realidad como una construcción intersubjetiva de los sujetos sociales en sus diferentes manifestaciones, como ámbito de prácticas posibles, de opciones cuyos contenidos se materializan en prácticas constructoras de realidad, no significa “subjetivismo”, sino reafirmación, énfasis en la intervención de los sujetos en la configuración de lo social.

Como ya ha sido claro, para estas comunidades, la violencia es un factor importante que ha generado ruptura del tejido social, pero en otras ocasiones la resistencia a los mecanismos opresores que ésta ejerce ha posibilitado expresiones y formas organizativas que han favorecido la cohesión social y la conformación de comunidades. Por ejemplo, ante un plato de comida que se comparte de forma colectiva se generan sentimientos de afecto, de solidaridad y de hermandad, por ello, el recordar el pasado alimentario, sus aspectos positivos, las dinámicas que se generaban alrededor de este y pensar en un futuro mejor puede ser una forma para la reconfiguración de nuevas subjetividades críticas, emancipadoras y transformadoras del mundo social.

Es importante destacar que aunque no fue planteado en el inicio de la investigación, dentro de las categorías emergentes es posible hablar de constitución de subjetividad y de subjetividades. En la primera, partiendo de que la alimentación es un proceso necesario que esta presente para la concepción de la vida misma. Luego, la madre alimenta directamente a su hijo a través del cordón umbilical y lo sigue haciendo durante la lactancia materna. El vínculo madre – hijo que allí se genera influye en la constitución de ese sujeto que abra recibido lactancia materna como una expresión máxima de amor. Desde allí puede hablarse de un proceso de constitución subjetividad, alimentación y amor donde la mujer es protagonista. Cabe recordar que la lactancia materna es practicada con mayor duración y de mejor calidad en las poblaciones rurales e indígenas. De allí que el papel de las madres, padres y familia en la formación para la vida es vital, pues es en la primera infancia que se forman valores y se dejan las bases para constituirse como sujetos con capacidades para enfrentar los retos de la vida, emanciparse y ser constructores de realidades menos inequitativas. Sin embargo, este aspecto relacionado con la lactancia materna deberá indagarse con mayor profundidad en otras investigaciones.

Luego de que los niños y niñas inician su proceso de socialización, en la etapa de la infancia, empiezan el proceso de intersubjetivacion fuera de su entorno familiar, la alimentación sigue siendo un momento que refuerza dicho proceso y permite relacionarse con los demás niños y niñas que están en ese proceso de constitución de intersubjetividad. De esta forma, puede decirse que la alimentación es uno de los elementos que no solo acompaña al ser humano durante toda su vida si no que esta puede participar en la constitución de subjetividad y de subjetividades a partir de procesos intersubjetivos de socialización de acuerdo a su cultura; esta situación fue un común denominador tanto en las poblaciones indígenas y afro como las mestizas de Villavicencio.

A modo de síntesis:

- La alimentación contribuye a la configuración de las subjetividades especialmente en comunidades rurales y con pertenencia étnica como los afros y los indígenas.
- El conflicto armado y el desplazamiento afectan la constitución de subjetividades. En dichas situaciones recordación del pasado alimentario permite reactivar la conciencia reflexiva desde la experiencia para poder movilizar subjetividades

individuales y colectivas que vislumbren nuevas proyecciones y permitan construir realidades alternativas. Esta metodología también puede ser una posibilidad a tener en cuenta para el momento del pos conflicto al cual Colombia da pasos de ensueño en teniendo en cuenta que una de las mayores preocupaciones es como devolver a los seres humanos que han sufrido la violencia la posibilidad de soñar, de pensar en un mañana mejor y de reconstituirse como forjadores de paz y de hermandad.

- Los principales cambios que se han generado en la alimentación están relacionados durante todo el proceso desde la forma en que se producían o conseguían los alimentos hasta su consumo. Los cambios más importantes es la aparición de la coca en los territorios que no solo trajo violencia sino que también incluyó gran abundancia de dinero y oferta de nuevos productos procesados que empiezan a integrar la dieta familiar. Es decir, hay pérdida de la autonomía alimentaria.
- Las comunidades intentan resistir, generando procesos amarrados a la conservación de la identidad alimentaria y su cultura ancestral.
- La alimentación puede ser una alternativa, un vehículo para la construcción de tejido social, la dignificación del ser humano, de la reconfiguración de las subjetividades críticas, la reivindicación de derechos fundamentales del ser humano, la generación de autonomías y soberanías alimentarias y la generación de procesos de emancipación como aportes para un proceso para que busca lograr la paz y la reconciliación.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcaldía de Tumaco. (2009). Plan de ordenamiento territorial POT.
- Álvarez, M. & González, L. (2002). “Prácticas alimentarias en las familias del área rural de Medellín - Colombia”. ALAN 52(1), pp. 55-62.
- Angulo, A (2010). El valor social y humano de la lactancia: Aspectos socio-culturales de la lactancia materna. Antropólogo. Esp. MSc. Universidad Nacional de Colombia. Línea de investigación: Antropología cultural alimentaria
- Aponte, M; Acosta, L; Bermúdez, M; Briceño, B; Clavijo, L; Molina, R; Muñoz, O; Restrepo, L; Rueda, H; Quinche, C. (2009). Macroproyecto: Relación Ciudadanía, Democracia y Desarrollo Comunitario. Línea de Investigación en Desarrollo Social y Comunitario. Maestría en Desarrollo Educativo y Social. Bogotá.
- Anselm S., Juliet C. (2002). Bases de la investigación cualitativa. Editorial Universidad de Antioquia. Capítulos 5 al 9. En Modulo CINDE Fenomenología, Estudios de Caso y Teoría fundamentada 2013.
- Bauman, Z., (2003). Comunidad. En búsqueda de seguridad en un mundo hostil, Madrid, Siglo XX de España Editores. p. 16.
- Bisbicus, G; Paí J; Paí R. (2010). Comunicación con los espíritus de la naturaleza para la cacería, pesca, protección, siembra y cosecha en el pueblo indígena Awá de Nariño. Programa somos defensores.
- Boas, F. (1964). Cuestiones fundamentales de antropología cultural [The mind of primitive man]. Buenos Aires: Solar/Hachette.
- Bourdieu, Pierre (1998), La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus Ediciones, Madrid.
- Castoriadis, C. (1975). La institución imaginaria de la Sociedad, Tusquets Editores, Buenos Aires, 2 Vol., 1993.

- Castrillón, A. (2010). "Mujeres, Alimento y Subjetividad: Dietéticas en el Medellín Moderno" Actualidad Del Sujeto. Conceptualizaciones, Genealogías Y Prácticas. . En: Colombia ISBN: 978-958-738-069-9 ed: Editorial Universidad Del Rosario, v. , p.175 - 191 ,2010
- Cabrera, D (s/f). Imaginario social, comunicación e identidad colectiva. Prof. de Teoría de la Comunicación. Facultad de Comunicación. Universidad de Navarra.
- Camacho, J. ; Guarín, A, Van A (2008). . Historia de la comida y la comida en la historia. Rev.estud.soc. [online]., n.29, pp. 11-14. ISSN 0123-885X.
- Carrasco, H. (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". Revista Estudios Sociales, 15(30), pp. 80-101.
- Cisneros, J. (s/f). Profesor e Investigador del Departamento Relaciones Sociales. Integrante del Área de investigación; Educación, Cultura y Procesos Sociales. UAM-Xochimilco.<http://www.ufg.edu.sv/ufg/theorethikos/Enero02/touraine.html#1>. Tomado 13 de Agosto de 2013.
- Codhes. (2001). Una escuela para vivir y crecer. Niños, niñas y jóvenes en situación de desplazamiento en Villavicencio. Boletín de la Consultoría para los Derechos Humanos y el Desplazamiento. Número. 37. Bogotá, Colombia.
- Codhes (2009). Tensión en las fronteras. Un análisis sobre el conflicto armado, el desplazamiento forzado y el refugio en las fronteras de Colombia con Ecuador, Venezuela y Panamá.
- Contreras, J. & Espeist, E. (2002). "Tercera edad y prácticas alimentarias: entre las autonomías, las ayudas y el cuidado". Revista ENDOXA, Series filosóficas, 15, pp. 135-151. [Madrid. UNED].
- Contreras, J. (2002) Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Cap. V. p. 357-380. Alfa Omega Editores. México DF.

- Contreras, J., Gracia M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Disponible en: http://books.google.es/books?id=1misZQrhOQIC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Consultado el 25 de enero de 2014.
- Cornejo, M. Mendoza, F y Rojas, R. (2008). La Investigación con Relatos de Vida: Pistas y Opciones del Diseño Metodológico. Revista Pshike. Pontificia Universidad Católica de Chile. Vol.17, N° 1, 29-39
- Consejo Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo, CONEVyT (s.f). Costumbres y Tradiciones. Recuperado de: <http://www.conevyt.org.mx/cursos/cursos/vaco/contenido/revista/vc07r.htm> 05 de octubre de 2013.
- Curbeli, M. (2009). Acerca de "la comunidad", pasado y presente de una necesidad "social". FCS-UBA- CONICET. El artículo que se presenta evidencia el desarrollo de la categoría comunidad desde una perspectiva sociológica. Reflexiones que se llevaron a cabo en el marco del seminario de doctorado "Teorías sociológicas sobre la comunidad" (dictado en el Doctorado en Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires). Cuadernos de H Ideas, Vol. 3, No 3. Diciembre 2009. ISSN 2313-9048. Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Periodismo y Comunicación Social. Laboratorio de Estudios en Comunicación, Política y Sociedad
- D'Angelo Hernández, O. (2004). La subjetividad y la complejidad. Procesos de construcción y transformación individual y social. En Problemas sociales de la complejidad. CIPS, Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas, La Habana, Cuba. Disponible en la World Wide Web: <http://168.96.200.17/ar/libros/cuba/angelo14.rtf>
- D'Angelo Hernández, O & Cols. (2013) Transformación de subjetividades y prácticas sociales juveniles. Grupo Creatividad para la Transformación Social-CTS-CIPS
- Departamento Nacional de Planeación (2006). Balance del Plan Colombia 1999 - 2005.

- De la Torre, G; Di Carlo, E; Santana, A; Opazo, H; Ramírez, Ch; Rodríguez, P; Sánchez, A; Tirado J. (s/f). Teoría Fundamentada o Grounded Theory. Universidad Autónoma de Madrid.
- Diócesis de Tumaco (2011). ¡Que nadie diga que no pasa nada! Una mirada desde la Región del Pacífico Nariñense. Balance No. 3. Nariño Colombia.
- Díaz, A. (2012). Subjetividad política y psicologías sociales críticas en Latinoamérica: ideas a dos voces [Entrevista con el psicólogo cubano Dr. Fernando González Rey]. *Universitas Psychologica*, 11(1), 325-338.
- Díaz, M. C. & Gómez, B. C. (2001). “Del consumo alimentario a la Sociología de la alimentación”. *Revista Distribución y Consumo*, noviembre/diciembre, pp. 5-21.
- Espietx, E. (2008). Los sentidos de los patrones alimentarios en Europa. En *Identidades en el Plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Observatorio de la Alimentación. Recuperado de: http://books.google.com.co/books?id=BtLWvIxCF0MC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- FAO (2006). Informe de políticas. Seguridad Alimentaria. Junio, número 2. Revisado el 11 de octubre de 2013. Recuperado de: ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf.
- Fajardo, D. (s/f). Cuadernos de tierra y justicia No1. Tierra, Poder Político y Reformas Agraria Y Rural.
- Franco, S. Aportes de la Sociología al Estudio de la Alimentación Familiar. *Luna Azul* [online]. 2010, n.31 [citado 2013-12-12], pp. 139-155. Disponible em: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1909-24742010000200011&lng=pt&nrm=iso. ISSN 1909-2474.
- Franco, S. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. Universidad de Caldas - Manizales, *Revista Luna Azul*. 2010-09-12.

- Flórez J, Millán C. (2007). Derecho a la alimentación y al territorio en el Pacífico Colombiano. Diócesis de Quibdó y Podión.
- García, C. M.; Pardío, L. J.; Arroyo, A. & Fernández, G. V. (2008). “Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios”. Estudios sobre las culturas contemporáneas, XIV(27), pp. 9-46. [Universidad de Colima, México].
- Glaser, b y Struss, a. (1967) El desarrollo de la teoría fundada. Chicago, Illinois: Aldine.
- Gobernación del Meta (2013), Revisado el 12 de marzo de 2013. <http://www.meta.gov.co>.
- Gómez, (2003). Psicología Social de la Comunicación/La construcción de la subjetividad y la teoría queer/Subjetividad. Fuente: <http://es.wikibooks.org/w/index.php?oldid=195907> Contribuyentes: Magister Mathematicae, Saramarlez, 1 ediciones anónimas. Tomado el 14 de junio de 2013.
- Grupo semillas (2010). Semillas en la economía campesina. Conservación y uso sostenible de la biodiversidad Derechos colectivos sobre biodiversidad y soberanía alimentaria. N° 42/43 - Octubre de 2010. Publicación por Swissaid
- Guerra, C. (1997). Hacia una sociología del sujeto: democracia y sociedad civil. En Subjetividad: Umbrales del pensamiento social. (Editorial Anthropos) (pp 107-136). Barcelona, España.
- Harris, M. (1989). Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza.
- López, D. (2012). Disponibilidad de alimentos básicos en Colombia 2000-2010: ¿producción nacional o importaciones?
- Hernández, R., Fernández, C. & Batipsta, P. (1998). Metodología de la Investigación. Segunda Edición. Editores McGraw Hill. Diseños no experimentales de investigación, pág. 187
- Holgado, D. & Maya-Jariego, I. (2010). Potenciación comunitaria y prevención del consumo abusivo de drogas: utilizando una lista de correo electrónico y un blog en un caso de evaluación basada en el empoderamiento. Fundación Cibervoluntarios

- (Eds.) Innovación para el empoderamiento de la ciudadanía a través de las TICS, pp. 115-124. Madrid: Empodera.org.
- Lash, S. (2002) Sociología del Posmodernismo. Buenos Aires: Amorrurtu. ISBN 9789505181773
- López, E. (2007). Alimentos transgénicos en Colombia. Grupo Semillas. Recuperado de <http://unad-transgenicos.blogspot.com/p/alimentos-transgenicos-en-colombia.html> el 19 de Septiembre de 2013
- Martínez, A. (1985) Mesa y cocina en el siglo XIX, Bogotá, Fondo Cultural Cafetero, Un siglo de moda en Colombia (Catálogo de exposición), Bogotá, Fondo Cultural Cafetero, 1982; La prisión del vestido, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial S. A.
- Mason, P. (s/f). Sociología comprensiva. Distinción entre estado, sociedad y comunidad. Ferdinand Tönnies y Georg Simmel. sociologiadelpoblacion.wikispaces.com/file/view/Soc+Compres.docx. Consultado 13 de agosto de 2013.
- Menasche, R.; Marques, F. C. & Zanetti, C. (2008). "Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação". Revista Nutrir, 21, pp. 145-158.
- Mora de Jaramillo, Y. (1985). Alimentación y cultura en el Amazonas. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Morales, J. (2006). El hambre al servicio del neoliberalismo. Editorial Desde Abajo.
- Moreno, J. (2011) Trece de Mayo, tierra para olvidar. Octubre 08 de 2011. Tomado del tiempo. 30 abril de 2013. http://www.eltiempo.com/justicia/ARTICULO-WEB-NEW_NOTA_INTERIOR-10528505.html
- Novoa, M. C.: (2002). La función cultural de la familia: una propuesta teórica para su estudio. Tesis en opción al título de master en desarrollo cultural comunitario.
- Mozas, J. (2012). "Que tu alimentación sea tu medicina y tu medicina tu alimento". Hipócrates, médico griego siglo V a.C. Publicado el 5 de abr de 2012. Recuperado

de <http://www.novaire.es/blog/que-tu-alimentacion-sea-tu-medicina-y-tu-medicina-tu-alimento-hipocrates-medico-griego-siglo-v-a-c/>. consultado el 15 de junio de 2013.

Objetivos de Desarrollo del Milenio. (2010) Objetivos de Desarrollo del Milenio en lo Local (ODML). INFORME 2010

OSAN. (s/f). Observatorio de seguridad alimentaria y nutricional. Componentes y lineamientos para su implementación.

Osorio, C. (2002). El arte de comer, simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro. Popayán: Ministerio de Cultura, Convocatoria de becas de investigación 1999.

Padilla, M. (2008). Transmisión cultural y procesos de aprendizaje de Carnicería: un estudio experimental comparando Expertos y novicios en el descarnado y Desarticulación. Departamento de Prehistoria UCM. Arqueoweb. Revista sobre arqueología en internet9(2). Recuperado de: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/arqueoweb/pdf/9-2/mariano.pdf>, Tomado el 27 de agosto de 2013.

Palax, N y Juárez, A. (2013). Representación social de los alumnos videntes hacia los noVidentes del centro universitario metropolitano, escuela de Ciencias psicológicas 2.012” Universidad de San Carlos de Guatemala Escuela de ciencias psicológicas Centro de investigaciones en psicología –Ciep’S- “Mayra Gutiérrez. Guatemala.

Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo. (2008). Campaña por el Derecho a la Alimentación y Contra el Hambre.

Parra, A. (s/f). La tendencia de la sociedad Actual hacia una cultura Global. <http://www.eduinnova.es/oct09/globalizacion.pdf>. Tomado el 15 de agosto de 2013.

Prada, G. E.; Herrán, O. F. & Ortiz, R. (2008). “Patrón alimentario y acceso a los alimentos en familias desplazadas en el municipio de Girón, Santander, Colombia”. Revista Panamericana de Salud Pública, 23(4), pp. 257-263.

- Peláez, A, Rodríguez, J, Ramírez, S. Pérez, L, Vásquez, A y González, L. (2009). La entrevista. Recuperado de: <http://www.uama.es/personal/> Consultado el 15 de julio de 2013.
- Perfil del Municipio de Villavicencio Recuperado de: <http://www.meta.gov.co> Consultado 13 de abril de 2013.
- Quintero, A. D. (2008). “Alimentación familiar: Una mirada a la cotidianidad en un barrio de clase media en Cali (Colombia)”. *Revista Economía y Sociedad*, 14, pp. 60-81. Universidad del Valle: Facultad de Ciencias Sociales y Humanas.
- Pertúz, S; Del Castillo, M; Angulo, R; González, N; Gordillo, A. (2010). Promoción de la Alimentación y Estilos de Vida Saludable Para la Familia Cundinamarquesa. Documento sin publicar. Gobernación de Cundinamarca.
- Rausch, JM (2006). Villavicencio, Colombia, 1940-2005. Desde la ciudad de frontera a frontera metrópolis *Revista de Estudios del Tercer Mundo*, 23 (2), 149-166. <http://search.proquest.com/docview/233187862?accountid=44394>
- Restrepo, C. (2008). La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1776-1990. Centro de Investigaciones, Estudios y Consultoría CIEC. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario.
- Reyes Palau. N.C (2011): Necesidades de hoy: memoria histórica, patrimonio, costumbres y/o tradiciones e identidad cultural en la familia, en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, agosto 2011, www.eumed.net/rev/cccss/13/
- Rodríguez F, Caloca O. (2008). La pobreza alimentaria como privación absoluta de libertades y capacidades. *Análisis Económico*, Vol. XXIII, Núm. 52, sin mes, pp. 105-131. Universidad Autónoma Metropolitana – Azcapotzalco. México.
- Rodríguez, G et. al. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. España: Aljibe., p. 48-49

- Rotenberg, S. & De Vargas, S. (2004). "Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família". Revista Brasil. Saúde Materna, Infantil, 4(1), pp. 85-94.
- Ruano, M (2007). El trabajo de campo en investigación cualitativa (II). Área de calidad, docencia e investigación del Hospital Mútua de Terrassa. Nure Investigación, nº 29, Julio-Agosto 07
- Sandoval, C. (2002). Investigación cualitativa. Instituto Colombiano de Fomento a la Educación Superior ICFES. Bogotá.
- Sáez, C. (2011). Somos lo que comemos. Entrevista con Jesús Contreras y José María Ordoñez. Recuperado de: <http://cristinasaez.files.wordpress.com/2011/04/0904-dic3a1logos-ciente3adficos.pdf>. Tomado el 25 de enero de 2014.
- Sen, A. (2000) Libertad y desarrollo. Ed. Planeta, Barcelona.
- Toro I, Parra, R. (2010). Fundamentos epistemológicos de la investigación y la metodología de la investigación cualitativa / cuantitativa. Bogotá: Fondo Editorial Universidad Eafit
- Torres, A. (1996). Crisis de modernidad y nuevos sentidos de lo comunitario". En Revista Pedagogía y saberes # 9. Profesor Universidad Pedagógica Nacional. Bogotá
- Torres, A. (2002) Vínculos comunitarios y reconstrucción social. Revista Colombiana de Educación. Ed. 43.
- Torres, A. (2009). Acción colectiva y subjetividad. Un balance desde los estudios sociales. Collective action and subjectivity a balance from social studies.No. 30. July/Dec. Bogotá.
- Torres C., Torres A, J. C. (s.f.). Subjetividad y sujetos sociales en la obra de Hugo Zemelman. Universidad Pedagógica Nacional. Bogotá.
- Touraine, A. (1997). ¿Podremos vivir juntos?: Iguales y diferentes. Fondo de cultura económica, México.

- Valles, S. Miguel. (2000) Reflexión Metodológica y Práctica Profesional. Proyecto Editorial Síntesis Sociológica. En: *Técnicas Cualitativas de Investigación Social*. Madrid. Capítulo 9. En: *Modulo CINDE Grupos de discusión, análisis del discurso y métodos de análisis cualitativos*. Pp 100 - 103 2013.
- Vásquez, M. (2002). Introducción a las técnicas cualitativas de investigación aplicadas en salud. Universidad Autónoma de Barcelona. España. Recuperado de: http://books.google.com.co/books?id=o2n57QYwMDIC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=muestras+en+investigacion+cualitativa&source=bl&ots=mBkAPgIz1W&sig=Xp1fRqQz3dORu978ep4fiYOEXoQ&hl=en&sa=X&ei=9qGIUbr5HIS09QSI_YGAAg&ved=0CDUQ6AEwAQ#v=onepage&q=muestras%20en%20investigacion%20cualitativa&f=false Consultado el 07 de mayo de 2013.
- UPN, CINDE 14. Línea de investigación desarrollo y social y comunitario.
- Vera, A. (2000). Historia y antropología ante la familia como objeto de estudio. Revista Temas 22-23 julio-diciembre. La Habana, Cuba.
- Vidal R, Atehortua C y Salcedo J (2011) The effects of internal of placement on host communities: a case study of suba and Ciudad Bolivar localities en Bogotá, Colombia. Bogota: Brookings Institution and London School of Economics Project on internal Displacement
- Villamizar, Y. (2008). Conocimientos y prácticas de la participación dentro de los procesos de desarrollo comunitario y configuración de nuevas subjetividades de la organización social del municipio Duitama teniendo como base el modelo de la Fundación San Isidro. Maestría En Desarrollo Educativo Y Social. Universidad Pedagógica Nacional Centro Internacional De Educación Y Desarrollo Humano-Cinde-
- Zemelman, H. (1995). Sobre bloqueo histórico y utopía en Latinoamérica. En Política y Cultura. Núm. 4. Recuperado el 22 de octubre de 2013. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26700404>.

Zemelman, H. (1997). Sujetos y subjetividad en la construcción metodológica. En Subjetividad: Umbrales del pensamiento social. Editorial Anthropos (pp 21-35). Barcelona, España.

Zemelman, H. (2010). Sujeto y subjetividad: la problemática de las alternativas como construcción posible. En Polis, Revista de la Universidad Bolivariana, Volumen 9. Recuperado el 10 de octubre de 2013. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30515709016>

Zemelman, H. (2011). Implicaciones epistémicas del pensar histórico desde la perspectiva del sujeto. En Revista Desacatos, núm. 37. Recuperado el 15 de octubre de 2013. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=139207000003>.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de consentimiento libre e informado para la participación de la investigación

CONSENTIMIENTO LIBRE E INFORMADO PARA EL DESARROLLO DE INVESTIGACIONES - TESIS DE MAESTRÍA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

Yo _____ identificado (a) con C. C. No. _____ accedo de manera voluntaria para participar dentro de la investigación Configuración de las Subjetividades En torno a la Alimentación realizada por las estudiantes de la Maestría en Desarrollo Educativo y Social, Diana Guerrero y Catalina González e informo que se me ha puesto en conocimiento las condiciones dentro del mismo.

He recibido una información clara y completa sobre los propósitos de la investigación y sobre las condiciones éticas que le guiarán.

Se me informo así mismo, que al participar de la actividad accedo a suministrar la información necesaria; todo esto sin que se me obligue a tratar temas que no sean de mi agrado.

Me explicaron que la utilización de material audiovisual como cámaras de video y grabadoras, todo esto respetando mi confidencialidad.

Conociendo las condiciones acepto mi participación y manifiesto mi consentimiento para el uso de la información, dado en _____ de 2013.

Para constancia se firma la conformidad.

Firma: _____

C. C. No

Anexo 2. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Red de consejos comunitarios del Pacífico Sur, RECOMPAS. 08 de junio de 2012.

RECOMPAS

Introducción sobre el trabajo de investigación, el tema central de derechos humanos en Tumaco.

¿Qué es un derecho humano?

Derecho a una buena vivienda. Son como una herramienta creada para garantizar algunas cosas necesarias para los humanos.

¿Por qué creen que no se respetan los DDHH?

Las mismas autoridades competentes no lo respetan, menos lo respetan las personas civiles. Hay desconocimiento. El mismo gobierno es el que irrespeta los DDHH. Un ejemplo es construir un colegio y un hotel al lado de la estación de policía. El gobierno es el que más viola lo derecho humano “si ellos lo hacen como autoridad, como no lo voy hacer yo como civil, si la autoridad no respeta los derechos uno como va a cumplir con los deberes”.

- Situación y cumplimiento de los derechos humanos Tumaco: percepción de la situación de los DDHH.

La autoridad (policía) como contemplante de la situación de violencia, alcahuetas, cómplices. La presencia del policía pone en riesgo la seguridad de la ciudadanía. No hay nada de confianza en la ley “en Tumaco el que cree en la ley es mentira” “han capturado policías que estaban extorsionando lo de los falsos positivos)

El estado está impregnado de corrupción.

¿Cuál es el derecho que más se vulnera?

Derecho a la vida. En el año van 102 muertos. En un día en una persona se matan hasta 5%. La delincuencia nos está desplazando, no, es el mismo estado que nos está desplazando. Un ejemplo “viene una ONG o una organización y nos da una plata para erradicar cultivos ilícitos y para sembrar cultivos lícitos y lo sembramos que hace el estado, al año viene y ve que nos está dando y nos fumiga, que está haciendo el estado vulnerando los derechos, y que hace esta persona se desplaza”

¿Cuál es el papel de la comunidad frente a la situación, hay esperanza, que posición que toman?

Si hay esperanza. Desde el estado hay esperanza. Como el estado no hay esperanza. La principal causa de la violencia es porque no hay oportunidades. No hay proyección empresarial. Aunque existen oportunidades hay mucha gente que se mete a la delincuencia es porque ya es así y cambiarlo ya no se puede. Pero contrasta con otros testimonios de gente que se *conoce* “yo tengo gente que me dice: hermano usted tiene un trabajo y tiene pa’ comer, pero que hago yo cuando tengo un poco de niños pidiéndome comida y no tengo que darles, hay mucha gente que te juzga, yo sé que mato a uno y me dan 200.000 y como, el hambre cuatro días... y con muchachos gritándole...” “no hay que hacer para los jóvenes” “8 años atrás, la gente que estaba en negocios grandes... yo no sabía, pero usted me llevaba y yo me hacia 1 millón de pesos diarios... el tumaqueño se olvidó de trabajar... y en este momento caímos que esa plata se acabó, el boom de la coca” ahora como no hay trabajo, pásame una pistola.

El mayor desplazamiento que hay de las comunidades es la educación. “el profesor llega el día miércoles, le mete clase a los niños el jueves y viernes un ratico y ya se devuelve”. Se ubican varias situaciones que genera violencia. Lo primero que hace una persona vacía, que no tenga valores se mete a la violencia cuando hay necesidades y terminan familias de delincuentes, por uno pagan todos, pero que es, la necesidad.

Las políticas públicas tienen que ver con la vulneración de los derechos

Si, la falta de oportunidades. En Tumaco hay todo, de Ecuador a Tumaco hay 2 horas, se vende de todo, los convenios bilaterales no funcionan. En Pasto, no hay convenio para que se respeten los precios en el campo. Hay muchas situaciones en que las mismas instituciones financian una cosa por un lado y por otro lo atacan. La USAID da la plata para cambio de cultivos pero también es la que hace fumigaciones...

Diplomáticamente seguimos siendo esclavos.

¿Qué se siente ser tumaqueño?

Afuera

En este momento a nivel nacional ser tumaqueño es aislarse. Cuando uno sale de Tumaco la gente lo identifica como ladrón, matón o peleón. Existe un estigma.

Dentro

Orgullo. En su gente hay cultura, carisma, colaboradores, solidarios, valores. Existe trueque, yo le doy unos plátanos y tú me das arroz. Identificarme con la región. Hay pérdida de identidad, especialmente de reconocerse como campesino. La cultura es lo que los hace diferentes y únicos.

Hay machismo en ambos géneros. En Tumaco es más fácil que la mujer consiga trabajo y el que pone la plata pone las condiciones.

Que es la mujer para Tumaco

La mujer es echada pa'lante, es más frentera, responsable.

Anexo 3. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Red de consejos comunitarios del Pacífico Sur, RECOMPAS. 09 de septiembre de 2012.

¿Qué es el alimento?

FA: El alimento para nosotros es la base, la base fundamental en la familia, para crecer en un ambiente sano, y es también como saber que comemos, conocer bien nuestros alimentos, no comer por comer, porque no todo lo que se vende se debe comer, debemos saber comprar, saber preparar, cuando preparamos mal nuestro propio alimento, estamos comiendo mal, es como la esencia de nosotros como negritos.

¿Qué es la alimentación?

ES: La alimentación es un derecho de todos los colombianos. Como comunidad negra si tenemos la alimentación asegurada porque en nuestro territorio hay prácticamente de todo, pero como algunas instituciones que dicen que tenemos que llevar una alimentación equilibrada o balanceada no la llevaríamos. Nosotros allá su comida a trocha y mocha su plátano, su pan, su cangrejo, su pescado, carne de monte, pero ya cuando uno se va a comer una ensalada es un poco de tiempo, pues como uno no cultiva eso, no es porque no se dé, sino porque no es la cultura de los territorios, pero en dado caso que se dé un proyecto puede ser porque se ha mirado que la gente puede hacerlo, pero que sea como sostenible, que no sea que hoy sembró y agarro y no siembro más, entonces eso es lo malo, porque la gente puede cultivar.

¿En Tumaco hay hambre?

Claro.

¿Por qué?

JD: Los mandatarios de turno, tanto local como departamental y nacional no se han preocupado por erradicar la pobreza y la pobreza no se erradica dándole una libra de arroz, un kilo de azúcar, ¡no! La pobreza se erradica desde el mismo momento que se le enseña a la genta como debe subsistir y como debe mantenerse uno mismo. Ahora, otra parte no hay fuentes de trabajo acá en Tumaco, aunque yo diría es que la pobreza se aguanta, no es que esté de acuerdo, pero lo que no se aguanta es la miseria, pero si los mandatarios de turno se pusieran de acuerdo para erradicarla se erradicaría, porque es que nosotros tenemos la forma de como erradicarla, al campo no se le inyecta recursos, si a uno le dan los créditos en el campo, a veces la gente retira los papeles de

tanta tramitología que le piden, si el campo produce la ciudad se beneficia y esa sería una forma de erradicar la pobreza. Dando incentivos en la pesca, en la agricultura, en la ganadería, fomentando todo eso para que no decaiga todo eso.

¿Qué es el hambre?

Como se podría decir... como se genera el hambre... una de las necesidades que podríamos decir... una de las necesidades que tenemos las comunidades es que no sembramos, como para poder decir para nosotros alimentarnos...

Ósea el hambre sería, ¿la falta de alimento? ¿Qué es el hambre?

JD: Para mí el hambre es no satisfacer el problema del estómago, porque cuando tú tienes hambre lo ideal es controvertir eso, ósea comer, pero cuando tú no comes es algo fisiológico del ser humano no combatirlo.

Ósea el hambre es ¿una cosa cortica de momento?

JD: No para mí el hambre tiene dos connotaciones, como puede ser de momento como puede ser a largo plazo, porque si yo tengo hambre, como y mañana voy a seguir en las mismas, eso es una cadena. Lo importante es que si yo como hoy, mañana también tenga que comer, ósea esa necesidad fisiológica de yo recuperarme.

ES: Es como asegurar el pan, la alimentación para pasar el hambre. Entonces por ejemplo, si yo tengo hambre hoy y no tengo que comer en mi casa entonces yo me voy para donde mi mamá y yo puede que coma allá, pero mañana como hago para comer, entonces mañana de pronto me voy a trabajar con alguien y entonces de pronto también almuerzo allá, pero ahí no tengo segura la alimentación mía no, tengo que hacer algo y si de pronto desayuno no puedo almorzar si no que de pronto no más meriendo, entonces ahí es donde nos aparece la palabra ideal para decir que es el hambre. Pero es que el hambre es que si le dio a uno, le agarra el hambre y entonces me voy y voy a buscar que comer pero es en ese rato, si permanece ahí, imagínense unos días que uno no comer...

JD: A uno no le debería dar hambre para siempre, es decir, si le da debería tener como satisfacerla, es como la sed, si a uno no le da sed yo no me voy a estar embutiendo de agua cada rato, entonces yo me da sed, pero tengo el agua allí, así fuera con el hambre, me da hambre y tengo la comida allí.

ES: *Cuando usted tiene la alimentación allí a usted no le da apetito o el hambre de comer y cuando no la tiene es cuando usted le ataca más como para que usted se aloque como que hago, que no hago, entonces esa es la cuestión, por ejemplo que cada uno de nosotros este empleado, este ganando un millón de pesos, nosotros sabemos que cada fin de mes nos van a pagar ese dinero, entonces cada uno va a su casa y hace su remesa de \$200.000 y la tiene ahí segura y usted sabe que en esos 15 días tiene su alimentación segura.*

¿Ósea el hambre se relacionaría con esa necesidad, esa incertidumbre, como con esa cosa de estar pensando que voy a comer?

FI: *Hay una diferencia, entre apetito y hambre, cuando yo tengo alimentos en la nevera tengo una certeza que tengo que preparar hambre no podría ser comparado con el apetito porque tengo una posibilidad de preparar pero tengo la comida, pero el hambre en sí, eso es insoportable, algo que no tiene nombre...*

La base fundamental para la existencia del ser humano es el trabajo

¿Más que la comida?

JD: *Es que si usted tiene trabajo tiene comida. Si usted tiene trabajo y no tiene comida, acá en cualquier granero le fían usted va y sabe que mensual pagan, pero si usted no tiene trabajo, que granero le va a fiar, si no tiene usted como pagar, entonces el trabajo soluciona muchos problemas, como económico, cultural, de todo.*

Hay duda, yo les pregunto qué ¿si hay hambre y me dicen que sí, pero yo les entiendo más que hay una mala alimentación, como si la gente genera alguna forma de calmar el hambre pero no se alimenta bien, entonces habría hambre o mala alimentación?

JD: *En parte puede ser la mala alimentación, porque a veces la gente come para llenarse mas no para nutrirse, son dos cosas muy diferentes y doy un ejemplo, hay personas que si no ven el plato con la cantidad de arroz y la presa se enojan pero no le metemos lo que es hierro, fosforo, todo tiene que ir balanceado al organismo, a mucha gente no le gusta la ensalada, verdura ya casi tampoco come ya que la mala alimentación también no lleva a eso porque no tenemos una nutricionista que nos diga usted tiene que comer balanceado, usted tiene que comer carbohidratos, harina, carne, fosforo. Entonces la mala alimentación también puede dirigirse a eso.*

ES: en el caso de nosotros podemos decir que somos pobres, pero en el caso de otros que están en la miseria, entonces uno no ha pasado por ahí, entonces no tiene la connotación de decir que realmente es el hambre, como en mi caso en mi comunidad hay personas que uno mira que realmente aguantan hambre entonces uno les regala comida, unas veces cruda pero por ejemplo en mi caso a veces ha tocado darles alimentación de restaurante escolar, lleve unos \$500 o búsquese unos \$200 que ahí le van a dar un plato de comida y es que uno mira que no tienen ni finca ni a donde ir a buscar solamente viven como al día de rebusque, lo del diario pero no como para sostenerse, entonces si hay hambre pero no lo podemos describir como realmente.

¿Qué es la alimentación en una familia?

FI: La comida es más que la base, es el aliciente de otros factores que hacen el complemento para desarrollar otras cualidades que tenemos como el aprendizaje, el desenvolvimiento con propiedad el enfrentarse a la vida cotidiana, una persona que ande bien alimentada, yo creo que se desenvuelve bien sabe enfrentarse bien.

ES: La comida en un hogar es la base fundamental del ser humano, sin la alimentación el ser humano no podría subsistir en el mundo, rápidamente se acabaría, yo digo que es la base fundamental para su desarrollo humano, personal.

Ahora ES nos contaba que hay familias que no tiene que comer, que les regalan cosas, ¿Cuáles son esas estrategias que los negros se han ideado para suplir el hambre?

JD: una de las cosas entre nosotros es la solidaridad que existe, por lo menos el que no tiene plátano, hay mucha gente que le dice oiga vamos por colina, venga corte y traiga lo que pueda llevar, entonces eso ayuda a mitigar un poco, somos bastante solidarios, en el territorio nos ayudamos entre todos, aunque eso se ha perdido un poco todavía queda, si se mata un animal se reparte a los vecinos pero también se venda, que ahora se hace antes no se vendía, casi siempre se repartía todo y en la casa solo quedaba la comida, entonces esa solidaridad la rescato de nosotros los negros que somos muy solidarios. Mi abuela decía que no había que cocinar la comida completa, que si son 5 no había que echar 5 presas si no más, porque el que viene a ese le pertenece la comida y siempre esa costumbre se sigue manteniendo viva, usted desde que llegue a la hora del almuerzo, comes porque comes.

ES: también se hacen cambios entre uno en la comunidad, hay trueques, yo le doy coco y usted me da plátano, pan, por ejemplo yo me voy a pescar y agarro mucho pescado y no tengo plátano y le digo a mi compañero, vaya tráeme plátano y yo le doy el pescado entonces come él y yo. Eso

también influye mucho que le dé al vecino, entonces si hay lo que dice Jairo pero también hay arto cambio. Hay personas que solo viven de la pesca, entonces llegan a rosario con arto pescado, y concha, piangua, pateburro y eso allá la genta por chirma por plátano por coco, mejor dicho eso allá venían era full. Mejor dicho uno se llevaba su kilo de plátano.

¿Entonces no siempre se necesitaba la plata para poder comer?

JD: No. En los cascos por lo menos no. En mi caserío, vengo de Dos Quebradas yo rescato eso, la gente es muy solidaria.

ES: pero eso era en el tiempo de los papases de uno en los 80 o 90, digamos en mi comunidad ya poco se ve pero se ha perdido. Es decir, la cultura se está perdiendo. Por ejemplo en Imbilpi celebraban las fiestas de la Virgen del Carme el 16 de julio, eso era un velorio, mejor dicho se hacían los pesebres en el mes de diciembre en la tierra y eso ya no se hacen, tampoco se juega al carnaval que jugaba, se ha perdido mucho. Uno porque la genta ha migrado mucho para zona urbana, para la ciudad. Esa migración en primer lugar es por la falta de educación, no hay suficientes para que los niños se queden allá, ni una profesora que se quede allá y le enseñe allá. Entonces uno cuando viene acá y trae el niño, entonces por lo menos cuando mi papa me trajo acá yo ya tenía un poco de años entonces a mí me daba como vergüenza estar con unos peladitos pues estaba en sexto y eran unos peladitos y yo ya casi tenía 18 años y eso difícilmente sale alguien porque uno hasta por vergüenza se retira del colegio y no se prepara y vienen acá y la competitividad no es igual entonces eso hace que a temprana edad se viene la mama para traer los hijos y que estudien acá pero entonces eso hace que el papa se quede allá, entonces divide a la familia entonces ya el otro se viene porque entonces que... vengase porque ya acá el uno se va a trabajar, a cargar cocos a cargar palos hay que trabajar para llevarle comida a la casa entonces el otro es el motivo de la violencia, los grupos armados entonces la gente nunca ha mirado eso y con solo mirarlos un grupo de 10, 20 personas que le pasen con armas así no le estén haciendo nada, el que no ha mirado eso ya dice no yo ya de aquí me voy entonces eso también hace que haiga desplazados.

JD: Hay muchos factores que como el ultimo los grupos al margen de la ley, y otro es que como programas de Acción Social que si usted es desplazado le da 1 millón de pesos la gente a veces no se viene desplazado por la violencia si no por eso que le dan. Lo otro es que hemos perdido la cultura, entonces somos muy fácil para olvidar lo nuestro, por decir a uno pueblo llega un paisa, ese paisa cuando el debería incluirse a la cultura nuestra. Nosotros cuando se moría alguien, nosotros hacíamos una cosa que era su velorio si era mayor, era su alabao, ahora que es, la

música de Darío Gómez, esa no es cultura nuestra. Dos, otra cosa que se ha perdido la cultura nuestra, es que los jóvenes no les gustan conversar con los mayores, entonces esos mayores son una biblioteca ambulante, andantes pero si no recopilamos esas ideas de esos señores, eso se va a perder por ejemplo cuando uno habla con ellos, habían cambios de mano, la minga para las fiestas patronales habían cítricos y se encargaban de recoger y hacer las fiestas patronales, hacia presentaciones, rigas. El cambio de mano es por ejemplo si tú necesitas dos días yo te puedo ir a limpiar o para agarrar fruta, agarrar naranja y cuando yo necesite entonces usted me devuelve esos dos días, entonces todo eso se está perdiendo, los jóvenes no conversan con los mayores y eso se está perdiendo.

¿Qué alimentos son los propios, los autóctonos, que es lo típico?

JD: yo lo que más recuerdo es cuando mi mama daba a luz, eso era una comida, huy... era un sancocho de gallina pero tenía otra connotación, en ese entonces eso era con otra fragancia, una mujer paría y no salían a la calle, duraban una semana encerradas, con la cabeza forrada, esas señoras se cuidaban demasiado y esa comida era especial, especial, ahora también les daban unos brebajes que se hacían de azufre con panela y aguardiente y eso lo hervían y le llamaban como un calentado era un atado no recuerdo como era que le llamaban, eso era para evacuar todo lo que le había quedado allá. Ahora lo otro típico que era la mazamorra y el dulce, ahora las muchachas casi no hacen en mis tiempos eran el dulce de papaya, de guayaba de pepepan que es una fruta como el coco que por dentro viene recubierta, es verde y cuando está madura es como café y trae una pepita y esa pepita las señoras hacían un caldo blanco con huevo con coco uff que rico.

La bala, la bala de plátano, abría el plátano le ponía carne serrana o pescado pero no pulpo y la cerraba y la fritaba, eso es muy rico. También había lo que era la panda, unos pescados y hacían estilo envuelto o tamal entonces echaban ahí varios pescados, veinte o treinta y así lo amarraban, lo echaban en una olla y después se cocinaba, y el que estuviera ahí se la comía así o en seco y se usaban los aliños como el chiraran, la chilangua el ají dulce.

J: El ají dulce es algo que le da sabor a las comidas y se utiliza mucho en los sancochos, por lo menos aquí yo los utilizo mucho cuando voy al campo mi mama utiliza todo eso, ella tiene una huerta, a los tapados de pescado también se les pica bien como en reemplazo del cilantro pero más rico y el chapil

JD: el chapil en Tumaco es una fruta que se le echa agua tibia, se machaca con una piedra y con un coco o un molinillo, sale toda la carne y la pepa se saca y lo machaquen bien con coco y con leche y eso es rico.

¿Cuál es el alimento más raro de Tumaco?

JD: para mi puede ser la iguana y la tortuga.

ES: la munchilla puede ser otro. Otro puede ser el gazapo que es un camarón pero de la cuenca dura.

¿Cuál es el plato típico de Tumaco?

El puzandao, que se hace con pollo y carne serrana. Pero puede ser más el tapao que lleva plátano, pescado.

Hambre o mala alimentación

Se puede interpretar que la mayoría de personas que interactuaron en esta oportunidad demuestran que ellos no sufren de hambre lo que presentan es una alimentación no balanceada según los estándares de alimentación o por que no son guiados por una nutricionista. Sin embargo otras personas sí presentan miseria entonces si sufren de hambre.

Miserable tiene hambre

El pobre está mal alimentado

Es una cuestión cultural

Anexo 4. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Tumaco. Awá. 14 de agosto de 2012.

¿Qué es la Alimentación?

La alimentación es algo muy importante, nuestra seguridad alimentaria y nutricional es muy importante porque nosotros como pueblo indígena Awá nos mantenemos de nuestra selva, de lo que hay en el monte, como decir los animales, los peces, nuestras gallinas, es lo central de todo. Como pueblo indígena que somos es eso, criar y sostenernos de eso, tratamos de sobrevivir con poquito, no podemos cazar mucho porque se pierde, toca dejar las crías así como los peces, las gallinas, nuestros árboles frutales

¿Tú nombras artos alimentos, que es el alimento para ustedes?

Un alimento significa seguridad alimentaria y nutricional, es una seguridad, para el sostenimiento de nuestros hijos, abuelos.

¿Qué es la tierra?

La tierra es todo, nuestra madre tierra. Porque por ella, necesitamos tener mucho la tierra para tener nuestros alimentos de nosotros mismos, para poder vivir.

¿Usted cree que en su comunidad, en sus resguardos, existe el hambre?

Si, el hambre si existe por la problemática que ha venido sucediendo de hace mucho tiempo en nuestros resguardos en nuestro pueblo indígena hay muchas problemáticas, tanto la parte de Barbacoas la tierra es muy húmeda, no se da nada, totalmente descartado, muy húmeda y la parte de Costa Pacífica se da sí, pero hay una problemática que siempre nos ha afectado la tierra, la fumigación, nos la ha vuelto infértil, ya no produce, el agua también nos ha afectado, el agua para nosotros es vida. El agua nos ha afectado por el petróleo, el crudo, pues se ha venido afectando los peces, todo lo que uno puede comer se ha muerto, para tomar, para cocinar, ha venido ahí las enfermedades, la desnutrición que nos ataca acá, nuestro pueblo. La tierra ya no produce, las frutas vienen naciendo pero poquito, ya nos frutas bien buenas. Las fumigaciones es un veneno para la tierra, cuando no había eso las frutas eran muy bonitas pero eso ha venido afectando, entonces no hay, son poco donde se pueda sembrar por las fumigaciones. La desnutrición cada día avanza más en nuestro pueblo indígena Awá.

¿Cómo se siente el hambre, como es el hambre que ustedes ven en sus pueblos?

Hay veces como no hay recursos, como uno se alimenta de lo que da la tierra y de lo que se pueda criar, en primer lugar porque nuestras comunidades viven muy lejos, de 5 o 6 horas, 1 día, 2 días o 3 días de camino entonces para salir o entrar es muy difícil y otras veces que no hay plata por la problemática que hay y hay veces que toca aguantar, hay veces que uno se acuesta y toca aguantar hasta el otro día sin comer y así. Cuando hay se va a buscar algún animalito un día o dos días y el resto toca ahí toca estar acostarnos sin comer.... No se me da como... .. es muy difícil porque uno ha vivido eso acá, uno está viviendo eso acá... entonces es muy difícil. Por nuestra gente, por nuestros pueblos hay que luchar porque siempre he sido como un cero a la izquierda, gracias a Dios hemos sacado lideres ha ido mejorando un poco, pero eso hay mucho por recorrer, todavía falta.

Sería bueno que esas problemáticas se visibilizaran, en el marco del congreso por el derecho a la SAN, a la alimentación podría hacerse...

Si sería bueno, que se visibilizara como para mejorar un poco para mejorar la SAN para que no haya mucha hambre por acá, hay muchas necesidades tocaría llevar propuestas, trabajar duro.

Los Awa han hecho un ejercicio de resistencia que hay que admirarlos, eso es lo que hay que dar a conocer, para que ustedes visibilicen, el PANIAT hay que visibilizarlo

¿Cómo hacen para calmar el hambre?

Hay días que sí, hay días que hay agarrar las frutas que se les da a los niños para calmar esa necesidad, hay veces que se les da platanito, o chiro y se les cocina y ya y hay veces que ellos comen y con eso matan el hambre pero no es mucho porque los niños necesitan vitaminas, porque eso no basta, darles a veces chiro o agua eso no sostiene nada.

Prácticas que se hacían antes

Si, la comunidad está unida está unido por una sola lucha que cada día es mejorar más. Cuando se hace mingas, es unido.

¿Cómo fue la situación de emergencia de los atentados a las torres de energía?

Fue muy grave, muy asustados, toco salirse de las casas, irse a otro lado, es como difícil, toco salirse de las casas porque era muy al lado a otro lugar, por los niños los ancianos para que no les fuera a pasar nada, pero si hubo muertos, también compañeros indígenas también murieron

cuando el problema es muy cerca es difícil, nos afecta mucho por las minas, habían muchas minas y uno anda por esos caminos, eso ha afectado mucho por acá, todavía está la problemática, no se ha podido volver a su casa, uno acostumbrado a estar en su casa, a no estar en otros lugares, es muy incómodo por los niños, cuando uno está en su casa ellos acostumbran a andar por ahí, cuando están en la finquita y hay veces que se suben en los arboles brincan, saltan, esos espacios quedaron en otro lado porque no se puede por lo que habían minas y afecto bastante. A nosotras las mujeres también nos han afectado mucho porque nos gustaba lavar en las quebradas, ha afectado mucho.

Anexo 5. Trabajo de campo para la construcción del problema de investigación. Caso Villavicencio. 09 de junio de 2012.

Madres participantes:

- Pilar
- Johana
- Blanca Nubia
- María Aidé
- Sandra

1. Que es el alimento.

- Para mi pensar es el alimento que consume el niño diariamente. El alimento no es solo la comida y no hay que darle solo comida de alimento, hay que alimentarlos con valores, hay que alimentarlos con muchas enseñanzas.
- Para mí el alimento no es solo darle comida, alimentar es darle amor, darles confianza, llenarlas de valores a ellos en su vida diaria.
- El alimento es algo importante para los niños porque es necesario es con lo que ellos van a subsistir, se van a mantener y más para un niño que ellos lo necesitan diariamente y es lo que uno le pueda dar el desayuno, su recreo y el almuerzo, la comida. Lógicamente también lo que dice la señora no solo es darle lo de comer porque muchas veces para ellos es más importante el amor que no tanto la comida. Uno de mama siempre tiene que estar con ellos.

2. Que es la alimentación?

- La alimentación para los niños es algo fundamental y según como sea su alimentación va hacer desempeño diario del estudio. Si un niño está mal alimentado puede sufrir de sueño, y no rendir como deber ser. Si ellos tiene la alimentación como debe ser, algo balanceado hasta donde uno alcance a suplir el alimento porque eso influye en el desarrollo del niño para sus capacidades y su desempeño.

3. Hay hambre en Villavicencio o hay una mala alimentación?

- Para mí las dos, el hambre y mala alimentación porque la mala alimentación porque uno no siempre tiene los recursos para darles un buen alimento y hambre porque hay veces no hay nada que darles entonces lo que hace doña patricia porque se mandan los niños almorzar y hay un alimento productiva, rico y variado. No todos los días lo mismo. En mi casa no tengo y aquí hay 3 niñas que se alimentan. Son 3 que se benefician del comedor y para ella es nutritivo por eso a los hogares hay hambre, mala alimentación.
 - En nuestra comunidad somos una familia numerosas por lo menos en mi familia somos 6 entonces no es fácil nosotros vivimos de la venta y hay veces que hay y otras que no se ganan nada entonces lo que hace doña patricia porque uno menos es otro bocado para el de la casa.
4. Cuales estrategias utilizan cada una de ustedes para superar el hambre o la falta de alimento en sus hogares?
- Salimos a trabajar duro mi esposo y yo, porque en nuestro caso somos 7, 5 hijos y uno de ellos enfermo y nosotros pagamos arriendo.
 - En mi caso vendo catálogos esa es la única manera, yo soy madre soltera tengo dos hijas acá y vivo donde una hermana.
 - Yo trabajo en casas de familia pero entonces con la ayuda de acá es mucho más fácil ya que el almuerzo es uno de los alimentos principales en los niños y a uno le queda más sencillo el desayuno, la comida y el recreo de los niños.
5. Cuáles son los alimentos más tradicionales que utilizan en sus hogares?
- Siempre hay que darle gracias a Dios que nunca nos falta el bocado, como pobre que sea se da un alimento nutritivo diario, como nosotros somos 3 mi esposo y mi hijo, el almuerzo nunca le va a faltar a mi hijo.
 - En el caso de mi familia yo como madre que soy la que cocino intento hacer y darle solo granos como lentejas y frijoles, porque no todas las veces hay para la carne o para la sustancia y la única manera de reemplazarle es con los granos.
 - Por lo menos en mi casa se consume más que todo solo granos ya que es difícil darle solo carne y verdura porque no alcanza

Anexo 6. Entrevista semi estructurada.

Guía de preguntas

Parte I: Datos de identificación

Fecha: _____

Sexo _____

Edad: _____

Etnia: _____

Lugar de Nacimiento _____

Lugar donde vive actualmente: _____

Parte II: Historia alimentaria

- Recuerde como era la vida hace _____ años
- Relate como eran las casas, Como eran las cocinas, con que se cocinaba, como eran las comunicaciones, como eran los utensilios usados en la cocina
- ¿Recuerda que estaba pasando en el resto del país o del mundo o de su comunidad en esos años? ¿Destaca algún hecho histórico?
- Cuénteme que hacía un día normal, a qué horas se levantaba, que era lo primero que hacía cuando se levantaba...
- Como era la alimentación en su infancia
- Que hacían para conseguir el alimento en esa época
- Relate como eran las casas, Como eran las cocinas, con que se cocinaba, como eran las comunicaciones, como eran los utensilios usados en la cocina.
- ¿Recuerda que estaba pasando en el resto del país o del mundo o de su comunidad en esos años? ¿Destaca algún hecho histórico?
- Quién(es) de su familia proveía la alimentación
- Quien cocinaba cuando usted era niño y que era lo que más le gustaba que le prepararan.

- A la hora de compartir los alimentos cuénteme (lugar en que comían, comían solos o acompañados)
- Siente que han perdido alimentos que antes consumían
- Que alimentos usaban para la curación de enfermedades
- Que preparaciones de antes ya no se consumen
- Existía algún ritual para conseguir o consumir los alimentos? ¿Se han mantenido?
- ¿Había alguna fiesta o ritual en donde el centro fueran los alimentos?
- ¿Qué fiestas celebraban? ¿Preparaban comidas especiales? ¿Cuáles?
- Si la alimentación ha cambiado, ¿Por qué cree que ha cambiado?
- ¿cree que la alimentación ahora es mejor que la de antes? ¿Por qué?

Parte III: Alimentación actual:

- Actualmente que tan seguido come lo que comía cuando era niño
- A la hora de comer algún plato especial se hace en familia o involucra a otras personas
- Actualmente quién(es) de su familia provee la alimentación
- Cuántas comidas hacen al día. De que se componen esas comidas
- A qué horas comen
- Con quién comen
- Que hacen para conseguir el alimento
- Hay momentos o circunstancias especiales para comer
- Quienes participan de ello
- Como hacen para conseguir el alimento

Anexo 7. Cuadro para registro de observación hecha. Notas de campo

Fecha:	Hora:
Lugar:	Espacio:
Comunidad:	Descripción de los participantes:
Observación en campo (incluye frases textuales)	
Apreciaciones complementarias del observador	
Análisis del observador	

Anexo 8. Registro Fotográfico. Barrio 13 de Mayo, Ciudad de Villavicencio



Comedor comunitario Barrio 13 de Mayo, Villavicencio





Comedor comunitario Barrio 13 de Mayo, Villavicencio

Anexo 9. Registro fotográfico Tumaco



Observación de campo. Consejo comunitario Veredas Unidas.



Construcción problema de investigación



Observación de campo. Almuerzo comunitario. Barrio Brisas del Aeropuerto



Salida de campo, consejos comunitarios Tablón Dulce, Tablón Salado, Río Rosario.



Trabajo de campo, conversatorio Pueblo Awá.

Anexo 10. Entrevistas semiestructuradas Afro de Tumaco

Nota: por seguridad no aparecerán los nombres de las personas participantes, se utilizarán iniciales que no corresponden a los nombres reales. CG: corresponde a las iniciales de la investigadora.

OCM. ZONA URBANA, COMUNA 5 BARRIO UNIÓN VICTORIA

Fecha aplicación: 8 de mayo 2013

Afro.

Nació: 1932, edad: 81 años

Participa también AM de 47 años y la hija de O, R de 38 años.

OC: La alimentación era mejor que ahora, porque eso era natural, por decir se usaban las hierbas, lo que uno llamaba la chillangua, el chiraran, libre de esa magui y esas cosas, usted hacia un sancocho... y también en el trato usted hablaba con un niño y era como hablar con una persona que entendía y ahora usted a un niño le dice un sancocho y se ponen más grosero que... entonces en el tiempo en que yo me crie era un tiempo muy gozoso, en el tiempo que yo me crie, toda persona respetaba a los mayores

CG: Eran autoridad...

OC: Claro, ahora ya no...

CG: Yo me acuerdo que a los mayores no se les respondía “que” se respondía con “señor”

OC: Tengo 81 años, 7 hijos y he trabajado duro, he sido conchera y ese es un trabajo muy duro, y todos mis hijos estudiaron el que no estudio fue porque no quiso, de resto todos estudiaron, me muero trabajando...

CG: ¿Dónde nació doña O?

OC: Yo nací en un campo que se llama mejicano

CG: ¿Cómo eran las casas en esa época?

OC: Uno las hacía de guadua y de el techo de paja, (risas)

CG: ¿Cuál es el recuerdo más lejano que tiene de cuando era niña?

OC: Yo ya no me acuerdo de nada... ya se me corrió la teja... verdad yo ya no me acuerdo (risas) cuando nosotros sembrábamos, mi papa nos mandaba a las 6 de la mañana a cuidar

el arroz de los pájaros, llevábamos comida para cocinar allá y allá como a la 1 salíamos a ir a la escuela, era un campo de pasar mejicano a mexicanito, cuando mi mama se murió, ella murió cuando yo estaba pequeña, de unos 11 años, entonces nos salimos de allá, porque mi papa consiguió otra mujer y nos tocó irnos a otro camino y nos fuimos con 2 hermanos, mayores entonces nos regaló a donde una señora y esa señora ella me crio a mí, entonces yo me crie en Tumaco desde los 11 años.

CG: ¿Y usted se acuerda que comían en el campo, cuando tenía 11 años o antes?

OC: Allá comíamos tatabra, venado, eso mantenían allí en las tarde ahí tiradas, eso había comida, por eso me dice mi hija que yo cocino tanto... mucha carne para dos personas, yo cocino mucho, (risas) vea yo cocino arroz, uhhhh su tapado de carne, su taza de chocolate, claro que el colesterol a mí me acabo, porque vea allá nosotros comíamos el coco y ya con sus dos kilos de arroz y ya, comía mucho, comía mucha carne...

CG: ¿Cómo eran las cocinas en esa época?

OC: Las cocinas eran como estas, era el fogón de leña, allá no había estufa de gas ni eléctrica, por eso es que ahora tengo los ojos hechos churos, ese humo daña la vista

CG: ¿Cuando sumerced se vino para acá, en ese campo, a que se dedicaba la gente? ¿Qué cultivaban? ¿Qué hacían para vivir?

OC: Eso cortaban un palo en el monte que se llamaba pambil, era largo, cortaban corteza, la cascara del mangle

AM: ¿Y qué hacían con esa cascara del mangle?

OC: el caucho,

AM: Traían también la pepa de tagua, sembraban mucho el arroz, aunque ya casi no se siembra, se siembra para el rio Patía, casi para este lado ya no...

CG: ¿Pero porque ya no lo siembran? ¿Si el arroz es algo que se come todos los días?

AM y OC: Jum, no sé, la gente se dedicó a la madera y de eso vivían, de siembra del arroz

CG: ¿Y en esa época usted recuerda cosas históricas que estuvieran pasando? ¿Qué pasaba en el país? ¿Qué pasaba? Como hacia el 45 - 50

OC: ¿Yo no escuchaba nada cuando era muchacha, sabe que escuchaba? Que los hombres violaban a las muchachas, de noche ellas salían y los hombres las violaban, pero como está ahora no, yo nunca vi haciéndole mal a nadie, ni peleándose, 2 hombres jalándose al machete, yo nunca lo vi, la gente respetaba mucho la vida y como las mujeres antes

andaban con su falda larga, por ejemplo esa casa de allá atrás está sola entonces rompieron por detrás y se metían dos muchachos y 2 muchachas...

CG: ¿Pero no llegaban noticias del país?

OC: No, nada, antes las cosas eran mejores, no se veía matar gente, antes se hacían los velorios y bailábamos 3 días, y se hacía comida y baile

CG: ¿Pero era cuando se moría alguien?

AM y OC: No, velorio era fiesta de un santo, el 16 de julio la virgen del Carmen, el 6 de enero de nazareno, lo celebran en payan pero todo el municipio de Tumaco lo celebra también, esto era cuando también era el día de las madres, el día de las mercedes, eso era un bochinche, se hacían veladas muy bonitas.

AM: Yo me recuerdo, iban las madres, iba la madre muerta, canciones alusivo a la madre, era muy hermoso, y eso le daban a uno serenata, con esa guitarra, marimba, vea 3 o 4 días y nadie se escuchaba pelea

CG: Ósea que el tumaqueño de por si no es peleón...

OC: Mire es que estamos en el mismo mundo pero las generaciones ya no son las mismas

AM: Él roce social ha cambiado mucho, los jóvenes que se vienen levantando piensan de otra manera.

CG: Bueno tú me decías que ¿cuando era niño se levantaban a las 6 de la mañana a trabajar y ahí que era lo que comían?

CO: Él pueblo era lejos, entonces nos iban a dejar y nos llevaban nuestro pedazo de carne de rata, de puerco, lo salaban y lo dejaban en una batea y uno iba sacando todos los días, y era su tapao con café, que me gustaba (risas) una olla de café que me trancaba

CG: ¿Y el café donde lo conseguían?

CO: Lo compraban, y venia de Pasto, o si no uno cogía del cacao que estaba en la finca lo secaba y lo molía y con coco eso era sabrosísimo.

CG: Lo primero que comían era un tapao, y que más hacían ahí

OC: Arroz,

AM: ¿Y el arroz de maíz lo llevo a comer?

OC: No,

AM: Ah yo si lo comí.

CG: ¿Bueno y que más hacían?

OC: Y se comía pescado, eso no faltaba, y antes eran grandisimoooss esos pescados... ahíiiii. ¿Y yo me pregunto ahora, que se hicieron? Yo no como pescado chiquito... ahora van a decir que soy rica... jajajaja

AM: Es que la costumbre,

OC: Yo comía era corvina, chibilango, ese pargo, ahhh yo de eso es que como... yo no como pescado chiquito, yo compro mi pescado a un señor que es amigo mío y que agarra pescado grande, como a las 8 o a las 9 yo voy y me compro mis 20 o mis 40.000 de pescado.

CG: ¿Pero por qué no lo come? ¿Tiene un sabor diferente?

OC: No lo mismo, sino que ya estoy acostumbrada... los niños ahora no comen pescado... mis nietas no comen pescado, solo si es frito, de resto no...

Llega la hija de Olga... la presentan, es profesora de una escuela en el Río Rosario, vereda El coco...

CG: Se hace la explicación de lo que se está haciendo, la hija decide participar... ¿a qué horas desayunaban en la mañana?

OC: A la hora que uno se levanta, a la hora que uno hace el tapao, se comía a la hora que estuviera la comida, a esa hora se lo metía eso no era que a las 12 y así no, era a la hora que estuviera. Hacíamos dos comidas, al desayuno y al almuerzo y en la tarde ya venían a la casa a merendar,

CG: ¿Y la merienda que era?

OC: Era tapao de pescado de lo que fuera, se comía mucha presa, tatabra, venado, pescado frito o encocado, su arroz al lado y su plátano (jajajaja) ahora solo se come comida contaminada, ayer una vecina compro unas tostadas empacadas y le salió un pedazo de escombro...

H: Yo no compro nada en la calle, porque eso es muy sucio... ni cuando voy a Pasto.

CG: Acá no solo hay problemas de higiene sino también problema de agua, el agua no es potable...

La hija de la señora a quien se le aplica la entrevista hace la pregunta para qué es la información que se está recogiendo... se le explica que es para una tesis de maestría en desarrollo social, y que la estancia de la investigadora en Tumaco no es solo para eso, se le explica la formulación del PANIAT (política en SAN del Municipio) y se explica el interés

del alcalde por trabajar por el derecho a la alimentación... en Tumaco hay que aprovechar que hay comida, pero se debe trabajar mejor porque hay hambre...

La hija hace la intervención diciendo que ella hizo un diplomado hace poco en SAN y explica que en los campos los niños no quieren comer lo que es la minuta de bienestar, entonces los niños cuando fueron concebidos los papas no los alimentaron bien y ahora el bajo rendimiento y aparecen las enfermedades y parece que bienestar no tuviera en cuenta eso, entonces qué bueno que un plan de alimentación tuviera en cuenta que las comunidades tratamos de que lo que más mejore en la calidad de la vida de los niños somos los educadores, porque los padres no... mire que uno tiene que estar luchando para que los niños se coman la ensalada, los frijoles, porque los papas es si quieren comer que coman, y si no que dejen ahí y no saben que los niños se están desnutriendo... entonces ahí estamos mal, por lo menos si hubiese un plan de alimentación se tuviera en cuenta las comunidades pues se dan muchos los problemas, pues en las veredas, pues a las veredas se focalizan en las veredas...

CG: Se les cuenta que hay un proceso en donde se va a capacitar la gente que ya se hizo un primer inicio pero que se va a seguir a ver si se puede llegar a las veredas y se va a trabajar la importancia de la huerta...

H: Pues sí, porque vea eso es lo primero que lleva a que la gente haga cosas, se meta a un grupo, se vaya a la prostitución...

CG: Claro porque si su hijo está pasando hambre...

AM: Y ahora viene un problema más grande, las enfermedades contagiosas

CG: Tumaco tiene mucha prevalencia de VIH...

AM: Mire todos los que están contagiaos.... (Silencio) y mire lo que me entere ayer en la Mesa... mire cogen a esos y los llevan preso y las muchachas tienen que ir a hacerles su relación sexual y les dan plata y la mama les preguntan quién te compro eso, decime, ¿quién te compro eso? Y si ellos se dan cuenta que ellas tienen otro novio por acá que les dan para sus cositas las mandan a matar... se están desapareciendo muchas niñas,

H: Y ahí es que está el problema de Tumaco... mire si hiciéramos un concurso de que hacen las profesoras por los niños en Tumaco, nuestros niños, en mi escuela somos 4 profesoras, pero vea ellos la tienen clara, cero violencia, y yo creo que así no desarrollen muchas habilidades, pero que entiendan eso...

CG: Mire eso es para la vida...

H: Mire que ellos la tienen clara, y mire que yo digo para que les mete tanta palabrería a los niños, mire donde estamos, ellos terminan el bachillerato y se van al ejército, ¿en dónde

estamos? Si los mandan es a matar... y no se les ofrecen otras posibilidades, por lo menos esos senadores que hacen esas leyes, yo no como hacen eso, no piensan,

CG: Ahhh a esa gente no le interesa...

H: Es por conveniencia y por intereses personales...

AM: Mire hay muchas situaciones con eso, los muchachos cuando salen del ejercito ya están acostumbrados a manejar armas,

H: Entonces después esta persona sale a matar mucha gente y porque no se le colaboro a tiempo y entonces viene un concurso que viene a sacar a unas personas que están haciendo una labor grande, porque es que si a uno le toca comprarle camisetas a los niños se les lleva y bolsos o lo que sea para que ellos sigan, si van de la casa sin comer uno les busca comida para que ellos coman, de la que uno tiene, entonces la pregunta es un concurso no tiene en cuenta lo que uno hace y si viene alguien de otra parte

CG: Ese es problema cuando las cosas se hacen desde Bogotá, y no se comprenden las realidades de lo que es Colombia... bueno pero volviendo al tema, cuéntenme que sembraban antes...

OC: Sembraban maíz, papa, plátano, rascadera, papachina, chilma, yuca, ñanpil, la caña, zapallo

CG: ¿Y qué les tocaba comprar?

OC: Él azúcar no, porque hacíamos panela,

AM: El caldo de caña, se machacaba y se sacaba caña y se hacía panela

CG: Y no utilizaban azúcar

AM: Ósea se compraba la sal y

H: Y los granos, porque allá se tenía trapiche,

OC: Y se compraba el frijol y la lenteja, y el achiote era natural, pero eso era riquísimo

CG: ¿Que otros animales de presa comían?

OC: Gallina, conejo, tatabra, venado, armadillo, ratón, esa zorra, iguana, perico, cuzumbi (como la zorra) la ardilla,

H: La tortuga,

CG: ¿Culebra?

OC: No, culebra no, de pronto en los ríos pero por acá no, allá si dicen que comen la nupa, una señora había cogido una y la había fileteado y eso parecía... yo no sabía que era... estaba bien fileteada y parecía la chulia, un pescado largo...

CG: ¿Y de río?

OC: Nosotros comíamos sábalo, barbudo, viringo, la mojarra, el guacuco, la guaña, el munchilla (camarón de río) y a eso se le echaba chillangua, chiraran, cebolla larga

CG: Pero antes decían que cebolla no se utilizaba tanto.

AM: Antes era el ají dulce, pimentón.

CG: ¿Pero verduras?

OC: no, cuando llegue aquí sí, pero allá no

AM: Pero si se comían frutas, como el aguacate, la guaba, el caimito, zapote, la granadilla, chontaduro, antes el chontaduro reinaba en todas las casas, el pepépán, usted llegaba a conversar y le decían cómase unito para que se alimente...

CG: ¿En esos velorios que ustedes me comentaban que era la comida?

OC: Café con pan, guarapo, esa gente si... hacían panela, era para todos, sancocho

CG: ¿Se celebraban los cumpleaños?

OC: No, eso no

CG: ¿Porque crees que se está perdiendo la alimentación?

OC: No, es que se está perdiendo todo, ahora ya todo es moderno, esa carne de res antes era sabrosa, ¿seria de búfalo?

H: Mire que ahora están trayendo búfalos, de esos países desarrollados, mire que yo leía un estudio y decía que unos que producían tomate y el señor producía unos tomates para la producción y la venta y otros para él, y le echaba muchos químicos y él decía que había que mirar que había una parte dura en donde están los químicos que hay que quitárselo...

H: En los campos a la gente le gusta es su tapao, la presa, entonces ya la gente cuando sale, cambia, y sale y empieza a comer otras cosas que les gusta, entonces la alimentación del 90 para acá empezó a salir cuando llego la coca.

OC: Cuando llego la coca la gente empezó a cambiar la forma de las comidas,

H: Sus ingresos mejoraron, se occidentalizaron, compraron otras cosas y empezaron a arreglarse, a cambiarse, a comprar casas, y la gente empezó a ver y empezó a tener plata

muy fácil... en los campos si se conserva, prácticamente la ensalada en los campos... no, solo las personas que hayan salido y de vez en cuando, pero solo de resto no, allí solo su frijolito y su presa...

CG: ¿Se podría decir que en los campos ahí inseguridad alimentaria?

H: No hay SAN,

AM: Hubiera si no nos hubiesen fumigado todo, hubiera si nos hubieran acabado todo... mire que hay muchas gente que no compraba acá la cosas, ahora toca comprarlo acá para llevarlo a los campos y para varias partes de los ríos...

H: Esas personas que fumigan a eso, yo que trabajo en una zona de difícil acceso, a mí me da mucho miedo cuando llegan pues él los confunde a todos con guerrilleros, a una señora la fumigaron, ella iba por el rio y a un señor también, ella ya murió y el no quedo normal, eso mata...

CG: Y dicen que no, para lo del PANIAT quedo esas problemáticas...

H: Entonces la idea es esa, si hay donde sembrar, la gente si quiere sembrar, la gente ya se ha dado cuenta que la coca no es la mejor opción, pero los proyectos no llegan, está la gente necesitada es como una espuma de humo, no sé porque no llega a la gente necesitada...

CG: Hay muchas rupturas...

H: Llaman a los profesores, nosotros somos prácticamente enemigos de los consejos, pero nosotros nos vemos, ellos comen pero no se ve.... Yo digo coman pero dejen comer... hay mucha corrupción, uno tiene una incapacidad y a uno le descuentan pero no mandan a nadie... ¿y el consejo que paso? Si molesten, pero tampoco ayudan, entonces nosotros vemos que los muchachos se van a trabajar...

CG: ¿Y no se trabaja lo de huertas caseras?

H: No, no hay espacio... no hay nada, yo quiero salir de allá, pero sin saber quién se quede ahí,... en estos días me decían un alumno que tiene 15 años y conversamos y me decía profesora ayúdeme, aquí no hay nada que hacer y que hace uno... y nosotras nos quedamos calladas, porque no tenemos la respuesta, entonces se van y van a trabajar 3 días y luego vuelven y se compran cualquier cosa... son jóvenes pero no hay opciones, es la gran preocupación...

AM: Darles opciones...

H: ¿Pero cuáles?

AM: Ahí es donde uno se pregunta qué es lo que está haciendo la trabajadora social, la primera dama

H: Mire a mí me parece que los que están arriba no tienen ni idea como es que van a ayudar a los que están abajo y hacen unas políticas que ni idea... y hacen unas políticas que no son para Tumaco, Tumaco tiene unas necesidades tanto espirituales, sociales, educativas,

CG: Es que no se puede como algo aislado, y el ser humano es un ser humano es integral...

H: En el diplomado estaban gente que no tiene poder, era Fundación Plan, y hay gente que se forma pero no tiene poder, y ahí solo estamos unas enfermeras unos profesores que no tienen poder ¿y qué pasa? Y lo hacen de buena intención... yo me levanto cada mañana a veces y digo Tumaco necesita gente con capacidad, ¿y qué hago? Y yo tengo una hija... y mi hija también se va a encontrar unos adolescentes, tengo 23, pero los jóvenes si quieren trabajar, ellos si quieren estar en su vereda, pero lo que no hay es proyectos,

CG: Además este gobierno no privilegia el campo... no le ofrecen las oportunidades, los campesinos se están quedando en la quiebra...

H: Vea aquí todavía se conserva que viene un desplazado a pedir comida y no le da, pero en las ciudades.... No...

CG: No, ni uno en las ciudades no conoce sus vecinos... en Bogotá cada uno sobrevive, entre más altos los estratos menos...

H: Mejor dicho... sigamos con la entrevista...

AM: Esta buena la charla, es que hay mucha tela que cortar...

H: El alcalde que nosotros tenemos es una persona de principio, desafortunadamente esta en medio de gente que no tiene valores ni ética y por eso no puede, no muestra las capacidades de él, porque él es inteligente en habilidades, él es intelectual,

CG: Eso también lo he analizado, el alcalde si quiere trabajar, pero el da una orden... pero eso como si hablara quien sabe quién... pero eso ha sido una lucha, vamos para 2 años en eso para que medio nos pongan cuidado...

H: En Tumaco había plata pero ahora la plata se han robado y por eso es que la gente ahora está pendiente de los procesos y cualquier cosa va a demandar, porque ya la gente y dice que me muero yo pero que a mi hijo le quede algo, porque a Tumaco si le está llegando plata...

AM: Pero mire por ejemplo eso de familias en acción, cuanta gente le están pagando y no saben ni llenar bien la papelería entonces a que estamos jugando...

H: Eso así son los subsidios... escuche también que una plata que llegaba a la escuela no va a llegar porque ya está enredada en la campaña política... mire llegan ayudas pero se pierden, mire la vez pasada llegaron para dotación y llegaron unos camiones pero dijeron cuídenlos porque no sabemos cuándo vuelva a llegar algo... y por eso nos quieren sacar a nosotros para meter otro poco de gente, en la secretaria de educación pasan muchas cosas y nos quieren sacar porque nosotros molestamos muchos y meter su poco de gente... ¿bueno y que más falta? ¿Ya coloco lo de los arrullos?

CG: No, de arrullos no...

H: Eran los que alegraban antes, también las fiestas donde se jugaban futbol, en donde la gente se enamora mucho... en el campo, eso es tan importante para la gente, se va al paseo y se hace una integración, la gente se motiva, mire que eso sí importa mucho en la comunidad, uno no ve casi gente, pero cuando hay esos partidos, la gente se motiva, arreglan, vienen de todas partes, se vinculan, encuentros de futbol y parece que eso va de generación en generación, es impactante, vea!!!

CG: Es que tienen historia con el futbol...

AM: Pero algunos se van y se olvidan...

H: Pero hay unos que vuelven y le hacen sus casitas, y él tiene ya como 10 años y me decía el niño que él quería a ver si lo llevaban a jugar... si hubiera alguien que fuera a buscar la gente y los niños para jugar, que bueno sería que se vieran esos talentos...

CG: Esa sería una posibilidad...

AM: El velorio de muerto como es que se llama...

H: ¿Chigualo?

AM: No, chigualo es para los niños, cuando se muere una persona adulta es el acompañamiento, es la velación y ahí si va toda la gente,

H: En los campos matan vaca, eso es una fiesta y hay mucha gente que vienen de lejos, y no llevan comida, pero aquí no, en los campos si, aquí es su palito y su aguardiente...

CG: ¿Sabe que me ha llamado la atención de los entierros que visto por ejemplo en Llorente? Va el muerto, los 4 familiares y ya...

OC: Si, vea así puede ser allá... allá son raros...

AM: La raza de nosotros son más unidos...

H: No, los indios son como descuidados, los que yo conozco son como si no les importara sus hijos, en cambio la negra no tiene con que mantener a los hijos y no los da...

UV. AFRO, ZONA RURAL: CONSEJO COMUNITARIO RÍO ROSARIO

Edad: 84 años. Nació en 1929.

Fecha de aplicación: 29 de junio de 2013

CG: Yo quiero que usted me cuente que cuente que comían, como conseguían los alimentos, todo eso...

UV: Nosotros armábamos trampa, cogíamos las mojarra, aquí en el río,

CG: ¿Tenían que comprar algún alimento?

UV: Casi que no, porque cosechábamos arroz, nosotros cosechábamos arroz que traíamos de Tumaco, hasta el bulto para la mantención de las casas, ahora es que toca así porque ya nadie consigue nada de comprado, si no es comprando no comen, pero antes uno se mantenían de lo que daba... como no...

CG: ¿Porque se ha perdido ese cultivo? ¿Qué ha pasado?

UV: Eso pasa porque la gente se echó a volatiar que iba a sembrar arroz, después de eso vino los guandales, ingresaron la coca, el uno sembraba aquí, luego tuitico los guandales menos cavaron.

CG: ¿Qué son los guandales?

UV: Unos montes grandes largos, terrenos blandos.

CG: ¿Sumerced se acuerda como era un desayuno cuando usted era niño?

UV: Un desayuno era por ejemplo tenían trapiche, trapichitos que molían, preparaban la miel, preparaban a cocinar.

CG: ¿Cuál era el alimento que más le gustaba cuando era niño?

UV: Comía ratones, cuando uno iba a armar las trampas, traía de mañana los 5, 6 y 7 ratones al día.

CG: ¿Y ese era el plato que más le gustaba?

UV: Si, uhhhh, ahora si cuando no había ratón, iba uno a poner muran al río, cogía la atarraya y ¡¡¡¡guau!!! Cogían las mojarra, machos, otras veces se iban los que nos gustaban cazar de noche. A comer conejo, ¿no comieron ahora conejo? Jejejeje

CG: ¿Y ahora se consigue igual los alimentos que antes?

UV: No ya no, no es lo mismo que antes, porque los montes donde ellos vivían todo está poblado y ya ellos se fueron lejos, ya no están más por aquí.

CG: ¿Cómo era un almuerzo en su época?

UV. Era comer arroz con seco como ahora comieron de conejo de ratón, otras veces sopas, como por ejemplo sopa de conejo...

CG: La sopa de que era...

OTROS... De conejo, de rebanado (conejo), de guatín, venado, guña, tatabra, encocado de zorra!!!

UV: Eso mis amigos!!!

CG: ¿Usted se acuerda en qué año se comenzó a perder eso que me cuenta?

UV: Eso se empezó a perder... en el año 1945, ya se fue perdiendo todo eso...

CG: Que fue lo que en esa época pasó para que se empezara a perder... en ese 45 que recuerda... que estaba pasando en el mundo, Colombia... acá...

UV: Iba la gente... la guerrilla, y empezó a traer la coca... la gente...

CG: Desde ese momento empezó a entrar ¿Pero usted recuerda si hay algún momento de crisis?

UV: Aja, si... 1985 que la guerrilla mataba mucha gente... todo se dañó... coca... guerrilla (baja la voz)

CG: Y ya no podían cultivar igual... ni buscar animales.

UV: Nada, nada...

CG: ¿Tú consideras que antes se comía mejor que ahora?

UV: Si

CG: ¿Porque antes se comía mejor que ahora? Que había antes que era mejor?

UV: ¡Cómo no! Si antes se conseguían más que ahora.

CG: Tú me has nombrado animales que ya se ha venido acabando, y de cultivos que antes cultivaban que ya se esté perdiendo?

UV: ¿Nosotros todavía tenemos unos chocolates?

CG: ¿Antes usted tenía huertica cerca de la casa? ¿Cómo aromáticas, condimentos O no se usaba eso?

UV: No se usaba eso. Más que la caña de los trapichitos.

OTROS: (Intervienen ante la respuesta de U) Ella dice como la chillangua, paico, el chiraran, la albahaca, la menta la yerbabuena, hasta una cebolla que sembraba en mata... si se tenía...

CG: ¿Ósea que no compraban casi nada?

OTROS: Casi no, como era tan difícil ir al pueblo, no compraban... porque se llegaba a Tumaco a canaleta, cuando se iba a vender el arrocito, las naranjas... hay eso era...

CG: ¿Cómo eran las casas hacia 1945? Que ha cambiado?

UV: Casi no, la gente vivía era casitas de paja, de amarro, los pisos eran de un tambí que uno lo picaba...

CG:¿La loza de que era?

UV: La loza ya comprábamos sus tenedores sus cubiertos.

CG: ¿Quién se encargaba de preparar los alimentos?

UV: Las señoras en la casa

CG: ¿Los señores que hacían?

UV: Nosotros cosechábamos e íbamos al monte y las señoras le guardaban a uno su comidita y así pasábamos...

CG: ¿Cuántas veces comían en el día?

UV: Hasta dos veces, varias veces... nos íbamos al monte a veces las mujeres también iban a desherbar arroz y volvíamos de tarde... a donde estaban los niños pequeños...

CG: ¿A qué horas eran esas comidas?

UV: En la mañana pues la una, y llegaba uno al monte y para pasar el tiempo y por la tarde volvían a comer...

CG: ¿Cuáles eran las bebidas?

UV: Las bebidas eran, anisadas, pero eran de unas botellas grandes que le llamaban litros, para los días sábados...

CG: ¿Que se tomaba después del almuerzo?

UV: Juguito, de naranja, de tomate, de todo...

CG: ¿Cuando alguien se casaba o nacía alguien se celebraba algo?

UV: ¡Cómo no! El matrimonio, ahora es que poco se casa la gente, se re juntan...

CG: ¿Por ejemplo la comida que era en esas celebraciones?

UV: Por ejemplo mataban gallo o si tenían ganado mataban ganado, hecha con el poco de amigos y hecha bebida y eche baile, casi que no había música de ese tocadiscos, sino tocaba la guitarra... hay!!! Yo tocaba bastantísimo...

CG: Dicen que bailaba boleros, y mañana tienen fiesta

Así dicen aquí

CG: ¿En qué sienta que más allá cambiaba la forma como se alimentaba, se siembra igual que antes?

UV: La forma que por ejemplo ahora es, criar las gallinas como en Tumaco se compra a cada rato se cría gallinas, otras veces las mujeres cuidaban las gallinas...

CG: Usted se acuerda de algún alimento que se haya perdido?

UV: ¿Que ya no exista... no... fruta pues todavía existe, porque la naranja, el borojo, todo eso existe?

CG: ¿No se ha perdido fruta?

OTRO: El chontaduro...

UV: Siiiiiii! El chontaduro se ha perdido, vino una peste y se perdió o si no esto era reventar...

CG: ¿Solo se comían cocinado, no hacían otra preparación?

OTRO: Cocinado, y hacían jugo, sabe cómo era, mi abuela, ella los cocinaba, en una mano de piedra los machacaba y cuando estaba desechos con un molinillo los molía, y hacia el jugo, la licuadora en ese entonces no había, ni luz

CG: ¿Y el jugo con que era, chontaduro, agua y que más?

UV: Esoooooo!!!! Amigo así!!!!

OTRO: Vea! Le echaban coco! Y guayaba con coco también!!!

CG: ¿Y ahora no se toma así?

OTRO: No ahora no, eso solo lo toma en las ciudades que lo preparan con jugo de chontaduro

CG: ¿Porque acá se perdió?

OTRO: Cayó una peste, vea en dos quebradas uno una época un camión fue y compro un camionado de chontaduro y dijo que a los 8 días regresaba a comprar el resto, y la gente cogió todo el chontaduro, y lo arrumaban en la plaza y ese chontaduro se perdió todo ese chontaduro...

CG: ¿Y porque se perdió?

OTRO: Sí por ejemplo se malgasto todo ahí, la gente esperando que llegara el camión y no llego el camión y ese se daña rápido y entonces se pudrió y se perdió más de 10 años de chontaduro, no es como antes, usted anteriormente escogía los racimos que se iba a coger, escogía, y el resto lo dejaba para los panchanos que son unos pajaritos, usted sabía cuál era la palma buena, la que se le hacia la harina en la boca y esa agarraba. Mi abuelo no se tiraba cuete, hacia corral, y yo era pequeño y mi abuelo me metía con el canasto, hasta el agua me llegaba aquí, le colocaba una piola y la subía, yo escogía los machos, las pequeñas ahí mismo la largaba, era pescado escogido,

UV: Uffff mejor dicho...

CG: ¿Era cuando decían que el pescado lo comían grandes, en el rio también? ¿Qué pescado comían?

OTRO Y UV: uuuhhhh si era pescado grande, la atarraya también. Comían la guaña, la mojarra, el barbudo, la nicuro, el sábalo, el bocon...

CG: ¿Y ahora cuales les toca comer?

OTROS Y UV: Ahora a duras penas se consigue sábalo y mojarra, ahora hay unos depredadores que andan en los ríos, la tilapia, la pesca se come todo, los camarones... anteriormente usted bajaba el rio y ahí estaba los munchines, ahora hecha todo el día y no agarra nada...

CG: ¿Y sumerced ahorita veía de la finca, que estaba haciendo?

UV: Plantando chocolatico, por ejemplo que la cosecha que está perdida que no hay casi nada, estaba limpiando, en el asiento hay que hacerle para que coja...

CG: ¿Ahora le gente utiliza fungicidas?

OTRO: Poco, porque eso mismo que usted platea le sirve de repelente y alimento.

CG: ¿Tiene otro cultivo?

UV: Arroz, maíz, pero en el tiempo que podía...

CG: ¿Qué variedad de maíz?

UV: El maíz se vendía en Tumaco, para hacer envuelto de mazorca, se vendía en \$16.000.

OTRO: El maíz del pequeño, del criollo.

CG: ¿Que más se hacía con el maíz?

OTRO: Mazamorra, casabe, envuelto,

CG: ¿Se prepara esas cosas aun?

OTROS: No porque la gente ya no lo siembra... esas son las cosas que hay que recuperar...

CG: ¿Maíz ya no hay?

UV: No maíz ya no hay...

OTROS: Antes uno comía la mazamorra, el casabe, de todo... las almajaja,

UV: Ahhhhhh eehhhh eso era rico, se hacían en el horno asada... ahhhh eso era más ¡sabroso!

OTRO: Eso se hacía en el horno o en fogón se asaba, huuuu una majaja con su chocolate ¡vea!!!

CG: ¿Qué es lo que más extraña de esa época?

UV: De esa época... ahora ya no se consigue nada...

CG: Y la juventud de hoy en día que tal?

UV: La juventud de hoy en día su platanito, su chocolatico...

FP. ZONA RURAL. CONSEJO COMUNITARIO RÍO ROSARIO

Edad: 52 años. Nació en 1950.

CG: ¿Cuál es el recuerdo más lejano que tienes de tu infancia?

FP: ¿Cuándo uno se está criando con sus hermanitos, la mejor forma de jugar? ¿O de la comida?

CG: De la comida...

FP: Si me acuerdo cuando echaban el arroz, lo iban a desherbar, pequeñita también me llevaban, a sacarle la maleza al arroz, después de que lo agarraban, lo trillaban, de ahí lo pilaban, lo secaban en el sol, nosotros con estos soles nos sentábamos con su escoba a cuidarlo de las gallinas pa que no se lo comieran, los niños eran los encargados de cuidar el arroz. Los viejos después se iban a Tumaco a venderlo y de allí traían costalillada de arroz pa comer y traían la comida, azúcar, ósea azúcar no porque sembraban la caña y tomábamos caldo de caña, hacíamos panela...

CG: ¿Caldo de caña para la sed?

FP: A veces si también se lo tomaban así, como un jugo, es rico el caldo de caña

CG: ¿Y ya no se siembra la caña?

FP: No ahorita la gente ya no siembra casi, la coca hizo perder todo, aquí la gente se dedicó a la coca y nadie tuvo más en caña y ahora que llego la fumiga nada ni coca ni nada

CG: ¿En que años más o menos se pierde la caña?

FP: De lo que la gente se dedicó a sembrar coca... no hace tantos años...

EP: La coca llego en el año 90... más o menos cuando estaba la CVC... eso fue como en el 87...

FP: Empezaron a llegar unos paisas con coca, los paisas es que trajeron coca aquí

JQ: Acá no era de coca, aquí trajeron eso... llegaron unos de Putumayo y trajeron eso...

FP: Los paisas, los paisas trajeron eso acá... aquí... y aquí la gente unos no querían porque por lo menos yo cuando vi esa coca con miedo que lo fueran a llevar a uno preso y ya cuando empezaron la gente que el uno que no sé cuántos millones, el otro que 2 millones el otro que 1 millón, vea sembremos porque como nosotros no vamos a tener plata y esa plata se va en nada...

CG: Esa plata es como dicen por ahí, mala plata

FP: Esa plata es maldita la plata uno la agarra y se va ahí mismo,

CG: Ósea que con esa plata no se hizo nada

FP: Nada... nada...

CG: ¿Y todavía hay coca?

FP: No porque aquí fumigaron bastante, casi no hay, hay poquita, algunos, nosotros no tenemos ni una mata, nosotros teníamos unas matas por allá el otro por allá y de ahí todo lo arrancaron y fumigaron, nosotros no tenemos ni una mata...

CG: ¿En qué ha cambiado la alimentación de antes y la de ahora?

FP: Pues en muchas cosas, porque antes uno se alimentaba con recursos de aquí de la naturaleza, porque aquí se agarraba la mojarra, el camarón, hay un camarón grande se agarraba el sábalo, la guaña, era no más bajar y se agarraba harta guaña, con la barita de pescar también con la atarraya...

CG: ¿Y ahora se consigue eso?

FP: Ahora no, porque por lo menos bajo crudo y el pescado se murió casi, contaminación del río

CG: ¿Y eso en qué año fue más o menos?

JQ: Hace como 3 años

FP: Si...

CG: Y no volvió a bajar?

FP: Si, siempre baja, cuando crece el río está contaminando cuando vuelve a crecer vuelve a bajar

CG: ¿Es que normalmente está contaminado?

FP: Si, pero hubo un día una época que bajo, que el río era negrito negrito negrito y no se ha vuelto recuperar entonces el pescado está abajo...

JQ: Ecopetrol recoge lo de arriba y lo de abajo no entonces queda...

FP: En las orillas queda las manchas y entonces baja con la creciente... este río lo tenemos contaminado

CG: ¿Una última pregunta antes de irme... que recetas se han perdido?

FP: Aquí se han perdido, las viejas siempre mantenían el poleo, la hierbabuena, la chillangua, el chiraran, la verbena, eso lo mantenían en su huerta, la verbena lo toman para cuando uno no puede caminar, para subir la loma, cuando tiene el hígado como se llama eso, eso lo tomaban para la tos, el poleo para así para el pasmo y es agua aromática que saca los gases, la hierbabuena también...

CG: Doña Fanny y comida que ya no se prepare...

FP: ¿Comida que ya no se prepare? Como hierbas? ¿O como que cosa?

CG: No comida comida, como por ejemplo el ratón...

FP: Ahhhhh el ratón también se iba perdiendo, el ratón también se perdió porque por la fumigación y el rustico de la peste de la palma también echaron ese máster, pues mandaron a matar la palma con el máster y se murió todo el ratón, por acá por este lado no se consigue un ratón, por este otro lado es que a veces los naturales (los indios) sacan le venden a uno, ellos a veces sacan a veces, pero ya el ratón no se consigue

CG: ¿Usted considera que la alimentación de antes era mejor que la de ahora?

FP: Mejor porque digamos que antes uno no... no..No la compraba si no que uno mismo la conseguía y era natural y ahora ese pescado lo alimentan con eso de piscina con alimento y entonces la de antes era mejor, y uno se alimentaba mejor, la gallina se criaba una gallina aquí y con su maíz y ahora ya no y yo si quiera tengo unas 5 pollitas y como andar compara esa purina para Tumaco y sale más caro y menos de sabor el maíz da el sabor bueno a la gallina...

JQ. LIDER COMUNITARIO, CONSEJO COMUNITARIO RÍO CAUNAPI. 49 AÑOS.

FECHA: 20 agosto 2013

JQ: Mi nombre es JQ, soy de profesión joyero, además de eso soy gestor en seguridad alimentaria y nutricional una formación que recibí a través de la Universidad Nacional a través de la profesora Catalina, que es la coordinadora nuestra que está aquí en Tumaco, este evento lo realizamos con profesores que venían directamente de la Universidad Nacional, con la profesora Sara y otros más donde quedamos instalada la capacidad de 61 gestores en la segunda etapa terminamos 36 gestores capacitados y formados lo cual nos ha servido mucho para nuestra vida diaria y para implementarlo en nuestro territorio.

CG: Bueno J, pero cuéntanos algo más de tu vida de cómo llegaste al PCN, cual han sido las preocupaciones de las comunidades, porque deciden organizarse...

JQ: El momento para llegar al PCN fue algo como chistoso, diría yo, porque estando yo en mi taller de joyería pasaban unos compañeros de los consejos comunitarios, son 15 consejos comunitarios que hay en la ciudad de Tumaco los cuales son (nombra los 15) mi consejo no hacia parte de Recompas, y pasaban los compañeros y me decían ve caunapiriñerito ve a representar a tu consejo que tanto ellos insistí accedí a ir a Recompas, desde el primer momento que llegue me gusto porque una cosa es trabajar individual y otro trabajar colectivamente por la comunidad, que es un trabajo muy loable y que a uno lo llena

de satisfacción ese espíritu de ser líder comunitario. Llegue a Recompas y fui escalando tantos peldaños allí que termine siendo hasta tesorero de la organización por dos años y 7 meses lo cual la evidencia está allí en la institución, ha habido problemas y vicisitudes como en todo proceso pero con el esfuerzo de todas las comunidades hemos salido adelante.

CG: En el proceso que ustedes han contado, cuáles han sido los principales cambios en el proceso alimentario que ha tenido la comunidad de Caunapi.

JQ: En el año... no lo puedo decir exactamente pero en el año, 80 o 79 llegó a nuestro territorio una matica muy milagrosa como es la coca y ese paquete nos llegó con plata y semillas y además de eso la semilla y la plata el deterioro social en el territorio, donde se han visto masacres como antes no se observaban en el territorio, se han visto como descuartizar a una persona pero además de eso en cuanto a la seguridad alimentaria mucho de eso como eso lo pintaban de maravilla, tumbaron o talaron todo lo que era pancoger, como era la yuca, el cacao, el plátano, porque al sembrar esa matica debía quedar ese terreno limpio, solo para la matica. Solo crece la mata, no puede crecer nada ahí, todo lo tumbaron para sembrar la coca.

CG: Pero cuando la coca estuvo en su mejor bum en su mejor momento donde había buen precio, donde hubo compradores, donde se mejoró el ingreso, tuvo que haber mejorado la calidad de vida de esa gente...

JQ: En parte si y en parte no. Porque como todos los que sembraron unos son más centrados que otros, unos se dedicaron al libertinaje como era la bebida, como ellos agarraban 2 o 3 millones y decían a la próxima agarro 4 o 5 millones entonces derrochaban más de lo que se ganaban. Hubo unos que si le sacaron más provecho a ello, compraron casa en Tumaco, edificaron su casa en el campo, limpiaron sus parcelas...

CG: Ósea que plata no es sinónimo de buena vida...

JQ: No, plata no es sinónimo de buena vida, es un mal necesario pero no es que sea la solución, porque con la plata, debido a la plata como llegó, fue el deterioro social, se rompió, porque niños de 10 o 15 años agarrando 1 o 2 millones de pesos, pues los papas les daban sus parcelitas, entonces imagínese, involucraron a los adultos, niños y hasta jóvenes y esto más que todo se vio en el consejo del río Chagüí

CG: Por donde entro la coca a Tumaco

JQ:La coca entro primero por Alto Mira y Frontera, porque cuando hicieron el desplazamiento de la gente del putumayo ellos llegaron fue a la parte alta de alto mira y frontera, se vinieron por carretera y entraron por la parte del río por la parienta por ese río arriba y como allá casi la ley no hacia presencia, estaban unas parcelas desoladas, los colonos hicieron fácilmente dueños de ellas.

CG: ¿Que más se perdió con la entrada de la coca...?

JQ: Con la entrada de la coca se perdió también la ganadería, no era muy fuerte, pero también era buena la ganadería, había ganadería

JQ: ¿Era extensiva?

CG: En parte unos tenían extensiva y otros tenían no más para subsistir en su familia

JQ: Había como unas 5 o 6 fincas que tenían extensiva. Por lo menos el cebú, habían más de 1000 y pico de ganado.

CG: ¿Entonces en que se basaba la economía de Tumaco?

JQ: La economía de Tumaco se basaba en frutales, cacao, la misma tagua, aunque en poca escala aunque aún se sacaba y la madera.

CG: ¿Qué aún se conserva?

JQ: Se conserva la madera la tagua no, se extinguió porque había que tumbar todo, era la tagua... que era importante porque se elaboraban los botones, ahora para conseguir un bulto de tagua toca boltiar 3 o 4 días para conseguirla y bien adentro, en el monte.

CG: Bueno pero te interrumpí ¿Qué más cosas se han perdido?

JQ: De lo que ya mencione también ha sido el deterioro familiar, la familia porque ya un joven de 15 o 20 años cuando agarra plata ya se siente liberado, ya no hace caso más a los padres, la beberreta, ya manejaban pistola y ya el respeto se perdía en la familia.

CG: ¡Y la comunidad? ¿Se mantenían como comunidad?

JQ: La comunidad se seguía manteniendo como comunidad, pero había un temor porque no todos era que sembraran aquello, pero el que tenía el poder siempre intentaba implementar o apabullar a los que no sembraban, entonces siempre el roce familiar no era tan vigente como eran cuando era antes de llegar la coca.

CG: La coca ha sido una de las cosas que ha cambiado la historia de Tumaco en muchos aspectos, ¿hay algún otro momento o situación o entrada de algo que haya cambiado la forma como la gente se alimentaba?

JQ: Obviamente que sí, porque aparte de la coca también entraron los grupos ilegales, pues mucha gente teniendo su finca hasta le impiden entrar a ella y obviamente si yo no puedo entrar a mi finca a mi parcela, no tengo que comer

CG: ¿Algún otro hecho histórico que haya cambiado la cultura en Tumaco aparte de los 2 ya mencionados?

JQ: Aparte... la venta de terrenos por las palmeras,

CG: ¿En qué tiempo fue?

JQ: Eso fue por ahí en 1920 o 1940... separe el momento en cuanto sale la ley 70...

CG: Pero esa sale en el 93...

JQ: Si, pero es que hasta ese entonces la gente vendía indiscriminadamente, hasta ese entonces la gente vendía a palmas de Tumaco y a Astorga

CG: ¿Pero era comprado? Yo había escuchado que también desplazaban...

JQ: Compraban y también desplazaban, el problema era que cuando las grandes palmeras compran a veces ellos le impiden el paso a sus terrenos, entonces si uno se echaba a la finca 30 min luego se ya echaba 2 horas porque le tocaba dar vuelta para llegar allá... entonces el dueño de la finca se azaraba y vendía porque le tocaba llegar a eso, una forma también en que aparte con ellos iban entrando con los grupos iban matando la gente iban sacando desplazados y la tierra iba quedando ahí botada y se apoderaban.

CG: Ahora que tu estas trabajando con tu comunidad en Caunapi han preguntado, ¿han hablado, ellos como sueñan su futuro?

JQ: Aunque mi consejo es el único que no tiene la titulación colectiva, está en trámite, la gente lo que siempre anhela es preservar la tierra, porque mucho en conversaciones escucha yo puedo irme de aquí pero mi tierra no la vendo, porque a veces en las grandes ciudades uno piensa que lo va a tener todo, pero la expectativa que uno lleva a veces se le va... y como tiene su tierra a donde venir a trabajar puede retornar a trabajar su lugar de origen, así se vayan...

CG: ¿Que necesidades hay en la comunidad de ustedes?

JQ: Una de las necesidades más latente que hay es en cuanto a la educación y la salud. En primer lugar que no hay agua potable, siempre se ha tomado el agua de rio que no es recomendable para la salud humana, pero tanto tiempo que uno ha subsistido se vuelve medio resistente, pero es muy importante. En cuanto a la educación ha mejorado un poco pero no es realmente como uno quiere que sea la educación, y son dos pilares muy importantes para el desarrollo de un pueblo...

CG: ¿Alguna practica que tú hayas dicho que se ha perdido?

JQ: Se ha perdido las prácticas como son los cambios de mano, son las mingas, son los trabajos comunitarios y eso estamos nosotros intentando implementar de retomar nuevamente las prácticas ancestrales

CG: ¿De lo que tú les has escuchado a la gente hablar en estos días cuando reflexionaban sobre el tema de seguridad alimentaria, que te ha llamado la atención?

JQ: Me ha llamado la atención de lo que ellos dicen, mis alumnos que casualmente son 30, que la seguridad alimentaria siempre ha existido, siempre ha estado con nosotros pero no sabíamos la importancia y por desconocimiento no le dábamos el valor que debíamos tener y una cosa es conocer lo que es seguridad alimentaria y otra cosa es llevarla a la práctica porque con nuestros ancestros de una forma u otra la SAN esta, y estaba mejor que como está ahora

CG: ¿Porque?

JQ: Porque teníamos todo lo que era todo variado, teníamos lo que era la yuca, el tomate, la fruta, teníamos todo lo que era el pan coger, ahora por lo que le comentaba antes, se perdieron muchas de esas cosas

CG: ¿Existe algún alimento que se haya perdido?

JQ: Si, existen muchos alimentos que se han perdido, por lo menos la chilma, ese es un tubérculo muy rico que se ha perdido en el territorio pero todavía se consigue semilla, pero lo que queremos es implementar en las granjas esa chilma, otro también que se ha perdido bastante, aunque se consigue es el chontaduro

CG; Pero uno ve chontaduro por artos lados por acá..

JQ: Pero en los campos no, en Dos Quebradas hubo una vez vinieron unos señores de Cali, compraron un camionada y dijeron que en 8 días regresaban, la gente, Cata como usted conoce bien, en la entrada de la iglesia en la plaza eso se llenó de chontaduro, los señores nunca volvieron, se pudrió el chontaduro allí, los niños jugaban con ellos y créame que desde allí no se consigue casi esa fruta

CG: ¿Ósea que fue como un castigo?

JQ: Como un castigo prácticamente... ahora más que todo se consigue un o 2 ramitos pero antes se conseguía bastante... otro producto que se ha perdido ha sido el naidi es una fruta muy nutritiva...

CG: ¿Qué recetas se han perdido?

JQ: Como recetas... el caldo de huevo blanco, eso es casi similar a la changua, pero no llevaba pan, pero eso era con leche y quedaba blanquito, era con coco... y eso lo consumían diariamente y era en el desayuno más que todo... la majaja, esa es de maíz, es como la arepa pero acá era dulce, era más gruesa, la mazamorra, el casabe, el casabe es de maíz, la misma otalla, otalla usted toma aquí en el casco urbano pero en el campo casi no hay porque la gente no la sabe preparar o no les gusta hacerla, de maíz con leche, la señora en

seguida vende otalla, eso se limpia el maíz del pepudo, blanco, maíz peto, que más... otro producto que se ha perdido, era el camote que es un tubérculo, él es como amarillo por dentro....

CG; ¿Los mayores de antes, consumían verduras?

JQ: Verduras... si se consumían, mi abuelo compraba mucho lo que era el repollo, eso no se cultivaba, era comprado...

CG: ¿Que se cultivaba?

JQ: En los campos siempre ha existido la chiraran, la chillangua...

CG: Pero esos son más aromáticos... ¿y verduras?

JQ: Verduras... no... poco...

CG: Me habían dicho que sí, habían unas verduras que me causo curiosidad, como se impulsa el consumo de verduras si no se producen... me decían que antes se consumían verduras como la rascadera, se comía la ortiga, en ensalada, el zapallo en seco y ensalada, la calabaza,

JQ; Ahhh si... la ortiga, para hacer rellena, el zapallo... la habichuela

CG: Pero ya no se cultiva casi...

JQ: No, ahora casi no y la habichuela se da, solamente cuando a uno en proyectos le dan, anteriormente si...

CG; ¿Y porque? ¿No le gusta a la gente?

JQ: Les gusta, por lo menos se las echaban en el arroz, la hacían en ensaladas...

CG: ¿Pero acá la dieta se basa más en el pescado... mariscos... tiene algún significado?

JQ: Por lo mismo por lo que se consigue, es zona pesquera...

CG: ¿Pero tiene algún significado?

JQ: No, el poder nutritivo que da... por lo menos desde que uno nace, lo primero que uno ve en el plato es el pescado, ya eso si es lo primero que a uno le dan es el pescado, por lo menos a Clara, la que tiene el niño, ella empezó a comer pescado desde los 6 meses... ella empezó solita, solita, nosotros le colocábamos el pescado y ella cogía las cabezas... solita, solita, y se agarraba y se sentaba y con 2 dientecitos que tenía y nunca se llegó a estacar, nunca... ahora mi nieto también, cuando está comiendo pescado también agarra y chupe, no se le deja que trague, solo chupe...

CG: ¿Y por ejemplo la lactancia materna, como es en tu nieto?

JQ: En mi nieto muy buena, y en mi casa muy buena, mi señora por lo general le daba por lo menos hasta los dos años a la niña, 2 años...

CG: ¿Y en las comunidades? ¿Tú que veías en la lactancia materna?

JQ: En el tiempo de nuestros ancestros era antes normal su leche hasta año y medio, 2 años, ahora con la modernización siempre viven dando que no que 6 meses... todavía se encuentra que señoras le dan el seno hasta año y pico...

CG: ¿Tiene algún significado la leche materna?

JQ: Claro que tiene un significado, para las comunidades como eso viene de tradición y nuestros ancestros le decían que debía darle su leche a los hijos hasta cuando su niño estuviera grande porque esa era la leche que se iba a sostener y dar fuerzas al niño... muchas se han quedado con eso y le siguen dando...

CG: ¿Y las que no, por qué?

JQ: Las que no porque la liberación, algunas muchachas de hoy en día confunden la liberación con el libertinaje, no consultan con las madres, como yo le decía Cata, nosotros tenemos unas bibliotecas andantes que son los mayores y a la gente no le gusta conversar con ellos entonces esos consejos que uno les daba, como cuando las madres se sentaban con sus hijas a darle la recomendación que cuando tuvieran sus hijos debían darle la leche materna hasta cuando estuvieran grande, ahora esa conversación poco se ve, porque las hijas no conversan con la mama o si la mama empieza a decir algo, ella dice ¡ahhh ya va a molestar con eso, eso era de tiempo de antes de!

CG: ¿Porque aquí a las muchachas les enseñan a cocinar desde pequeñas?

JQ: Eso ya es costumbre... lo primero que le enseñan es a cocinar y a lavar, siempre lo que las madres decían y yo estoy hablando en tiempo pasado era que tenía que aprender porque cuando tuviera su marido no fuera a pasar trabajo por la comida, y eso era cuando la mama estaba cocinando tenía que estar al pie del fogón

CG: ¿Desde qué edad les enseñaban?

JQ: Desde 5 o 6 años, van implementándole lo de la cocina, pequeña usted ve muchachas de 7 años y cocina muy rico porque desde pequeñas les enseñan, porque la mama a veces se iba a trabajar, entonces no les quedaba tiempo y ellas implementaban su comida ellos tenían que prepararse así que cuando ellos salían ya estaba la comida preparada...

CG: ¿Una mujer que no supiera cocinar, consigue marido?

JQ: Pero lleva golpe... jjajajajaja

CG: ¿Cómo así?

JQ: Lleva golpe porque cuando consigue un hombre azarado y solo sabe cocinar huevo y plátano eso le da golpe para que aprenda a cocinar algunos les dan... por eso era que la mama se empeñaba a que las hijas aprendieran a cocinar...

CG: Para el hombre era muy importante que la mujer supiera cocinar, y cocinar las cosas de acá y rico...

JQ: Exacto, por eso cuando uno va a alguna parte y le dan comida y uno pregunta ¿Quién cocino? Tal muchacha y uno dice, ahhhh ya se puede casar... jajajajaja

CG: ¿Ósea que yo no me puedo casar?...

JQ: No si no sabe no, porque va a llevar una tunda, unos golpes...

CG: Huy no pero eso tampoco debería ser así...

JQ: No, no son todos, unos también tiene paciencia, llevan a la mama, por lo general cuando se juntaban con la mujer siempre la llevaban a la casa de la mamá entonces si no sabían la señora le iban indicando, “mija esto se hace así” pero algunas que salían que no te iban a la casa se la suegra, pasaban trabajo, aprendían a las buenas y a las malas...

CG: Pero entonces es una cultura machista...

JQ: Si, se ve...

CG: ¿El papel de la comida es de la mujer? ¿Y el hombre?

JQ: Estamos hablando de antes, el hombre era exactamente para ir a las labores del campo, la mujer no la llevaba a la casa

CG: ¿Y ahora?

JQ: Ahora es diverso por lo menos es una colaboración mutua, si la mujer sale el hombre puede hacer la comida

CG: Que ha hecho que empiecen a cambiar esas dinámicas, de que la mujer tenga que salir de que el hombre empiece a cocinar...

JQ: La dinámica ha empezado desde el momento de la educación, porque anteriormente muchos no eran estudiados, todo era a lo bruto, ahora por lo menos en la educación y en la formación y en las capacitaciones que uno asiste, y en la pareja que son una pareja q son de 2 personas que tienen que ser complementarios que si el uno no está el otro puede hacer las cosas

CG: ¿Tu recuerdas la primera receta que tu esposa le enseñó a preparar a tu hija?

JQ: La primera receta es el encocado de pescado, a la mayor, a Dalia, ella tenía 10 años y cocina por cierto muy rico...

CG: Es que las mujeres que no cocinen rico...

JQ: HUUU pasan trabajos jajajaja el encocado de pescado fue lo primero,

CG; ¿Y qué es lo primero que le enseña la gente en las comunidades?

JQ: Lo primero por lo general siempre es el encocado de pescado, el tapado, es el pescado con plátano y se le echa cebolla y tomate y cuando es así sencillito es pescado, agua y salecita, acá no lleva nada, ni coco ni nada, no es como el sancocho pues el sancocho lleva más condimentos, acá el tapao solamente pela el plátano, agua en la olla, lava los pescados echa los pescados si le va a echar tomate y cebolla le echa tomate y su sal y lo pone, entonces el agua empieza a hervir y cocina el pescado y ya.. Y sale, cuando ya está cocido y se sirve y listo

CG: ¿Y cuál es la diferencia con el pusandao?

JQ: Ese es diferente si lleva carne con pollo o de pescado, lleva yuca, plátano y otros aliños, como tomate, chiraran, comino y ese caldo también se puede tomar como es el pusandao...

JQ: Estamos hablando de culinaria también...

CG: Es que queremos ver el significado de la alimentación, de las recetas, el papel de la mujer

JQ: Anteriormente lo que pasaba era que la mujer era muy dedicada a la cocina, al hogar, entonces cuando el marido se iba al monte, por lo general le mantenían un plátano asado más si era pintón o maduro, ellos se lo guardaban con queso, era como un entre día mejor dicho, antes de su comida le servían eso entonces eso le guardaron allí con su taza de chocolate, y eso no se compraba en pastilla, se preparaba el mismo cacao que uno cosechaba y se secaba, se molía y se tomaba el mismo y se hacía dulce y saladito, uhhh queda rico, se le echa sal,

CG: ¿Y esa era la forma en la que se atendía al marido? ¿Que se le daba la bienvenida a la casa? ¿Y el día que no le daba la entrada, que pasaba? ¿Estaban peleando?

JQ; Noooo, no pasaba nada, no era una norma, sino que a veces había mucho maduro en la casa y para que no se dañara o no se colocara muy blandito se lo asaban, de ahí el reposaba porque venía todo acalorado y al rato le servían el almuerzo...

CG: Hubo una un entrevista de otra persona que me llamaba la atención porque es la primera persona que me dice acá, que me dice “yo no extraño lo de antes” porque antes aguante mucha hambre, ahora trabajo y compro todo, pero trabajo y tengo todo... eso se presenta también en las comunidades?

JQ: Si, si se presenta, en mi caso particular no en mi casa lo tuve todo, yo no he aguantado hambre nunca, por eso me esmero que mis hijas no aguanten, cuando estuve en mi casa en Dos Quebradas la comida sobraba, la comida decía que nunca se podía cocinar la comida medida, ¿ósea que si éramos 6 entonces se echaban 6 presas, no? Porque ellos decían si alguien llegaba es que le pertenece el plato a esa persona, nosotros desayunábamos, merendábamos, almorzábamos y entre esas comidas mi abuela hacia mazamorra, casabe para él entre día, o sino el plátano maduro, de allí Salí al internado a candelillas, que manejaban los curas, todos los días también estaba la comida, me vine a terminar el bachillerato, aquí a Tumaco a donde un tío y también la comida nunca me faltó, entonces sí sé que eso se da lo que la otra compañera expresa pero en mi caso particular no...

CG: ¿En tu comunidad había hambre?

JQ: Hambre, hambre no había porque todo el mundo posee su tierra, el rio nos provee de muchos mariscos de agua dulce y en ese tiempo las señoras tenían su catanga, la catanga era de un embudo como un cono, que lleva adentro unos embudos y a lo que el camarón entra, ya no sale más, no puede regresar, porque se cierra el embudo, a la orilla de los ríos y las quebradas, además también estaba el trasmallo para agarrar el pescado vivo, estaba también el corral, eso se hace de guadua, está entre el agua, entonces tiene una puerta, uno le mete la carnada y deja la puerta levantada, entra el pescado y lo que entra ellos cogen la carnada y pun se baja la compuerta y uno llegaba después con el canasto y sacaba los pescados vivos mojarra, sábalo entonces que hacía en el caso de mi abuelo le amarraba una piola al canasto y lo subía cuando eran pequeños él me los devolvía y yo los echaba al rio, solo dejábamos los grandes, no se utilizaba cohete ni nada de eso.

CG: ¿Ósea que esas formas de conseguir los alimentos era lo que mantenía cierto equilibrio?

JQ: Equilibrio en el ecosistema porque también los animales estaban cerca, porque en esa época no había llegado la coca, los animales se ahuyentaron por tanto químico que se echó... y como al talarle el hábitat de ellos obviamente se tuvieron que adentrar donde hubiera más bosque, pero anteriormente los animales se mataban era cerquita, conejo, venado, tatabra, guatín, quiebran que era el mismo armadillo, el oso hormiguero, ratón, la zorra, el ratón usted y armaba la trampa e iba hasta 3 veces y sacaba ratón, y ahora ya no, porque están muy ahuyentados, no ve que hay mucho químico!

CG: ¿De los animales de mar que se han perdido?

JQ: ¿De mar o de río?

CG: De mar

JQ: Por lo general todo se consigue

CG: Por ejemplo la gente me decía que antes se comía langosta,

JQ: En abundancia, porque la langosta se ha perdido

CG: Si uno va a un restaurante aquí...

JQ: No la compran y si la compran es en restaurantes escasos, porque es muy cara, aquí la agarran pero la mandan para exportación, ósea que la mandan para Bogotá...

CG: ¿Pero antes me decían que los mayores comían langosta? Que las tenían, que caminaban por ahí...

JQ: Es que antes no se vendían, la langosta se agarraban cerca, ahora tienen que agarrarla es afuera, porque es que hay muchos elementos que influyen en ello, por lo menos el trasmallo aleja el pescado, por eso en el puente se están alejando, el trasmallo, los buzos ahuyentan el pescado, con ese arponeo los ahuyentan, entonces anteriormente no habían nada de eso, nadie comía pescado pequeño, usted los veía en la plaza de mercado botado, cuando usted iba a comer una arroba de pescado si era de baba, era solo de baba, usted ahora va a comprar una arroba de bagre y las dos capitas de arriba es bagre y de ahí para abajo tiene hasta plumuda, que son pescado de menos calidad, tiene poco hueso, más que el bocachico.

CG: Aquí me decían que en un tiempo se comía tortura marina,

JQ: La comen todavía si no que la gente ya no la acosan mucho, afuera andan rebalsabas, por fuera si hay, por la Isla Gorgona, los motores les toca ir hasta por allá, entonces allá las miran, ahora matan 1 o 2 para comer, pero anteriormente la acosaban más... porque estaba más cerca, hace como tres meses estaba pescando en el puente y una tortuguísima que salía a tomar aire y yo la mire, grande, grande, grande...

CG: Está en vía de extinción

JQ: Si porque anteriormente la acosaba mucho, ahora poco, todavía hay porque ella reproduce mucho, cuando va a la playa, eso desfoga hartísimo huevo sino que desde la playa a llegar al mar hay muchos factores que comen tortuguita pero se da bastante, una tortuga echa arto huevo...

CG: ¿Que aves se comían acá?

JQ: Aves estaba la tórtola, la gallineta, la guacharaca se casaba, la guacharaca era como la gallina, el cuervo, la panchana, es una verdecita, estaba el loro, todavía se consigue, pero

están muy adentro por la misma razón de lo que el químico los ahuyento, anteriormente se escuchaban ahí cerca de la casa la guacharaca y mi papa cazaba, el venado salía al caserío allí en caunapi mataron 2, todo era puro árbol y ellos andaban, en ese entonces no había necesidad de adentrarse tanto para matar los animales pero por el mismo deterioro y el mayor depredador es el hombre...

CG: ¿La gente se enfermaba más antes como ahora?

JQ: Se enfermaba menos, por la sencilla razón que todo lo que se consumía era orgánico,

CG: ¿No existía el cáncer? ¿De qué se moría la gente?

JQ: ¡NO! De viejo se morían, de 80, 90, ciento y pico de años, una señora tenía ciento y pico de años y enhebraba aguja y cocía su ropa, 103 años, presentación se llamaba y caminaba derechita, enhebraba aguja y cocía su ropa...

CG: ¿Qué es lo que más extraña la comunidad de cuanapi de antes?

JQ: Los mayores, si me pregunta a mí, los mayores, el papel de los mayores, el respeto, una persona que fuera mayor que uno sin ser familia uno buenas tardes tío, se le decía tío a todo mundo y eso era un respeto a todo mundo después de que fuera mayor, usted pasaba y tenía que saludar si no lo saludaba cualquier mayor le daba látigo a usted e iba a su casa y allá lo remataban otra latigiza mas por grosero, decir palabras... no no no ... le voy a contar una anécdota, uno comía y los abuelos le dejaban la sobra, y mi abuelo nos dejó, comía una parte y lo que dejaba lo dividía, era para mi hermano el mayor y yo ese día ere pescado de rio y a él no le gustaba la cabeza, la cabeza es lo más rico de la mojarra, entonces me dejo una parte de la carne y la cabeza la dejo a un lado y mi hermano se levantó y agarro la cabeza y yo le dijo “ajo eison te vas a comer lo mejor” y por decir ajo mi abuela me reventó la boca de una cachetada, que por decir ajo en vez de decir carajo, entonces me reventó la boca y entones dijiste ajo en vez de decir carajo... ahora cuando llegaba un mayor a la casa a conversar y estaba un muchacho el muchacho tenía que levantarse y largarse no tenían nada que escuchar de esa conversa...

CG: ¿Pero no había una transmisión de saberes entre mayores y jóvenes?

JQ: Todo mayor le daba consejo a uno, por eso, las amistades que yo tenía a mi edad de nueve años era mayores, yo me gustaba conversar con ellos, don Pitorio me decía, tú vas a ser grande, porque mientras tus compañeritos andan jugando a las escondidas, tu estas conversando conmigo acá, ningún mayor te va a dar un mal consejo y te va a dar de la vivencia de la vida y yo siempre me agarraba ahí y la señora Esther que se llamaba... siempre me gustaba conversar con los mayores...

CG: Una última pregunta Jairo, ya como para cerrar, en el contexto de todo lo que está pasando... ¿ustedes creen que los diálogos de la paz van a dar resultado y les va a servir a la gente de Tumaco?

JQ: Lo ideal sería que diera resultados, porque ya estamos cansados de tanto sufrimientos, pero si no se da nosotros como comunidad tenemos que mejorar eso, porque a veces nosotros somos causantes de que eso también se dé... por ejemplo llega un grupo armado a mi territorio, le da auspicio a ello, cuando ellos no son garantía para nadie, cuando llegan entran de una forma, pero ya estando a dentro cambian la mentalidad de ello, que pasa, como comunidad y eso si lo hicimos en mi consejo, de ir a un grupo que llego ahí, le dijimos ustedes pueden pasar por ahí, porque esto es una vía pública, pueden entrar y salir a la hora que sea pero no se van a establecer aquí en el territorio...

CG: ¿Y cómo fue eso?

JQ: No es que un momento que entraron los rastrojos allá a dos quebradas y mataron a un habitante del caserío de Dos Quebradas y de ahí la gente el señor de la tienda dio dedo para que lo mataran porque los matones no conocían al muchacho entonces el señor de la tienda que era un paisa dio dedo, entonces la familia también le mataron al señor, al paisa, después que lo mataron entraron los rastrojos dizque a cobrar venganza y mataron a dos más en Caunapi, pero el pueblo le mato a 3 de ellos y al comandante lo dejo ciego de un tiro lo vaciaron entonces en vista de esa reacción que tuvo el pueblo entonces muchos grupos no se adentran allí porque el pueblo no se dejó intimidar y ellos dicen que de ahí mandaron los de Rosario que era la guerrilla a ofrecer ayuda y el pueblo los reunió y les dijo que no quería ayuda ni de la guerrilla, ni del ejército, ni de la policía, que ellos como moradores, habitantes de su territorio iban a defenderse mientras pudieran se iban a defender, es tan así que vienen las fiestas y mientras algunos están divirtiéndose hay gente en el camino milandando, cuidando, va uno extraño y dicen, hey! para donde va venga pa acá.

CG: Pero con los que se pueden hablar, porque con los que no se puede hablar ¿qué se hace?

JQ: No es que con base a eso muchos grupos no han entrado porque es que ellos le tienen, le voy a decir en palabras castizas, les tienen miedo a la escopeta, porque la escopeta no sale solamente una bala, salen es muchas municiones y eso si reina así en el caserío, la 20, 16 la gente está armada entonces dicen algunos, vea se puede estar quemando ese pueblo pero para allá yo no voy, esa gente si se defiende, esa actitud la han tenido dos pueblos aquí en Tumaco, robles y caunapi, en robles también le dieron duro,

CG: Pero robles ahora ya se metieron...

JQ: Se metieron los señores, están enredados...

Anexo 11. Entrevistas semiestructuradas Awá.

AP. Edad: 55 años

AP: La parte tradicional, sin mirar de que tiene una dificultad, hablemos del contexto de la civilización, de la educación, de lo que estamos viviendo en esto momento... Dentro de la selva, muchos años ha habido educación verbal, y la educación verbal funcionaba mucho mejor que la letra, ahorita ha llegado la letra, antes había credibilidad, creencias, respeto, hacia los mayores el alimento había mucho más alimento, tenía suficiente alimento suficiente especies, como gallinas, cuy, entonces esos niños eran que poco se enfermaban, pero ahora ya no, la gente se ha dedicado como más a buscar recursos económicos y consumir todo lo de acá y lo de allá adentro tiene unos poquitos, por ejemplo no hay alimentos de grano, en ese tiempo la gente sembraba mucho maíz, habichuela, frijol, pero el natural de acá, el nativo, ahora le gente tiene que comer frijol pero el de acá, tiene que comprarlo, y si no tiene recurso económico esta jodido, entonces no va a comer el niño y no va a comer el adulto, es un problema complicado que esta ahoritica en la población, por eso es que tenemos que buscar un modelo de salud conjuntamente con los jóvenes y las comunidades para ver como volvemos a regresar, el problema de los alimentos, ese el problema complicado y eso, todos los niños porque no tienen pertenencia, porque los niños están desnutridos. Tenemos que construir la propuesta de salud frente al estado colombiano, que podemos construir de la parte que nos queda, la salud está muy complicado, hay unos alimentos que se han perdido, hay unos que tiene y otros que no tienen...

CG: Se hace la presentación de la participación del OBSAN, PANIAT... se mira que se puede trabajar desde el PANIAT, fortalecer la ley de origen y la minga del pensamiento propio del pueblo Awá, se debe entregar una sistematización de todo lo que se recoge.

AG: Este año construiríamos la línea de base, porque el otro año sería gestión de recursos de una buena propuesta, el otro año son elecciones y nos tocaría detrás de los patrones y todo lo que queramos nos queda aprobado, si presentas un proyecto de puente, y de pesca y todo aprobado porque es el año de la política pero de eso no vas a cosechar nada... Acá hay hambre y conflicto alimentario, todo el acceso dependencia de comida, si vamos al otro lado del rio Nulpe Mira, como es el patrón el consumo, si venimos acá, dice que se acabó los animales y la tierra no es productiva...

AG: La gente no tienen peces, no tienen nada, listo empecemos a ver como se les puede dar respuesta, porque las semillas que se siembran allá abajo no nacen para acá, no nacen para Gran Sábalo ni para Tortugaña, algunas semillas que nacen de esta parte de acá no nacerán

allá, entonces es cuestión de estudio de hábitos, pensando podríamos tener de la línea de seguridad o autonomía alimentaria.

AP: Es importantísimo, desde el comienzo hablemos desde el año 2000. Tengo 55 años caminando.

CG: ¿Cómo era la alimentación cuando era niño?

AP: La alimentación cuando era niño, era muy diferente, porque nuestros mayores sembraban mucho alimentos de diferentes, tenían maíz, frijol, habichuela, mucho más criaban animales, las gallinas, los cerdos, los pavos, patos, cuyes, había pescado en cantidades en los ríos pequeños, uno solamente iba y agarraba el pescado grande para comer ahora se consume de todas esos pescados pequeñitos, se escogía, ahora animal de la selva, del animal silvestre del natural de la selva de todo animal y el mayor sembraba de mucho alimento... entonces mire había animal y los mayores sembraba mucho alimento...

CG: Me decía A que el Awá no es sembrador... más o menos desde que año empieza a sembrar

AP: No, la gente sembraba el alimento antes, no es como por ejemplo de la gente de la sierra que es para comerciar, sino es de consumo, sembraba solamente para el consumo, nunca faltaba su maíz, la caña, la panela no se compraba, ellos la hacían de la miel, ahoritica se compra panela de acá, lo que ellos compraban era la sal, y algunas cositas que ellos no comían era como la sardina, el arroz, el arroz si lo comían pero como no lo sembraba lo compraban, ahora, a hoy la nueva gente tiene muy poquito,

CG: Casi no se necesitaba la plata...

AP: La plata no, uno es criado diferente, totalmente, si no hay una losa un pocillo fabricado mejor dicho no hay que comer, en ese tiempo no necesitaba plata, era el totumo, la cuchara era del mismo totumo, era diferente, mucho más de tendido, si no hay una sábana la gente no duerme, en ese tiempo era la piel de los árboles, yo fui criado con eso, el tamajagua, (tallo) con ese tendido y ese abrigo uno era feliz, en ese tiempo los mayores sembraban bastante, a hoy la gente siembra es poquitico ni para ellos les queda, los mayores sembraban de tres a cuatro hectáreas de maíz en ese tiempo y ahoritica cuando mucho siembran 1 hectárea y cuando mucho no les alcanza para los animales, la población era muy reducida, la población era pequeña,

CG: Los Awá venían creciendo

AP: En ese tiempo era poquitas, en las familias éramos 12 hermanitos éramos 14, en ese tiempo eran de 12 8 o 10.

CG: ¿Que se compraba de la alimentación?

AP: Se compraba la ropa, pero no la ropa de ahora, se compraba una tela que se llama liencillo, esa era la ropa que se compraba. Para las mujeres también, pero no esos pantalones, eso no lo había, o si lo había no lo comprábamos, esa tela era muy dura.

CG: ¿Quién se encargaba de llevar los alimentos a la casa?

AP: Eran los dos, era familia de papa y mama, nosotros los mayores han trabajado juntos, han sido siempre juntos con sus hijos, en ese tiempo la educación era oral, no es como ahora, la gente era aprender a trabajar, a sembrar los alimentos, aprender a pescar, los niños cuando estaban pequeñitos hacían jugar, no en cancha como ahora, sino los juegos era en la playa en los ríos, y bueno muchas cositas así, con lo que había en la naturaleza, los trocitos de madera, nadando al rio, en la vida, así era que s crio uno, así me crie, muy diferente... pero como el alimento que decimos nosotros, suficientemente pescado, gallina, cuyes, haciendo un estudio muy poco la gente tiene los alimentos, se han acabado, tiene los paticos en unas partes, las gallinitas en otro, pero hablémoslos como en cantidades como lo tenían los mayores, y el maíz, era solo para consumir de la familia, era para criar y comer, y regalar en los vecinos, la gente tomaba mucho la chicha, la colada del maíz, el uno estaba cosechando y el otro estaba recién florando el maíz,

CG: ¿Cómo que se turnaban para sembrar?

AP: Si, eso había un orden, si uno estaba cosechando el otro estaba florando, la gente mayor tenía orden, la gente misma se organizaba, ellos tenían fechas, que día siembran, eso tiene un orden

CG: Tienen algún calendario

AP: Tienen un calendario en la mente, saben que día es menguante, que día es creciente, en julio y agosto se sembraba el maíz, el frijol era octubre,

AG: En esa época era lluvioso y también era más fácil de mitigar con la plaga, por ejemplo, si se sembraba en ese mes, por ejemplo cuando estaban en febrero, marzo, entre abril y mayo era la cosecha de fruta silvestre entonces la plaga como papagayo tenían toda la fruta para comer y dejaban el maíz tranquilo, entonces ya no hay esa fruta y ahora la plaga persiguen al maíz para comer, la plaga es el papagayo, el loro...

AP: Pero mire como todo ha cambiado, antes solamente el loro comía maíz, el cotorrito que come el platanito chiquito, pero ahora mire el papagayo ahora se come el frijol, la habichuela, ahora se come todo, y ¿sabe porque se come ahora eso? Porque no hay que comer, porque no hay más que comer, la mayor parte de los árboles, quiere decir que la madera se sacó al comercio, entonces ahí se ha completado totalmente, entonces todo ese, ese estudio la misma gente está reflexionando porque, en estos días he estado en una reunión con las comunidades, ahora el castigo que les están dando porque los loros devoraron toda la platanera, se comen todo el maíz, si se siembra el maíz, es solamente para

el loro, tiene que estarlo cuidando y si no no dejan nada, nunca en mi comunidad me había reunido a las 8am y estuvimos almorzando a las 4 de la tarde, estuvimos reflexionando y contando todo este problema que tenemos ahorita del alimento, desde los jóvenes, de aprender otro cultivos a donde ha traído a golpear más... es la siembra de la mata... AHFFF la coca ha rematado , el costumbre que le dio el manejo de la gente, en otro resguardo no sé, pero en nuestra comunidad esta así, porque es que la gente no entiende, porque ese problema está así, porque es que la gente no entiende... porque la gente no va a la minga, por primera vez en la historia pero nosotros nos habíamos reunido para otras cosas y conversábamos y al medio de eso, hay preocupación, claro, la gente se está matando con el mismo líquido, en otros, hay trabajo con tantas cosas que hay, haciéndose a un grupo, que se quieren ir para un grupo armado, pensando cosas que no les va a servir, entonces todo eso, en los resguardos esta desbaratado, entonces si usted va a ver los alimentos, ellos solo tienen ahoritica el chirito, platanito, el maíz si lo hay, lo tendrán 2 o 3 personas, mas no lo tienen, siembra de habichuela, la gente solamente está comiendo plátano y todo comprado del pueblo, solamente el chiro sí, eso es en mi comunidad, no sé cómo están los otros... eso es preocupante, si no hay recursos, la gente sufre, pero ese es una, pero lo otro es que la gente está avanzando, la gente no está capacitado para tener en una sitio sembrado sus propios alimentos...

CG: Ustedes manejaban las chagras

AP: Casi no, pero si tenían la siembra...

CG: En una parcela que tenían los Awá

AP: El camote (patata) el papacun, la chilma era de diferentes, era redonda, la que cruzan larga, nuestros mayores tenían todo eso,

AG: En Alto Albí tenían chilma blanca, la chilma roja, la chilma morada

AP: De pronto allá lo tienen pero en donde nosotros se está perdiendo, se está perdiendo la larga, una que usaba como la yuca, solamente se ha quedado la redonda, si usted quería comer usted iba y ahora no, toca comprarla, y antes había por donde quiera... los mayores que hacían antes, hablemos del chontaduro, que es una fruta especial, los mayores tenían por media cuadra, en todas las fincas tenían de 4 o 5 palmas, eso está quedado, solamente lo que le dejaron sembrado los mayores, no hay palma sembrado nuevo de chontaduro...

CG: ¿Que más había en una parcela, camote, papacun, chilma, chontaduro?

AP: Maíz, yuca, caña, chiro todo ese complemento, banano, cortajeta (es un platanito) los mayores sembraban de todo, uno era para comer el ser humano y otros para que comieran los cerdos, uno era el manzano, ese cuando esta verde era los cerdos, verde es muy agrio, pero maduro si se come, el mataserrano también, ese era un plátano rojo y era para solamente para que comían los cerdos, habían mataserrano verde y rosado, solamente para

nosotros el chiro y banano y los otros eran para criar a los animales, al cerdo cuando estaban tiernos y cuando estaban maduritos ahí si nos lo comíamos...

AG: Nosotros pelábamos el marrano y con la manteca del marrano la fritábamos la colocábamos en olla con chicharrón y el resto lo metíamos en tubo de guadua y ese era el alimento para nosotros, nosotros lo juntábamos con chiro, sal y comer súper delicioso.

AP: En ese tiempo al menos tenían 15 cerdos, cerdos criados en el monte,

AG: Esos cerdos que se alimentaban de pura lombrices y pepa pero lombrices de pepa y aun se consigue de esos cerdos, ellos osan mucho y todo el tiempo andan osando... de eso se alimentaban de lombrices, esos cerdos se dejaban sueltos todo el tiempo, si los encierras no sé, se crían pero no son tan buenos...

AP: Se sembraba de todo eso, el ají dulce el chivatico, plantas medicinales, y por las orillitas de las casas tenían plantas medicinales,

H: La angegible que es para el dolor del estómago...

CG: Todo lo curaban con lo que había en la naturaleza...

AP: Y es que en ese tiempo no había la enfermedad que ahora afecta a nuestros Awá...

AG: Achiote no se dejaba nunca de sembrar, todo el tiempo había achiote...

AP: Eso hasta ahora mismo, ahora es que se compra ese trisazon,

H: También el que dice la chillangua, chiraran... ese era la cebolla de nosotros...

AG: El que se llamaba piscande, que era como con sabor a haba tiene mucha harina, es delicioso...

AP: Ahorita ya no se usa, por eso es que digo que los mayores casi no enfermaban, porque los alimentos eran más puros...

CG: ¿De qué se morían los mayores?

AP: Los mayores se morían de mayores, a veces si de ojeado pero digo de altos poderes, como siempre ha habido como ahora mismo existen, como digo los sabios que son los poderosos porque no saben curar, todo pueblo indígena hay indígenas unos son profesionales en otras enfermedades de graves, lo curan solamente quien nació para eso...

-Llegan secretario de la UNIPA y otros gobernadores y se les explica lo que se está haciendo...-

AP: Yo digo que si no hacemos bien un trabajo no vamos a poder aprovechar...

AG: Cuando usted hace esos análisis con la gente mismo y la misma gente se pone a pensar, como sería un posterior, por ejemplo si en esa misma comunidad no había los casos de muerte no eran tan expuestos como la enfermedad de hoy y cuál cree que la enfermedad de hoy se está enfermando...

AP: Yo Salí preocupado, a veces dejamos botado pero hemos tratado de fortalecer, pero esos casos en donde nos ha tocado hablar de 8 a4 de la tarde, no solamente de la salud, yo no sé esa gente como se prepara para pensar más, primero bueno tocaron todo ese tema y al último a donde llegamos, al estudio y al colegio, hablando de los jóvenes, con los jóvenes estamos mal, yo sé que necesitamos sacarlo, pero los estamos sacando mal los estamos sacando de temprano cuando no hay ni mama ni papa, los niños no están escuchando, ellos están en desorden entonces mirando eso, estamos es perdiendo, acá ya es otra vivencia, sino que se reúne no solamente con indígena si no con otra gente, los niños están no aprendiendo a escuchar al papa...

AG: Me imagino porque los niños acá en lo alimentario, se come queso, huevo, se compra, mientras que allá toca cultivar, madrugar, trabajar

AP: Y los que están estudiando allá es que los ellos escuchan todo los oficios después de sus tareas ellos ayudan de los que vienen de acá ya no quieren hacer ellos son ellos y ellos son solos... ya no quieren hacer una trampa... ya no... esa es la preocupación...

AG: ¿Y usted como le ve la lógica de sentimiento de la juventud? ¿Puede haber una transformación y a qué tiempo se puede lograr ese trabajo de transformación?

AP: Pues veras, ahoritica son dos problemas los que hay no digo este la gente decimos mundo moderno, si no la gente moderna, uno los que queremos darnos el moderno, pero el moderno más moderno, bueno uno dice un aparato, un computador, es para avanzar, dijo el trabajo, pero yo como voy a coger un arma, como yo voy a coger, no nos queremos más y ahora si trágame porque poca discusión... todo ese problema eso lo hay. La gente ya está preocupada...

AG: Por ejemplo cuando se perdía la cosecha, ¿Cuál era la manera de desahogarse porque tenía ese problema?

AP: No es que esos años no había, si había, esos tiempos era fácil para entender, todo lo que conversaban los mayores la gente lo ponía en práctica, había el orden pero era más fácil, pero solamente con reunirnos ya quedaba arreglado, en esa época no había esa preocupación, no se preocupaba como ahora

AG: Pero antes habían preocupaciones como por ejemplo que se perdió la cosecha, que se pealaban por los linderos, que se le murió el marrano

AP: Eso se daba antes, pero la gente era más tolerante, la gente no se preocupaba por los medios económicos, ese niño que no tiene recursos económicos ya no es el niño que quiere andar como antes...

CG: Tú nombras varias cosas que han cambiado, y con las entradas de varias ofertas de cosas

AP: Yo le digo ahora a eso como facilismo, ese es el problema, la naturaleza lo producía...

AG: Pero si todo era de autoconsumo, entonces como hacían para comprar la ropa para arreglar la casa...

AP: Por eso le digo, cuál era el banco de los mayores, el cerdo, él es el banco de nosotros, era la forma de ahorrar...

AG: ¿Quién agarraba la plata, el hombre o la mujer?

AP: Pues ahí si mire, siempre ha sido como unos solos y otros juntos, mas casi siempre ha sido el hombre, pero mire, el que manejaba el recurso era mi mama, porque mi papa era como desordenadito y le gustaba mucho el chapil, y por eso quien manejaba la plata era mi mama, y mi papa le entregaba la plata a mi mama porque él se la tomaba todo...

JC: Si eso es verdad, pero por ejemplo hay algunos hombres que le guardan el documento a las mujeres, la cedula... los papeles todo...

CG: ¿La mujer es la administradora del hogar?

AP: Si, hay muchas cosas que mejorar, hay mucho que fortalecer, de credibilidad de la medicina tradicional que se está perdiendo...

CG: Pero me sorprende que no son tan machistas, permiten que la mujer maneje cosas...

AP: Es como todos, vera, hay de todo en esta vida... en esta vida he recorrido montañas, todos los Awá no somos machistas, conjunto manejan, desde antes lo mismo, del 100% el 25% que sea malo que hacen lo que quieran, se conserva, en mi comunidad, se compra en conjunto

CG: ¿Quién decidía antes que se comía en la casa?

AP: En lo que yo miro, los mayores se ponían de acuerdo los dos, el que no tenían nada, tenía 15 cerdos, el que tenía 25 o 30 así era que manejaba antes, tenían gallina, patos, pavos, cuyes, eso cuando sacaban a vender, escogían 3 cerdos los más grandes, sacaban 2 y 1 lo dejaban para sacar la manteca y con ese cocinaban, así se manejaba antes, ese orden tenían, antes la gente no sufría por alimentos, si usted no tenía usted iba a la otra comunidad y la gente le vendía el cerdo, ese vale tanto,

AG: El que era más vago se iba y vivía cerca de las fincas donde había más comida para aprovechar la comida...

AP: Cada quince días en los pueblos, había compradores, habían cada pueblo habían 15 cerdos vendiendo a donde sale los cerdos, 10 compradores venían de Tumaco, antes no criaban, quienes criaban eran los de adentro y sacaban a vender su precio, los sábados eran que se vendía...

AG: A mí mandaban a arriar marranos por el camino.

CG: ¿Y ya no hay casi cerdos?

AG: Ya no, se asustan cuando ven un cerdo...

AP: El problema primero el poblado se ha hecho ya grande, segundo cada uno tiene sus maticas por ahí sembradas, el cerdo no lo tienen, porque el osa y levantan las maticas, dañan las maticas... y la gente tampoco lo tienen porque el poblado es más grande y si por ejemplo, por ejemplo en el poblado de nosotros vivíamos 4 familias pero lejos... por ejemplo nosotros tenemos 600 hectáreas.

JC: Terrateniente, va a tocar dividir esa tierra, la ley de víctimas va a entrar y te va a quitar esa tierra, terrateniente Awá...

AP: En ese territorio todavía se conserva todo, es una reserva, se encuentra animales, hay una reserva de monte que no se puede andar así, ahí hay corozo (el coco Awá) y lo más que tenemos es selva...

AG: En el sistema de referencia familiar, lo primero que veía era que el papa tuviera suficiente tierra para entregarle al hijo o hija, en esa familia que había la esperanza que si el papa tenía suficiente tierra le iba a dejar suficiente herencia a su hijo y esa era como la parte más de bienes materiales, es como el que ahora tiene carro y su casa, como el que anda con los pelos de punta, como los jóvenes que tienen su apartamento...

CG: en ese tiempo era el que tiene casa, carro y beca era el que tenía tierra, tierra y tierra

AP: ¡Y el que la trabaja! En esa época era una belleza, cuando yo me crie

AG: Se sufría pero era lindo

CG: De que materiales eran las casas:

AP: Las casas eran de pura chonta, era una palma (la señalan) esa palma esta para aguantar 20 años.

CG: Las cosas de la cocina de que estaban hecha

AP: En ese tiempo ya habían ollas de aluminio, solamente se ocupaba el totumo, ese para llenar el agua, eran de 3 clases, uno larguito uno redondo u otro que era larguito y tenía como el cuerno del ganado, ese era para recoger el agua, y otro que era para el mate o la taza que decimos ahorita.

CG: ¿En ese tiempo tomaban guarapo?

AP: Huy si, en ese tiempo tomábamos guarapo de caña

FC: Un botellita nos insulta, toca una poma grande para sentirnos bien, por persona...

AP: En ese tiempo no hacía falta tanto la plata, y como la gente no se vestía como ahora, no hacía tanta falta la plata, y no se necesitaba la loza, en el árbol del totumo uno iba diciendo ¡ese es mío, y cuando iba saliendo la cosecha nos íbamos sentando alrededor del árbol e íbamos diciendo y eso era contentísimos!!! Cuando yo me siento con mis niños, yo si hemos botado cantidad de plata en loza, los niños no les gusta comer en eso... los niños no conocen ni el animal, mire toda la tarde y no ha pasado ni un animal... da tristeza que un indígena y pase un animal no conozca, los niños ya no miran los animales, acá le decimos el conejo, es el conejo pintado, la mayoría de los niños que están naciendo aquí, pero allá en donde digo yo las 600 hectáreas hay venado y hay animales...

AG: Nos has dejado como muy movido en eso... esa crianza de los niños es lo que nos han dejado... nosotros no hemos querido las bibliotecas, pero nuestros niños van a parar allá a eso,

FC: Es conocer el territorio, como dice don P que hay niños que ya no conocen lo propio, si eso se pero se ha discutido de recuperar nuestra cultura, algunos dicen que recuperar la cultura es como iniciamos a comer y no, primero es la educación, porque lo que está enseñando las escuelas no es propio, doña Rosalba decía que es educación apropiada podemos hablar de educación propia, porque no ve que tenemos que enseñar es español, matemáticas, inglés, entonces estamos colonizados ya... y eso es problema duro, y esa es una forma del gobierno meterse en todas las comunidades y a donde quiere avanzar el tema de la educación propia... si no estoy mal la corte constitucional dice en una parte que los pueblos indígenas se reconocen por su idioma y si no hay idioma no hay indios, y para el gobierno entre más pueblos indígenas con lengua propia hayan hay más responsabilidad constitucional mayor, entonces más problema por ellos, por eso a él no le interesa que los indios hablen..

AP: Esa es la historia que fue de la crianza de nosotros, digo para mí, fue una vida muy muy linda, yo no pude como digo tener esas oportunidades como hoy, de tantas cosas, de la juventud de la facilidad de aprender tantas cosas, pero digo así yo pude entender y yo me siento conforme, me siento feliz con lo que puedo pensar, yo no me preocupo...

CG: Cuénteme antes a qué horas se levantaba que hacía en el día...

AP: Mis mayores el desayuno era a las 5 de la mañana y 6 de la mañana ya estaban listicos para salir con sus machetes,

CG: ¿Y cuando eran niños trabajaban?

AP: Claro que sí, mejor dicho desde que el niño era de 5 años de 8 años el niño sabe que es que hay en el monte, y mucho más desde que yo pude caminar, desde que yo dije, yo ya sabía cargar un gajito de chiro junto con mi papa, mirar sembrando como es que sembraban los mayores y ahora tengo un niño acá y yo ya no sé qué hacer porque ese bandido huyyyyy no quiere ni conocer nada, 13 añitos, él no quiere aprender nada, todo es la televisión y ahí si se queda pegado ahí, yo lo lleve como tres veces y él va allá y se queda jugando en la quebradita de andar anda pero no sabe dónde está el producto,

CG: El niño de hoy en día no se defiende en el monte

AP: El niño indígena, la población toda la gente de acá está muy difícil, no es como antes, uno desde pequeño sabía que es lo que trabajaba el papa, que es lo que sembraba, cuando cosechaba...

CG: Como era un desayuno de esa época...

AP: Cuando habían los alimentos, eso es lo que no han aprendido ahorita, antes hoy se traía el alimento y hoy se sancochaba, para mañana toca ya pescar de nuevo, pero como en esos tiempo también había animales de monte, en vez de la nevera era la candela, se ahumaba todo, la carne para conservarse, en el monte no hay nevera, pueden matar cualquier animal y allá lo ahúman con bastante candela y queda una carne, lo único que la nevera es que hay la candela... así es la historia, la historia mía es muy bonita, cuando había carne de monte era el conejo, el ratón, en los pueblos hay ratas pero acá es ratón, pero es un animal muy bueno que lo consiguen dentro de la selva, y si no comían el plátano, colada de maíz, tenían frijoles, comían lo que tenían en la casa, tenían huevo, y tenían hartas gallinitas..

CG: ¿Y cómo es un desayuno de hoy? ¿En qué ha cambiado?

AP: Si tienen arroz, de grano, lo mismo que antes, pero no es lo mismo, si tienen la panela con el chiro que lo van a comer todo el tiempo con sal, ahorita es solamente el plátano con sal o con ají, la mayor parte esta así... yo preguntaba díganme la gente come desayuno y en el almuerzo carne, no hay, es por temporadas que se come la carne... todos los mayores comían 5 de la mañana y llegaban temprano las tres o las cuatro cuando volvían temprano, pero los mayores en cada siembra, en cada colina en cada que iban a sembrar tenían sembrado la caña y para no ir a la casa sembraban la caña, en cada platanera había la caña y esa era la costumbre de ellos, en vez de tomar la gaseosa era la caña, en los montes míos era la caña...

CG: ¿Había comida entre almuerzo y comida?

AP: Cuando era una sola jornada cuando era la 1 regresaban y ya no volvían allá. Ellos llevaban para preparar la comida en donde era lejos...

CG: ¿Cómo era el almuerzo?

AP: Lo que encontraban, era animal de monte, como conejo, lo que podían conseguirse, comían pescaditos, por la noche cuando hacían la cacería del pescado en la noche conseguían mucho alimento, el almuerzo tenían animal de monte, la colada del maíz, y como no hay maíz solo ha quedado el nombre, ya no se consume, en ese tiempo era maíz,

AG: ¿En esa época había desnutrición?

AP: En ese tiempo no había maíz, si en ese tiempo fuera como la gente se enferma ahora, el pueblo Awá no existiera así como nos está golpeando ahorita no existía...

AG: En ese tiempo cuando nacía un niño con mal formación lo que hacía era no darle teta y dejarlo que se muriera y enterrarlo, no darle de mamar hasta que se muriera...

AP: Cuando era deformado, pero ellos miraban también que ese niño ya no se iba a criar, entonces era para que hacer sufrir,

CG: ¿Los dejaban aguantar hambre hasta que se murieran?

AP: Hay unos no, pero varios años se dejaba que se muriera, no lo sacaban al médico para que se muriera...

CG: ¿En la noche comían algo?

AP: En la noche no, en la tarde se comía algo, de lo que se consiguiera, si no había carne de monte se mataba una gallina o el cerdo grande se ahumaba y comía una semana, eso fritaba una olla de chicharrón y cuando se acaba la carne comenzaban con el chicharroncito y con el plátano... se hacía desayuno, almuerzo y merienda... ahorita se hacen el mismo número de comidas al día pero con grano que es el arroz cuando hay y si lo tienen, si no es chirito y el ají y la sal...

CG: Tú nos nombrabas que hay varias cosas que ha hecho que cambie la alimentación, una que está creciendo la gente y hay más población por alimentar, otro que se ha ido acabando el animal... porque se está acabando el animal...

AP: Uno porque la gente no está criando animal y lo otro porque lo tienen suelto, se van y los comen el pintao el tigre, el gavilán suelto los comen y si hablamos de lo que siembra y como la gente no siembra que va a producir, no produce, no hay, la gente ya aguanta, si hablamos de todo lo que se acaba, si la gallina es lo mismo, el pescado es lo mismo, como tienen tanto líquido que le han echado a la mata, y esos líquidos que han echado al alimento

y eso le cae al agua y a los pequeñitos, y se acaba todo se muere todo, ellos mismos acaban todo lo que hay...

CG: ¿En qué momento crees tú que empieza a perderse eso de antes, ubicas algún momento? ¿Un año, que empieza a cambiar todo?

AP: Esto ha cambiado hace 10 años, 10 años le ha dado un revolcón a la cultura, más o menos se conservaba...

AG: En 1998...

AP: De 1997 al 98, empezó a llegar la coca, pero no llego a todos, en el año 2000 se cambió todo, desde ahí viene, y la población ha ido avanzando, pero con tanta dificultad en defensa de la nutrición de los niños y mucha semilla tierna y lo que comen ahoritica es papa y cositas así...

CG: ¿Ósea que la coca es determinante de estas situaciones, la coca y el conflicto?

AP: Para algunos, la coca

AG: ¡La coca!

AP: La coca ha traído mucho más la desunión, de su autoridad, de no creer en su proceso organizativo, de darse al mal vicio a la mala costumbre, a aprender modelos el modelo de pensar de mirar y pensar y ponerse en el cuento, ha sido muy grave aquí en el pueblo Awá...

CG: La coca les ha traído el modelo moderno, de querer tener plata

AP: El modelo de uno, de lo que uno se coloca, de mujeres totalmente diferente el modelo de todo... detrás de esa coca llegaron mucha gente y encima la guerrilla, llego la coca y llego el grupo armado... acá no había grupos armados... no lo había...

CG: Pero a mí me decían que había guerrilla desde antes de la coca...

AG: En el 95 llegaron pero por la carretera, acá estuvo el M19 en el 80 estuvo pero en Barbacoas, Putumayo...

AP: Hay unos movimientos raros, allá van pasando... usted que cree que yo estoy mirándola solo a usted, ya no hay tiempo de estar dormido, estoy conversando y mirando que está haciendo los otros...

No el tiempo de antes era muy lindo...

CG: ¿Los paramilitares en qué año llegaron?

AP: Los paramilitares uffff para decirle fue en qué año... primero fue la guerrilla... como 19...

HU, 38 AÑOS. INDÍGENA AWÁ.

NACE EN 1975. 38 años.

Fecha aplicación: 15 de junio 2013

CG: Doña H, ¿cuénteme sumerced cuantos años tiene?

HU: Tengo 38.

CG: Ósea que sumerced se acuerda del año 1975 al 80. ¿Cómo era la vida?

HU: La vida de nosotros era trabajar en la finca y sembrar yuca, venderlo, comprar la sal y comprar así cosas que nos faltaba en la casa.

CG: ¿Qué le faltaba en la casa que le tocara comprar?

HU: Como el fosforo, el petróleo, la sal

CG: ¿Y de alimento?

HU: De alimento comprábamos el frijol y la papa

CG: ¿El resto lo producían?

HU: Si

CG: ¿Cómo era un día en su alimentación?

HU: Un día en nuestra alimentación era cocinar en el desayuno, cocinar chiro y teníamos a veces panelita para hacer agua de panela, hasta donde yo me acuerdo, a veces nos tocaba coger y tener gallina, comíamos gallina con huevo

CG: ¿Pero eso era muy seguido?

HU: No eso no era seguido, era de vez en cuando, también nos tocaba hacer trampas y coger ratones y alimentarnos de eso.

CG: ¿Se pasaba hambre?

HU: En esa sí. Porque a veces no caían los animales y nosotros esperamos eso y cuando ya no caían pues comíamos plátano o yuca.

CG: ¿Ósea en tu familia si había hambre?

HU: Si señora.

CG: ¿Y ahora?

HU: Pues ahoritica ya como ya hay más cosas de vender, ya tenemos sembrado algo más de madera, ya se vende, tenemos sembrado más plátano, hay más gente civilizada que ya sale a trabajar y sale a comprar algo. Cuando nosotros éramos pequeños teníamos idea que hemos pasado hambre, nosotros en la edad que yo tengo hemos pasado mucha necesidad, por lo menos cuando yo me acuerdo, me dan ganas de llorar, me dan ganas de llorar cuando yo me acuerdo...

CG: ¿Cuántas comidas hacían en esa época?

HU: Como 3 comidas, pero así como dice como...

CG:¿Tú has sentido que la vida ha mejorado?

HU: Pues más o menos si, pues porque ahoritica la ya trabajamos en el pueblo y ahorita algunos tenemos su negocito, pero éramos muy pobres, mis padres si tenían para el uno no tenían para los otros, ¿que hacíamos nosotros? Criar marranos y venderlos, a veces nos alcanzaba y a veces no nos alcanzaba para nada, nosotros cuando salíamos, salían mi mama mi papa comprar lo más necesario y a veces nos tocaba estar en la casa, y a veces sin sí ropa, pasábamos muchas necesidades...

CG: ¿Ósea que no todo tiempo pasado fue mejor no es tan cierto?

HU: Pues no... aunque digamos que tampoco ha mejorado tanto, pues todavía se miran cosas que ha pasado, por eso a veces algunos no consiguen trabajo y tienen que mantenerse de la finca...

CG: Cuénteme algún recuerdo bonito de la infancia.

HU: Algo bonito... algo que yo recuerde de mi infancia... bonito bonito... cuando yo llegue a estudiar. Y después cuando mi padre no tenía plata para darme el estudio ya... yo no soy estudiada tampoco, estudie hasta segundo de primaria.

CG: ¿Te gustaba estudiar?

HU: Eso, milagrosamente mi padre no tuvo plata para darnos estudio a nosotros, y así quedamos hasta ahora.

CG: ¿Que comían cuando cumplían años?

HU: A veces mi mama nos mataba cualquier gallinita, una no tantas, una para doce... y uno ahorita ya esos es como todo que hacen fiesta. Por ahí donde yo vivía había una vecina que tenía más plata que mi papa, y yo miraba que cuando cumplía años le hacían fiesta, le compraban ropa y sabe que hacíamos nosotros, nos acercábamos allá y le decíamos a la señora que si de pronto les quedaban ropas usadas que nos regalaran que nos regalaran pues nosotros éramos pobres y nos regalaban a veces...nos regalaban botas... por eso hay un dicho que nosotros los pies cuando éramos chicos por no usar zapatos, se te anchán, y entonces qué será que pasa con las botas, los zapatos, teníamos que vender gallinas para comprar y los que no tenían andábamos descalzos y a veces nos picaban las hormigas nos chuzábamos con los palos y se formaban callos, ahora que usamos zapatos, que cuando yo me recuerdo eso, me dan ganas de llorar... eso es muy duro, para los indígenas, pues ahorita es que ya los viejos nos civilizamos y empezamos a trabajar, nos empezaron a dar trabajo y empezamos a comprar nuestras cositas, ahora ya empezó la UNIPA.

CG: ¿Tú eres del proceso de la UNIPA, tu empezaste con ellos?

HU: Si, ya que tal vereda hay reunión se va, se va a eso y ella y ya entiende lo que es, es que uno trata de salir adelante con la comunidad indígena, unidos.

CG: ¿Tenían alguna celebración especial? ¿Alguna minga?

HU: No... nada nada.... Ahora ya que se empezó la organización ahora si somos unidos, si por lo menos a usted le faltó un pantalón ahora uno viene y le regalan.

CG: ¿Por ejemplo cuando una familia no tenía que comer, que hacían?

HU: ¡Aguantar! ¡Aguantar!

CG: ¿En ese tiempo no se ayudaban?

HU: No, no...

CG: ¿Ahora sí?

HU: Ahora si se ayudan

CG: ¿Por ejemplo si ahora una familia está aguantando hambre que hace?

HU: Pues le presta.

CG: ¿Le presta plata?

HU: No, si se le acabo la remesa va a donde el vecino y le dice vea se me acabo la sal o la remesa, y el vecino se lo presta, pero antes no, si antes a uno se le acabo la sal, que tenía que hacer, salir al pueblo y comprar su 2 kilitos. Lo más que hacia uno era vender su

marrano y comprar lo que más hacía falta era la sal. Porque allá en la finca se conseguía animales, se conseguía y uno de eso se sostenía.

CG: Tu historia es muy diferente a Apolinar

HU: Es que Apolinar es más mayor que yo, entonces él sabe más de antes

CG: Es que es interesante porque él se está acordando y lo que me cuenta que él vivió lo recuerda con mucha alegría, en cambio lo tuyo era mucho más fuerte, es que un contraste, que los años que él está recordando del 65 la vida era como mejor... y esta época que me cuentas la vida era más dura, más difícil... ¿Qué ha hecho para que ustedes vivieran en esa situación tan dura? ¿Qué pasaba en el mundo en ese momento? Les faltaba las cosas, ¿Qué puede ser?

HU: Que podía ser, que cuando uno le faltaba las cosas, era que cuando unos trabajamos duro, mi papa conseguía la plata y él se la tomaba, ahoritica ya no, ya no toma por que esta viejito, por eso nos faltaba muchas cosas, pero el tiempo que yo viví, me da tristeza, me da tristeza contarle, que cuando yo converso con alguien así, la verdad tengo valor de contarle algo ahorita.... (llantos)...

CG: Gracias por compartir... ¿y ella quién es?

HU: Es mi hermana, tiene 24 años, ella es de los últimos, ella ya no pasó tanta necesidad... porque ya los mayores trabajaban, ya los mayores conseguíamos algo de ropa les llevábamos a los pequeños...

CG: ¿Era hogar de mama y papa? ¿Quienes vivían en el hogar?...

HU: Vivían mis dos viejos y los hijos... le cuento que a mí me da mucho guayabo...

CG: ¿Cómo piensas que debe ser un futuro?

HU: La verdad la verdad, pues ahora nos ha cambiado porque nosotros...

CG; ¿Sumerced en que año salió de su resguardo?

HU: Yo Salí... Salí hace 10 años... me Salí pero yo estoy entrando a la finca, dentro pero de vez en cuando entro a la reunión, vivo en el 82, mi hermano tiene una finca ahí, pero vivo ahí con mi mama y mis hermanos... vivo con mi papa, pero ya no puede caminar, se le murió esta pierna... entonces ya no dentra para la finca, y toco comprar un rancho para tenerlo a él ahí,

CG: ¿Y porque saliste de allá?

HU: Salí por lo que allá no teníamos trabajo, ósea pues si teníamos trabajo de la finca sí, pero yo quería comprar algo mejor para mis papas, pues mis viejos ya son como niños que

no pueden aguantar hambre, si hay que ayudar. Y ya la comunidad también, les da colada y ya lo ayudan pero yo estoy entrando a la finca, todavía pertenezco a la comunidad, nosotros por lo menos una semana sale uno y el otro se queda allá, no se deja la finca sola.

CG: ¿Todavía cultivan allá? ¿Que cultivan?

HU: Tenemos plátano, chiro, banano, yuca, maíz, tenemos frijoles de campo, tenemos también el barbasco (para matar pescado) y eso, porque algunos todavía cogemos animales de monte, utilizamos ahí...

CG: ¿Tú sientes que ha mejorado la alimentación ahorita?

HU: Pues ahorita más o menos...

CG: Ahorita ya todos trabajamos en el pueblo y ha mejorado un poco

CG: ¿Ha mejorado la calidad de lo que comían antes? ¿En qué?

HU: Ha mejorado en que ya uno comprar el arroz, uno compra el pescado, el marisco y puede comer.

CG: ¿Y no es tan costoso?

HU: El marisco casi no, acá es más caro el pollo, uno puede hacer almuerzo con \$5000, por ejemplo pescado de mar, suben a vender.

CG: ¿Por ejemplo camarón?

HU: Camarón no, porque eso es muy caro, en cambio el pescado es más barato, uno compra lo más barato.

CG: ¿Tú sientes que por ejemplo lo de la coca ha influido en la forma de alimentarse en la gente?

HU: No no, no tiene nada que ver eso, nada que ver.

CG: ¿Pero en la forma de organizarse si?

HU: En algunos otros no, pero en mi comunidad no hay eso. Algunos que viven bien lejos, pero los que estamos en la comunidad no se puede.

CG: ¿En tu comunidad hay problemas de guerrilla?

HU: No no, no hay eso, está tranquilo.

CG: ¿En que ha desmejorado la alimentación? Me dijiste cosas que han mejorado

HU: No ha mejorado que no tenemos una casa en donde vivir, porque somos artos entonces eso es que no hemos mejorado todavía, en la finca si tenemos pero ahí hay algunos que tiene su casita afuera para salir a quedarse, eso es lo que no tenemos

CG: ¿Qué receta de antes te gustaba que prepararan?

HU: La comida de antes que si me gustaba era el maíz, la chicha

CG: ¿Ahorita no se hace?

HU: Ahorita no, pues regamos el maíz pero se lo comen los animales, esa si me gustaba arto.

CG: ¿Como hacían la chicha?

HU: Cogíamos el maíz, lo desgranábamos y lo molíamos en piedra, no en molino, en piedra, hacíamos envueltos de mazorca y con la misma hoja hacíamos el envuelto, de sal o simple,

CG: ¿Eso también se ha perdido? ¿Se ha perdido el maíz? ¿Si tú quisieras volver a comer de lo que antes comían que sería ese alimento?

HU: ¡Sería bueno! Por ejemplo tener una finca y sembrar arto eso.

CG: ¿Pero qué alimento en especial te gustaría volver a sembrar?

HU: Como las gallinas, el pescado, el marrano de las piscinas que hacían y criaban pescado, de eso...

ENTREVISTA GRUPAL. SG, MM, YM Y LB, EDADES: 65, 64, 44 Y 27 AÑOS RESPECTIVAMENTE. RESGUARDO INDA GUACARAY

Fecha: 07 julio 2013

SG: Buenas tardes para todos los compañeras, mi nombre es SG, nativo de este resguardo, fui gobernador de este resguardo dos años, en el 2009 hasta el 2011, me reeligieron, yo tuve 7 años andando en este proceso, 7 años, yo no le porte nadita, le colabore 7 años, primero fue alguacil, después fui alguacil mayor, hasta que ascendí y de ahí si ya me canse, yo vi que la finca se iba terminando y dije esto no es justo, en ese tiempo no había recurso, taba era por el suelo, entonces que es lo que hice yo, este resguardo lo deje filiado, lo deje legalizado, con transferencia de plata, la gente nunca me apoyaron a mí, y diciendo que no que ese gobernador no ha hecho, y dejándolo legalizado, y con mi recurso mío porque aquí no daban un peso, no más posicionar a doña yola la secretaria y de la alcaldía, vamos nos,

que en algún día nos van a dar algo, y si nos dieron alguna cosa fue con alegato, eso fue un problema, bueno dejémoslo ahí....

CG: Don S, cuénteme ¿en qué año naciste?

SG: Yo nací, en el 48, voy a cumplir 65 años

CG: ¡¡¡Bien conservado!!!

LB: Ha comido arto chiro JAJAJAJA

Zahora si voy a hablar.

CG: Que todos se vayan presentado.

YM: Buenas tardes, mi nombre es YM, soy nacida y criada aquí en el resguardo Inda Guacaray, ahí está mi mama también es nacida y criada aquí en el resguardo y aquí estoy, son nacida en 1967 tengo 44 años, tengo cuatro hijos, tres varones, y la que está presente.

CG: L es la única mujer

YM: Si, ella es la única, y mi compañero que está presente pues él no es el papa de mis hijos, él es un compañero nuevo

SG: Segundero, diga jajajaja

YM: Usted sabe que a veces hay dificultades en las parejas, entonces nos separamos y seguí luchando con mis hijos y gracias a Dios ellos han estudiado, con esfuerzo mío, con esfuerzo de ellos, han terminado su primaria, se han graduado, una niña es docente en peña la alegría, y pues el otro se capacitó con los afrodescendientes en palma africana, hizo un técnico de producción, de cómo le llaman, palmicultor, y pues ya mi hija también le agarro su veri veri, se fue para otro lado, ya ingreso acá también ella seguir al proceso gracias a Dios, volvió y siguió su proceso, ella es una buena muchacha, y hasta ahora ya tiene 1 año, y gracias a Dios a don Sebastián que era gobernador en ese tiempo.

SG: En ese tiempo, que yo no era egoísta, me pedían un favor si hacían, caminaban con la compañera y yo porque no le ayudaba.

YM: Pues ella ya es una mujer que ya está caminando, que sigue en el proceso, ya tiene un hijo, ya es madre, uno va a hasta la experiencia hasta que uno no tiene un hijo, ahí le va la experiencia porque ahí le cambia a uno la vida, ella tiene que mantener, trabajar para ella, una responsabilidad. Yo me he capacitado en lo que es en bosques y territorios.

CG: Estas mujeres tienen conocimiento empíricos y también técnicos.

YM: Aja, también hice el técnico de producción que es con semillas de agua ahí está el afiche.

OA: ¿Quién venía con semillas de agua?

YM: Oxfam

SG: En ese proyecto también anduve yo, todo cuando fui gobernador, mi hijo salió técnico.

YM: También aprendimos a preparar abonos orgánicos, inorgánicos, todo eso lo sé preparar, y pues así se ha aprendido muchas veces, porque cuando uno no ve, solamente aquí en su lugar, piensa que nada hay, difícil, nada sabe, uno se le hace que todo tiene, como ahora que yo me voy cuenta que yo les digo, salgamos compañeros, aquí no nos van a venir a dejar en la puerta nada, toca caminar, yo estuve, Salí el miércoles me toco salir para el resguardo Hojal la Turbia, salimos para una comunidad que son 7 horas de motor, por el agua, yo llegue ayer, por eso Lorena me llamo ayer, y me pregunto si yo iba a estar en la semana, yo le dije si Dios quiere si, pues yo lleve mi celular, pero pues allá no hay señal y no se puede tener por ahí porque hay grupos ilegales, lo tiene que tener apagado, a penas para mirar la hora, entonces no sirve, gracias a Dios estuve acompañando, estuve con la consejera de la UNIPA, con la consejera de mujer y familia como una líder, acompañando a las comunidades, entonces me toca, ir como delegada participante a ayudar al comité de mujer, entonces me toca ir dando a conocer los derechos de uno, los que no ha conocido, y hoy en día tenemos nuestro derecho, ya el gobierno nos ha reconocido como mujeres, ya tenemos derecho a trabajar, a la vida, a vivir bien, a vivir mejor, a tener hijos bien, a tener un esposo que sea bien con uno a respetar, a ser responsable a compartir, y si no, tenga.... Aja, si así es compañera eso es en lo que yo les ayudo y sigan los demás.

MB: Buenas tardes para todos, mi nombre es María Bolaños, soy de la vereda de aquí, del resguardo, nací el 7 de abril de 1949,

SG: ¡¡¡huy es la mayor!!!

MM: No usted me gana, jajaja

CG: Hasta ahora usted es el mayor aquí.

SG: No entonces yo tengo que darles látigo a todos jajajajaja

MM: Y tengo 9 hijos, pero con los que más lucho que viven aquí, la una es madre comunitaria la otra es promotora en El Diviso, se llama PM, ¿si la distingue de pronto, Vicky y Paula?

LB: Ellos son técnicos en salud pública, cuando una vez hubo una promoción, ellos salieron del resguardo, se formaron en salud pública, entonces salieron y están trabajando ahí, usted sabe que como a veces usted habla de los lideres, entonces ahí uno sigue. Y como ella tiene una niña, yo se la cuido, la que trabaja como madre comunitaria y la que trabaja en el diviso de promotora, yo lo estoy criando aquí hasta que ellas llegan, responsables de las dos niñas.

MM: Mi nombre es MM, yo soy de esta comunidad de aquí también, de Inda Zabaleta, del resguardo Zabaleta, yo también tengo mis dos nietos, que estoy criando, el uno tiene 11 años, el niño que cargo tiene 2 años y tengo una hija que también trabaja de promotora de salud.

CG; Mejor dicho, todas tienen proceso con la UNIPA,

MM: Si gracias a Dios.

CG; En qué año naciste

MM: No ni idea en el año en que yo nací...

LB: ¿Usted no tiene cedula?

MM: Mi cédula tengo 64 años

YM: Es que en ese tiempo los padres no nos llevaban registro a los hijos, era como llevar un pollo y los que se críen,

CG: Sobrevive el más fuerte

YM: Eso, el que fue más fuerte aguanto y el que no pues pal hueco, y todavía hay y todavía hay familias bien tradicionales que no saben cuántos años tiene el paispa, los meses cuantos años, mejor dicho no saben... precisamente, ayer yo iba allá, para visitar una casa que tenía un compromiso, y me encuentro con un compañera, con una chamba y queriéndole echar agua, como bautizándola, pues como que el señor me llamo para allá, y me dice pues ayúdeme a echarle el agüita porque me pidieron que les ayudara, y le dije cuantos meses tiene, cuantos años nació, y mmmm no sabe nada, no sabe nada, no tiene nada no tiene ni registro ni carnet, no tiene nada.

CG: Entonces estamos diciendo que aquí hay gente que se acuerda, don S y doña M y doña M, ustedes se empiezan a acordar de los años 65, entonces vamos a trabajar en el año 65. Yo quiero que ustedes me vayan contando cómo era un día en esa época, a qué horas se levantaban, que hacían.

SG: Entonces vamos a empezar uno por uno. Mire cuando me crie en realidad mis padres se levantaban a las cuatro de la mañana, esa era la señal, pues no tenían radio no tenía nada, desde que cantaba el gallo desde las cuatro se levantaban, entonces yo era pequeñito, y yo decía que porque se levantaban y mi mama decía que porque ya era hora de cocinar, para el trabajo. Entonces a las 4, a las 5 a las 6 ya estaba mi papa ya estaba listo con el hacha para irse a trabajar, a las 6 ya estaba desayunado.

CG: ¿Qué desayunaban?

SG: No, espere un momentico, en ese tiempo, yo en realidad me crie, tengo hasta 65 años nosotros no sabíamos tomar el café, nosotros no sabíamos de arroz, nosotros no sabíamos en realidad y se lo hablo públicamente no sabíamos que era el arroz, la lenteja, nosotros la lenteja la comíamos cada año cuando era la semana santa, no sabíamos que era la lenteja,

CG: era un plato especial...

SG: ¡¡Eso sí!!! Pero nosotros los indígenas la lentejas la dejamos, el arroz lo dejábamos, el frijol también lo dejábamos, solamente comíamos era la harina eso era lo que realmente nos apetecía y el frijol...

CG: ¿Pero el frijol lo sembraban?

SG: No no, todo era de afuera, todo era comprado

SG: Entonces el indígena trabajaba todo ese año para comprar la lenteja, el arroz, las sardinitas, la manteca, no la manteca no la comprábamos porque nosotros criábamos cerdo y de ahí sacábamos la manteca, entonces nosotros de ahí cada año, mi papa decía aquí hay lentejas, aquí hay arroz, coman sardinas, pero entonces nosotros no sabíamos comer esas cosas, que es el que nos hacia él, nos mataba un marrano entonces nos decían coman carne, entonces nosotros con la carne si éramos apetecidos, y la harina porque esa si nos gustaba a los indígenas, no solamente a mi sino a todos,

CG: ¿La harina, pero comprada?

SG: Si era su harina, desde que se trataba de harina, eso era todos, primero el kilo de harina, el bulto de harina, ese era el pan,

MM: ¡Ese era el pan!

CG: Y de ahí hacían muchos alimentos,

MM: Ufff de ahí hacíamos la colada,

CG: ¿Y era harina de qué?

MM: ¡De trigo! ¡De trigo!

SG: entonces nosotros, todo era de trigo, todo nos vino dando,

CG: ¿No había maíz en ese tiempo?

SG: Había maíz pero cada año, cuando hacían semana santa cuando era que tocaba que comer harina, no nos recordábamos que era arroz, ni lentejas, sino solamente harina, en la semana santa, cada año.

CG; ¿Que preparaciones hacían con esa harina?

SG: Solamente la preparaban y la fritaban, solamente una arepita y eso era uuuufffff de gusto para los indígenas, de resto no cocinábamos los frijoles, el arroz, no esos no, solamente el arepita esa. Entonces eso yo me recuerdo y yo lo he recalado así, que otra preguntica

CG: Si tú quieres complementar algo que tu sepas...

YM: Pues cuando yo vivía con mi papá, en el tiempo que yo todavía era muchachita, lo que mi papa sembraba era plátano, el sembraba maíz, y sembraba arroz, y la comida, era animal de monte, ratón, guara, el guara es el guatín, la oruga (el conejo), el armadillo, bueno de todo animal de monte traía mi papa, en ese tiempo no hacían animal de pueblo que se compraba, todo era animal de monte, pescado, camarón, zorra,

SG: Por eso era que nosotros no apetecíamos la comida del pueblo... solo la harina...

YM: Nada, nada, la manteca era, como mi papa tenía arto marrano, la manteca era de marrano, era por balde de manteca que sacaba, esa era la manteca, la manteca no se compraba tampoco, la gallina, pues mejor dicho le gustaba crear gallina, bimbo,

CG: ¿Bimbo que es?

YM: Chumbos que le dicen aquí, el pavo, el pato ese que le gustaba criar a mi mamá.

CG: ¿Doña María quieres agregar algo a lo que están contando?

MM: Mmmm no casi como somos del mismo tiempo era lo mismo que comíamos. En los maizales se regaba el frijol, en la tumba, acá le decimos bichuela, se regaba así no más en las tumbas, eso enreda y va enredando y el frijol era la misma cosa, iba enredando enredando y ahí enfloraba, es como el maíz, el maíz también se lo regaba, y comíamos maíz, y hacia envueltos y chicha. Ese era el líquido de nosotros, la chicha.

SG: Naturalmente, libre de químicos,

CG: Bueno, me estaban contando que los papas se levantaban 4 de la mañana, a las 6 ya estaban listos con los machetes a trabajar,

YM: Le voy a complementar un poco ahí también, ellos no se acuerdan mucho... en el tiempo de antes que yo me acuerdo cuando vivían mis abuelos, bueno no se la edad de ellos ni nada, porque como que ellos llegaron, no eran de acá, llegaron de otras partes, mi mama se quedó aquí porque ya consiguieron su ambu (marido) y entonces se quedaron aquí, entonces en ese tiempo que el vivían sembraban maíz, sembraban yuca, sembraban caña, plátano, papaya, yo me acuerdo porque mi abuelo tenían unos papayales en los platanales, hartísimo!!!, plátano, que rico plátano eso se maduraban en la finca y como en el pueblo no compraban, a veces salíamos a las 2 de la mañana, salíamos a vender el plátano en

Llorente, por trocha, por camino, con el barro aquí (cintura) y allá que hacían no nos compraban el plátano sí que lo cambiábamos por pescado

CG: Hacían trueque

YM: Aja, hacíamos trueque, lo cambiábamos por pescado, así era con la comida,

MM: ¡¡Quesos!!! Así era, porque no se conocía queso por acá, les gustaba comer queso,

SG: Les gustaba el queso y la harina,

CG: ¿Y la leche?

SG: La leche no,

MM: La leche muy poco porque eso no se tenía, no había ganado

YM: Y mi abuela hacia envueltos de maíz, envueltos de sal, cantagallo

CG: ¿Cual es cantagallo?

MM: Agrio (risas)

YM: Envuelto sin sal, lo dejaban moler el maíz y a las 3 de la mañana se levantaban a cocinar cuando ya cantaba un gallo, cuando ya canto el gallo, ya era las 3, ese era el reloj, y ahí se levantaban a acomodar, empaque empaque empaque y ponerlo a cocinar,

CG: ¿Pero tenía que ser a esa hora? ¿Y porque?

YM: Sí, ya era costumbre

MM: Ese era el reloj, del gallo

YM: Ese era el reloj del gallo y pues ellos cada uno ya tenían un cálculo una medida de que el maíz no se fuera a pasar de agrio, porque si amanecía se ponía agrio, se ponía amargo.

MM: El envuelto se hacía de tres formas: el uno que le decimos el envuelto cernido, del almidón de maíz,

CG: ¿Ese ya es el procesado?

MM: Si, el otro es como dice mi hija el envuelto dormido, que le decimos dormido

CG: Ósea se levantaban dormidos a hacer el envuelto (risas)

MM: El otro es el envuelto con sal, que se echa ahí sal,

SG: Ese es el bueno

MM: Si ese es el bueno, no no es que sean malo, todo es bueno, sino que tiene diferentes, el mote de maíz,

CG: ¿El mote cuál es?

MM: Se le pone a cocinar el maíz, y de ahí se le echa lejía del fogón, de ceniza y tiene punto, cuando ya pela el maíz, ya se lo saca se lo va a lavar.

YM: En ese tiempo había arto, la naturaleza estaba viva, no estaba destruida, usted caminaba y era montañas, silencio, silencio, solamente cantaban los loros, los paletones, las pavas, como el bimbo, todo eso se escuchaba, era una montaña bien linda, bien hermosa, encontraba su palo para madera, para leña, para todo, yo recuerdo que nosotros con mi abuelo nos sabíamos ir así a cacería, veíamos tumbar chapil, el chapil es una pepa que es bien rica, hacíamos el chapil como en forma de un chocolate, lo machucábamos bien machacadito y le sacábamos

MM: De eso sacábamos el aceite también,

CG: ¿Es el que utilizaban también para preparar el arroz?

YM: Si era ese, era aceite, hacíamos como el encocado, pero en vez de coco le echábamos chapil y hacíamos el encocado de ratón, de zorra.

OA: Ese es el que los afros llamaban mil pesos, es una palma

YM: Así era que se vivía antes, antes no había una necesidad, porque todo había, mi abuelo hacia una talanquera encima del fogón, un fogón grandote y ahí ponía la olla,

LB: Una casa ahí

YM: Y ahí sí, eso era carne de conejo, carne de zorra, en ese tiempo no se mataba los animales pequeños, solo se mataba conejo, venado, no se mataba tatabra, ni zaina, solamente era armadillo, conejo,

MM: Conejo porque eso llegaban al lado de la casa al plátano

YM: Eso llegaban ahí al lado de la casa

CG: No era como ahorita que los animales están lejos

YM: Nooooo eso vivían alrededor de la casa y tocaba era espantarlo. Nosotros si nos hastiábamos de comer marrano, carne de animal del monte, ¡nos hastiábamos de comer del monte! Pescado, camarón del rio, ¡nos hastiábamos de comer pescado! Venga el marrano, ¡nos empalagaba la carne de marrano! Venga sus dos gallinas

SG: Unas palabritas, ¿nosotros porque vivíamos tanto? Por lo menos yo, ahorita tengo 65 y estoy joven, y porque ahora estamos resistiendo esa energía o esa potencia, yo quiero que ustedes me den una información yo tengo 65 años y no siento una enfermedad, ¿usted doña Yolanda siente una enfermedad? ¿Usted doña M? No, es porque nosotros hemos comido las cosas natural, lo que anteriormente nosotros sembrábamos, sobre todo la tierra naturalmente, porque los de ahorita, están haciendo algo y que les duele los brazos, que dolor en los huesos que tanta cosa entonces ahí tiene un problema, nosotros no podemos compararnos con las personas del 2000 o del 80, ¿qué es lo que pasa? Yo tengo una mujer que es un día que le duele un brazo, al otro le duele una pierna, ¿cómo a mí no me duele nada? Entonces sabe que es lo que dijeron a mí, me dijeron no don Sebastián, cuando usted se crio usted comía su animal, su ratón naturalmente, ahoritica ese pollo va con químicos, el huevo va con tal eso, ese pescado va con tal eso, entonces por eso ahoritica la gente no está durando entonces ¿yo quiero que me den una solución?

MM: Uno es amante al pollo

SG: ¿La gente aquí ahoritica puede criar su pollo? No, voy a comprar un pollo de allá para comérmelo, si ven unos huevos van y comprar pudiendo nosotros criar aquí, un pollo bien mantenido mira que ese sancocho es bueno, el pescado la misma cosa, entonces ahí viene el problema, entonces yo quiero que me dé información como debemos nosotros de devolver de atrás para adelante

CG: Pues una de las preguntas de la investigación es esa... como deberíamos alimentarnos ahora, pero partiendo de lo de antes, rescatando las cosas buenas del tiempo de antes, hay muchas cosas que usted dice el ratón era un ratón que se criaba en su monte, en su especie natural, el agua no estaba contaminada, ni el ambiente, ahora la comida, si efectivamente, para que un pollo crezca en 40 días pues obviamente es una cantidad que lo hacen engordar y le dan hormonas del crecimiento para que crezca rápido, y todo eso se está relacionado con enfermedades como el cáncer, ahorita las semillas que están usando es semilla transgénica, o muchos híbridos que tampoco les resulta tampoco también pero todo eso se relaciona con enfermedades como el cáncer, y por eso la gente vive más enferma se monta a una lancha y se está quejando al otro día y les pasa de todo.

SG: Otra preguntita le voy hacer, mire a nosotros nos tienen contaminado ese rio más de 5 años aquí hubo unos señores una familia mía que estuvo bajando una maderita para poder comer cualquier cosita, se fueron como 5 el día viernes y llegaron como a las 8 pero caltaditos de aceite, no se le conocía, a penas los ojos,

MM: A penas los ojos, se le miraba

SG: A me gusta que lo diga usted, pero la necesidad lo obliga, Henry fue uno, fue de la misma familia

CG: ¿Pero que era?

SG: Es aceite quemado que votan por allá de Ecopetrol y a nosotros todos nos están contaminando.

LB: ¿C, lo que yo le comentaba allá se acuerda? Yo le decía que en el resguardo cuando estuvimos en las clases lo que pasaba acá eran los ríos que se contaminaban de crudo, aquí ha bajado más de 6 veces crudo.

MM: ¡¡¡más!!! Ahora está bajando. Ahí ya tienen el contrato

SG: Déjenme terminar lo mío. Esa gente que venían en la convite y todo 3 mujeres y 3 hombres, la gente se reía y les decía ¿ustedes en que es que andan, bajando una maderita para comer nuestra comidita, nuestra ropa, pero así en esa forma? Es que nada más es que tenían blanqueados los dientes. Pasaron aquí en la base del ejercicito y les dijeron ustedes en que es que andan, robándose el petróleo del gobierno, eso es para investigarlos, no andamos en esto y esto, ahora entonces llegaron como a las 8 de la noche a lavar a la mujer al marido, y como no habían bajado toda la madera, otra vez, entonces no se han lavado sino que se han ido así mismo, eso es una injusticia que comete el gobierno, vea yo anduve en ese proyecto de petróleo que había por acá, yo fui hasta Popayán, hasta Cartago, no nos dieron ninguna solución, lo que nos decían era “gobernador, siga gestionando que de aquí a 10 años puede salir cualquier cosa” de aquí a 10 años yo le dije me muero, entonces que es lo que uno debe hacer, ese proceso lo deje como caminando, pero de todo caso como dicen que es para 10 años el resto de la comunidad ande usted porque yo ya no aguanto más. (risas)

CG: El tema del crudo también ha salido en los afros, también sale en Rosario,

SG: Si todo eso, aquí en la Nupa, en el 28

OA: Es por donde pasa el oleoducto, es que se lo roban

TODOS: Es que es cada ratico, 2 o 3 veces por semana pasa eso

SG: En realidad es que nosotros no tenemos, para levantar la cabeza, porque nosotros levantamos la cabeza cuando menos vemos baja ese crudo y vuelto y nos agacha la cabeza, porque sabe que esa es el agua que nosotros nos manteníamos en el río, queremos bañarnos y no, ya está limpiquito y al otro día uuuhhh ya está toítico caltao, entonces no me baño, me aguanto. Esa es una injusticia que está cometiendo el gobierno, diga, entonces hay que mirarlo de atrás para adelante, como que nos van a desplazar a nosotros sacarnos de ahí, nos van a sacar de aquí, esa es la idea de ellos.

OA: Bueno yo sé que lo de la comida, en semana santa en Ricaurte comía antes palmito, acá no se daba y era siempre para semana santa.

Todos: Si, si ese es el palmito, ese es primero. Es la primer comida, es nuestro plato favorito, si no había palmito no había semana santa.

SG: Si no había harina, no había semana santa

CG: ¿Pero era a partir del viernes?

YM: Era el viernes santo, el jueves santo, como antes era la semana santa toda la semana, desde el lunes

LB: También era la gualpa, yo comí bastante gualpa,

YM: Si ese palmito...

SG: Yo hasta ahora, si llega el miércoles y lo empiezan a sacar, pero ese palmito esta escaso, ya no se consigue ahora, anteriormente lo comen pero es de lejos,

YM: Yo lo compro a veces, porque aquí ya no hay,

SG: Eso nosotros hemos perdido bastante nuestra naturaleza, ciento por ciento

YM: Está destruida, pesimamente destruida

SG: Sobre todo la selva, perdimos la selva, todo todo la perdimos, hablando en realidad, raritamente, la selva la perdimos toda, la fumigación es parte del gobierno

CG: Aunque esa es de ahora, la fumigación

SG: Si, yo les decía cuando era gobernador, hombre no vendan todos sus guaros, esa es la recuperación que nosotros queremos para si quiera para salir, y decían, no no eso es mío.

YM: En ese tiempo que era la montaña pues sana, en ese tiempo era todo mejor, porque nosotros imagínese como será, que los hombres no destruíamos la montaña porque no había hacha, había sierra, había machete, solamente se usaba el machete para la leña y para tumbar el plátano y para sembrar, y cuando habían arboles grandes entonces los tumbaban para que fuera mucha la sombra, y las mujeres con machetes tumbaba palo, y ahora yo me pongo a ver como es el cambio tan diferente, como en ese tiempo no había herramienta de gasolina, cuando salió la motosierra mijito, eso era como que se había venido el mundo encima partiendo madera.

SG: Un puntico, cuando hacia la montaña, nosotros tumbábamos este palito, pero entonces no valía la madera, entonces salió la sierra de mano, entonces que es lo que hacíamos nosotros los indígenas, acerrábamos nuestros palitos, sacábamos unas 20 piezas pero como era sierra de mano eso era duro, no rendía, entonces sacábamos esas poquitas y las íbamos a vender, entonces la montaña no se agotaba, cuando en eso dijeron , no que esa sierra de mano no, eso no da, no rinde nadita, salió la motosierra y yo fue uno, a mí me dijeron Don

S lleve 2 motosierras para que termine esa montaña, que bonito, ahí mismo dije yo y ahí fui cogiendo el ritmo y un día en 2 años y palm!!! Entonces qué fue lo que hice, me hice un mal yo, yo con mi sierra de mano hasta ahora estuviera ahí dándole, más despacio pero estaba comiendo lentamente, con la motosierra vea como quedamos, ni pa la casa, entonces depende en uno mismo.

CG: Ustedes mismos han identificado algunas causas de porque se ha ido perdiendo la alimentación, pero yo quiero que nos centremos un poquito en que me cuenten un día en la alimentación, ya me dijeron que se levantaban a las 4 y salían a las 6.

SG: Mire mis abuelos se levantaban a las 4 de la mañana y llegaban recién a las 6 de la tarde a hacer merienda,

CG: ¿Pero no comían nada?

SG: En la mañana no,

CG: ¿Ni el desayuno?

SG: Nada más el desayuno

CG: ¿Que era el desayuno?

SG: Si había su ratón, echaban su ratón entero y su plátano y váyanse, ya liquido nada, y si había su pedazo de piel de conejo, ahí también era, pero no comíamos nada mas de ahí y con eso nos sosteníamos si ha de aguantar hasta las 2, hasta las 3 de la tarde aguantábamos entonces ya nos guardaban de vuelta el almuerzo y sopita de chiro pero con su mismo animal de monte.

CG: ¿Cuántas comidas hacían al día?

SG: Cuando había oportunidad se hacían 3 cuando no habían oportunidad se hacían 2.

CG: ¿Que pasaba cuando no había oportunidad?

MM: No había

SG: Cuando no había oportunidad no mas era el desayuno y con eso ya acostarse a dormir hasta el otro día

YM: A veces teníamos chontaduro entonces había chontaduro cocinado

SG: Y el maíz

YM: Teníamos chontaduro cocinado, o teníamos envuelto, o teníamos chicha, o teníamos mazamorra del maíz, entonces por lo menos cuando había chicha, tomábamos chicha, la chicha por lo menos con una tasa a veces usted se llena y no le da hambre

SG: Y le daba una potencia la chicha

YM: Se comía una taza de mazamorra entonces ya no le quedaban ganas de comer más, entonces por eso a veces, no se hacía almuerzo, o no se hacía mi abuelo decía el tumbaba papaya y a veces él se levantaba a las 3 de la mañana y él decía a chupar papaya, el chupaba papaya a las 3 de la mañana que eran para los riñones, el hígado decía él, y fresquita decía él, el chupaba su papaya y con eso él iba a trabajar y llegaba a las 10 de la mañana recién a comer entonces él ya tenía su costumbre, él se tomaba su chicha, sus 2 tazas de chicha a veces y no almorzaba, decía no yo ya me llene, estoy lleno decía y ya lo mantenía.

SG: O si no le llevaban una taza de mazamorra de maíz ahí tapiado echaba la lejía que usted decía de la ceniza y con ese eso era como comerse un plato de comida.

YM: O habían envueltos, llevaban en su canastico y echaban su atado y en ese tiempo era de hoja, se metían sus dos balas, su ratón y llevaban sus envueltos, ese era el avío para el camino, por eso era que la gente no cocinaba a veces 3 comidas, cocinaba 1 y ya

CG: Y eso guardaba para todo el día

YM: Claro así era para todo el día

SG: Con eso se sostenían ellos hasta que llegaran a la casa

CG: ¿Siempre había animal de monte?

Todos: ¡Si claro! Era para todos los días

CG: La leche es la que me dicen que no

Todos: Esa si no

MM: Yo no llegue a conocer en mi finca, mi papa no tenía

SG: La leche si fue cuando yo tuve como 10 años mi mama compro unas 2 vaquitas y conocí la leche, y la leche nos la bebíamos no más y como eran 2 vacas que daban leche, entonces cuando queríamos comer le echábamos limón y cuajaba y le echábamos sal, y con eso comíamos. Con el limón hacíamos eso, como una cuajada no quedaba igual, quedaba como agria pero esa era la forma, también lo hacíamos nosotros.

CG: ¿Que más sembraban? ¿Qué más comían? ¿Recolectaban frutos? ¿Cómo era? ¿Sembraban?

SG: Nosotros sembrábamos. La chilma, el papacun, la chilma llama llama, la yuca, el camote,

CG: ¿qué es camote?

SG: Una batata dulce, esa también nos gustaba bastante. Lo de debajo, y lo de encima ya era el plátano, el chiro, el babano, manzano.

YM: Imagínese como era, mas antes, yo me acuerdo, porque ya era la montaña que estaba la naturaleza viva, en el monte había chapil, había chanul (un árbol) y eso cuando había cosecha madurito se veía caer, de guayacán y nosotros como era chimono (chiquillo) nosotros nos íbamos al monte a veces a comer, ese guayacán lo poníamos a asar en el fogón y lo machucábamos con una piedrita y eso quedaba como una balita de plátano.

SG: El guayacán tenía tanto uso. Si usted quería llevar se comía la corteza de encima y llevaba la pepa y se comía la pepa diferente al chanul que no mas se comía la corteza de encima y lo demás tenía que botarlo.

MM: También el pan del norte, eso arto comíamos, mi mama nos daba.

YM: El sande también, se comía la pepa eso era la fruta en lugar que ahora hay tantas cosas, esa era la fruta del monte, ese era el mecato de nosotros, no era como ahora que se va y compra la naranja, un bom bom bum.

CG: ¿La naranja no existía en esa época?

SG: No, no, ni la guaba existía, había una guaba de montaña,

MM: Había una uva también de montaña,

CG: ¿Uva la que uno conoce?

Todos: No, esa es de árbol, silvestre, una chiquitita, la de árbol, es moradita, es pequeñita

CG: ¿Qué otra cosa recolectaban?

YM: El capulí, ese también es un fruto todavía lo hay.

CG: ¿Pero cómo es?

SG: La pepa es moradita, chiquitita, un racimo grande, es un árbol pequeño, él se engaja solito en la selva, el madroño, ese es un bejuco...

Todos: No, ese es un árbol

OA: Ese es un árbol mediano, no es tan grande,

MM: La fruta es acida y larguita amarillita, en partes ahí, en el pinde mi sobrina tiene unas, en la carretera tiene un arbolito

CG: Pero caso no se consigue

YM: yo he caminado y casi no se consigue

CG: Que frutas se han ido o que alimento se ha ido perdiendo.

Todos: Uuuuuhhh de lo que estamos conversando ya no se consigue, ya no se encuentra,

CG: ¿Todos esos?

MM: Del norte si hay.

YM: La papacun ese también tenemos, la papachina, la chilma, el chapil todavía hay, (pero lejos)

CG: ¿Pero cuál se ha perdido que añoren tenerlo?

YM: Mmmm ya no hay

OA: Pero cuales de esos quieren recuperar rápido

YM: Para mi seria toda. Todo lo que ya está perdido. Yo posiblemente soy tan así, y digo, hay ese arbolito esta bonito y digo voy a llevarlo a sembrarlo así y me lo traigo a veces se me seca, a veces se me muere se crece pero ya es como ellos que están en la libertad, mucho estrecho, un árbol es como cuando un niño es primero, que esta solo se cría es con arto espacio y árbol usted lo siembra y vea como lo tengo yo ahí, vea piña, y bore.

MM: el tomate todavía lo tenemos, pero el que había era uno pequeñito,

CG: ¿El cherry o parecido? ¿Y sabe parecido?

OA: Si,

CG: Ese tomate es apetecido

OA: Pero volviendo a la pregunta, ¿de esas cosas que se han perdido que primero que se segundo que tercero cual sería el primero?

CG: ¿Cuál sería el primero, el que más quisieran recuperar?

SG: Bueno entre los cuatro, cuál sería la más necesaria.

MM: Pero esas frutas que se recuperen ya no sería para nosotros, esa fruta

SG: Es que nosotros estamos hablando no es para nosotros, es para los renacientes. Son naturalmente serias

YM: Pues uno que ya no tenemos espacio, no tenemos tierra, dos que algunas familias solamente la casa, no tienen ni una ni dos hectáreas, tres que la gente ya no le ponemos interés, no se damos ánimos a sembrar no tenemos esa voluntad, ya no nos dedicamos a sembrar, ya somos incrédulos, yo he mirado hartas dificultades, por la coca, por eso se viene perdiendo toda la cultura.

CG: ¿Esa es la relación que tú le das? ¿La alimentación se empieza a perder cuando entra la coca?

YM: Si. Exactamente

CG: ¿En qué año entro la coca?

SG: En el 2000, lo tengo presente.

YM: Ahí fue donde la gente uno ya al mirar hacia atrás ya no pudimos regresar atrás, ya hay fumigaciones, ya hay contaminación, de nosotros mismos, hoy en día ya no macheteamos la mata de yuca con el machete si no, me canso la cintura voy a comprar emozon, voy a comprar eso no sé qué tanto químico,

SG: Toca olvidarlo

MM: Pero que lo olvida usted pero los demás no lo olvidan

YM: Yo por lo menos, aquí en este lugar no me gusta que me echen químicos, aquí siembro con el compañero, yo aquí a veces peleo, cuando yo no estoy entonces yo le digo, yo siembro mis cosas es para yo limpiar, entonces ahí tengo maizito, ahí atrás, ahorita los hago caminar, el maíz lo limpie a pura manito, ¿para qué? Para que no se me muera ni la yuca ni el maíz, y para no contaminar, ni contamina el aire ni la tierra, porque todo está bien, por lo menos ahora el compañero ya consiguió una guadaña, aunque sea de segunda pero ya la compro, entonces ya le ayuda a limpiar con guadaña, porque sé que eso no contamina, un poco, entonces eso es otra, y diría yo, tiendo espacio donde sembrar, diría yo, sembrar árboles, ósea recolectar en la selva y traer a volver a sembrar, yo si lo he hecho, por allá yo me encontré unos arbolitos que nosotros utilizábamos, mas antes no se quemaba la tabla de las cajas viejas, usted miraba que mi abuelo tenía un chanul tumbao largo y ahora si se iba él, bum bum bum, dejaba amontonado, muchachos vayan a cargar su leña, y fresquita, al fogón y eso ardía como si estuviera seca y ahora un árbol que le llaman el sabaletto que es ardedorcito ese palo estuve por ala y mire unas maticas, los aves y los animales se llevan la pepa lejos entonces es posible encontrarlo en la raíz del palo, esos animales lo trasladan a otras tierras, entonces no se encuentra, a veces cuando veo esos árboles grande, el sande, el chanul, a veces ando buscando un arbolito para llevar, si de pronto no lo logra lo logra otro para sembrarlo, hay un arbolito de allá atrás lo tengo sembrado.

MM: Uno fácil para conseguir es el cedro, si se consigue arto

OA: El cedro no es de aquí

Todos: no ese no es de aquí

CG: Para allá iba mi pregunta ¿Cuáles alimentos han llegado, que ahora siembren y que no sean nativos de acá?

YM: Que no sean nativo nativo como decir el, por ejemplo el bore no era de aquí, la piña si es natural de aquí, aquí nos ha traído una semilla de plátano de otra parte y se ha ido muriendo, la yuca es la misma cosa, la caña también nos trajeron una semilla de otra parte y se ha ido muriendo, yo no sé de donde la traen

SG: ¿Sabe que otra pregunta que yo tengo? El coco nosotros lo perdimos, y no se ahí si como se puede recuperar esa mata, el coco desde que llego la fumiga aquí el coco, la palma naturalmente

CG: ¿Es que no se da?

MM: No eso fue por la fumiga

SG: No eso no se da, eso sí se perdió del viaje, entonces esa preguntica si le hago compañera, esa no la pudimos recuperar, nadie tiene coco, todo el mundo tenía sus tres palmos ya no, coco, no coca (risas)

CG: Esa preguntica es para el ingeniero acá.

YM: Casi nuevo no hay, el bore si es nuevo,

SG: Plátano,

YM: Pero eso es parte de los afros,

SG: Nosotros también sembramos

YM: Mmmm pero eso no es nuevo, porque si había

CG: Pero es otras variedades, no es que el plátano no existiera,

YM: Por lo menos yo aquí, plátano como todos los días, plátano aquí tengo, no tengo arto tierra para sembrar, pero en el espacio que aquí tengo gracias a Dios en la orilla de la carretera tengo.

CG: ¿Cuántas variedades de semilla de maíz tenían antes?

SG: Había una sola, el indígena y ahoritica hay como tres variedades de semilla de maíz, el puntillo, el amarillo es otra variedad, es otra mazorca grande, tampoco son de acá,

CG: ¿Se dan bien acá?

SG: Póngale cuidado, se dan una sola cosecha pero cuando usted quiere sembrar mas no da. Eso es negocio.

OA: Son híbridos, los cruzan para que no se puedan utilizar la nueva semilla, tienen que comprarlo, no son cruces hechos en laboratorio, son cruces hechos sembrando de una mata a otra, con polinización cruzada, en varias generaciones, lo que hace es inhibir la reproducción de las semillas, a veces se puede dar una segunda cosecha pero muy pequeña, ¿ese maíz el que tenían acá era como el que los afros llamaban chococito?

SG: El maíz nosotros naturalmente era blanquito, pero nosotros era una mazorca así, blanquita.

YM: Ese ya es chococito (trae la mazorca, amarilla)

OA: ¿Ese es el indio?

YM: Si

SG: ¡No! No no no no! El indio era el que era el blanco

MB: Ósea es que ese lo revolvieron, regaron uno amarillo y blanco y salió así. Cruzado

YM: Pero blanco si hay, todavía hay

SG: Blanco indígena

MB: Ese es un maíz que le llamamos blanco, ese es de los propios indígenas, el blanco, ya el otro salió del cruce

SG: Yo si quiero que recuperemos el propio, en eso que vamos, ese es el que necesitamos recuperar. Ese puntilla...

CG: ¿Existía alguna fiesta entorno al maíz? ¿O para que más lo usaban? ¿Había algunas comunidades indígenas que hacían la fiesta del maíz, entonces todos los productos que se hacían la gente se reunía entorno a eso? ¿Aquí existe algo así?

SG: Nosotros cuando hacíamos minga, nosotros teníamos bastante maíz indígena y no comprábamos ni guarapo ni aguardiente, sino que yo le decía a la mujer, haga la chicha, hacíamos hartísima, la poníamos a enfuertecer y la gente decía no esa chicha si esta buenísima, entre más chicha bebían más trabajaban naturalmente.

XX: Aquí antes que hacían de la fiesta era el pendón que lo llamaban, pero eso lo hacían era en Llorente y ahí sacaban de todo, hasta una mata de plátano con todo el racimo lo cargaban.

CG: ¿Y cómo era el pendón? ¿Cómo era esa fiesta?

XX: Esa fiesta era cada año,

SG: El 15 de septiembre

MM: Aquí ya se perdió

XX: Los indígenas sacaban gallinas marrano, el que tenía su vaca, caña, yuca, chilma, todo eso sacaban.

CG: ¿Quién organizaba esa fiesta?

XX: Entre ellos, tenían su líder, en el cabildo.

SG: En ese tiempo cuando hacían esa fiesta, hacían esa fiesta ellos era como para la fiesta de la virgen de las lajas, entonces a ese santo se les oraba, entonces si usted largaba uno tenía que coger uno dos o tres, el otro año tenía que largar 4 o 10 personas y esas 10 personas tenían que trabajar ese año entero colocándole la chicha, el puerco la gallina, para comer, entonces al cura no le gusto por ese punto, que el indígena trabajaba un año para darle de comer un solo día a los de afuera entonces que eso era una esclavitud, entonces el cura prohibió ese punto.

CG: ¿Ósea el pendón era una fiesta de los indígenas pero eran para otros?

SG: Aja, ellos salían, también bailaban, bailaban la marimba, también salían y tomaban su chicha, pero entonces la mayoría, con decir que era fiesta de los indígenas, todo el mundo todos se arrimaban a comer, entonces que hacia la policía también, como había un escándalo, entonces venga el indígena al calabozo, en esos calabozos ya no cabían entonces el cura le dio rabia, que eso era un negocio de los inspectores de policía solamente para quitarles plata y otra cosa que la gente que no era indígena, con decir que indígena, con decir otra cosa, cuando se decía que iban a salir esas indígenas joven decían los afros vamos a enamorar todas esas indígenas y se llevaba una indígena, violaban.

LB: Si, eso era así, Arturo nos contaba que eso era que violaban y sacaban las cosas a vender y querían era que les regalen el mismo precio, no compraban nada, por eso fue que el cura no le gusto eso y acabo, pero la cultura si se hace, en el ojal si se hace, en las comunidades si se hacen, es mas en el territorio, ya no más.

CG: ¿Las que se hacen la siguen haciendo al año?

LB: Si

CG: ¿Cada 15 de septiembre?

MM: No ahorita es en agosto

CG: ¿Porque lo cambiaron?

XX: El 1 de agosto, allá en Yacuanquer lo hacen en el primer de agosto, el pendón que dice.

YM: En el ojal el pendón empieza el 5 y termina el 7.

MM: Aquí era todo el tiempo el 15

CG: Y es días de fiesta y de comida,

OA: La organizan los fiesteros, son los líderes que están solamente para eso.

SG: Entonces los indígenas llevaban la chicha, la mazamorra, los palos largos, para el cura, se iban punta cargaban, no solamente una banda, varias, y las gallinas también iban colgadas solamente para el cura, el padre dijo que no, que no estaba de acuerdo con eso, lo que el indígena trabajaba.

OA: ¿Era Matías? Él tiene cómo 30 o 40 años acá...

Todos: Si estuvo, el anda ahora en veredas, pero sí estuvo...

LB: El ayudo al proceso un poco a aportar

SG: Él como él lo prohibió...

XX: O el que quiera hacer su fiesta que lo haga en su comunidad

SG: Yo estoy de acuerdo compañera que nosotros como resguardo aquí yo también quiero que nuestra cultura no se pierda, como iniciar, podemos hacer nuestra fiesta, pero entre nosotros.

CG: ¿Pero la comunidad ya no se organiza para eso?

SG: No, si están de acuerdo varios, yo les he pintado y dicen que sí, porque no debemos perder nuestra cultura, esa es la cultura que tenemos.

YM: Ahora en agosto es el pendón, estamos invitadas en el Hojal, La turbia, 1 hora por motor, por el Mira.

SG: Póngale cuidado nosotros soñábamos por una iglesia, soñábamos un sueño por una iglesia, y el cura llegaba a la hacer la misa y tocaba prestar la escuela, ahoritica mediante Dios vamos hacer nuestra iglesia, porque ya nos unimos, el cura nos ha ayudado a todo, ha echado dos viajes de material, nos ha dado todo, si nosotros nos unimos, ese es un principio que nosotros de tenemos, de trabajo, entonces, después que este nuestra iglesia, vamos a hacer nuestra fiesta también, del pendón que también

CG: ¿Pero entonces lo quisieran trabajar con el padre?

SG: Si ya con él, ya nos trajo los dos viajes de material

CG: ¿El padre es como un consejero mayor? ¿Que acompaña a las autoridades?

SG: Si si

YM: Ese sacerdote es bien bien amplio, él quiere el pudiera toditos ayudarlos toditos ayudaría,

SG: Póngale cuidado que el jueves por allá hubo una masacre, y lo invitamos a la misa y el mismo fue con sus 12 líderes para que nos atendió bien allá y entonces ya nosotros estamos iniciados, poco por poco nosotros tenemos que este año plantar esa iglesia. Los 2 viajes de material ya están. Entonces hay mucha gente que dice que no que fulano no sirve, que ese líder toca que, eso no es cosa del gobernador, es de la comunidad, uno mismo se ubica, aquí se lanzó una nuera mía y dijo no aquí vamos hacer esto y esto y ya se está viendo porque a ella le interesa la comunidad.

CG: ¿Doña Y se va a lanzar también?

YM: No no

XX: Ella colabora también

YM: Yo a veces me gusta meter la cuchara en cada plato empezar de que a uno le dicen metida, aunque sea uno está de una esquina aruñando, me gusta colaborar, me dicen doña Yolanda para acá, pa allá voy si me dicen así sea que me llamen para matarme ahí me toca irme a entregar (risas) si no es bueno para matar es bueno para que la maten (risas) entonces...

SG: No ve que aquí nos llegan todos los evangélicos y nos dicen que nosotros no tenemos la iglesia y que q donde se van a ubicar y la católica nosotros quedados, ahí con cero a la izquierda, entonces nos toca no, eso no es de ahí, vamos para adelante, vamos adelante, vea yo póngale cuidado, yo soy confirmado, soy bautizado, soy casado, son de todo, yo tengo que seguir mi catolicismo, yo no soy como el que me va a salir una política que usted es católico y luego... ahhh no, yo soy firme.

CG: ¿El Awá siempre ha estado en alguna religión?

SG: El Awá es firme, católico, pero hay unos que son medio contrariados (risas) ahora nosotros aquí carecemos, hay un muerto un difunto, no primero toca sacar una hojita allá, y habiendo la iglesia aquí de una vez vamos pasando así, de una vez aquí, si es para allá o para acá?

CG: ¿Un entierro es con misa? Yo he visto unos entierros pequeñitos, no va casi gente

SG: Si de todo,

MM: Depende del que quiere,

YM: Ósea va en la espalda, en suerte, hay personas que tienen bastantes amistades, hay amigos que si saben que esta Tumaco y se murió pues de allá vienen de donde este, es la amistad. Es como yo un afro que se murió se llamaba clérigo, y decía cuando se tomaba sus guarilaque el día que yo me muera habrá de llegar gente hasta del extranjero y le cuento que ese día que se murió ese señor le cuento que parecía un entierro de gente millonaria, eso había camionetas, cuatropuertas, taxis

CG: ¿Y comida?

YM: Comida no hubo, pero hubo su café normalmente,

SG: Era un charuquero, eso decían que era pura mentira de ellos, ese día yo estaba en Cali y cuando yo supe y si no me había venido.

YM: Le cuento que ese entierro fue, ahora bien hubo un entierro harta gente colaboro, fue un muchacho como de 13 años, pero yo he mirado entierros que se mueren y eso así chiquitico,

LB: Depende también como sea la muerte, hay cosas que a veces uno dice los matan uno nunca sabe, entonces es por evitar la gente no va.

CG: Vamos a salir del tema, vamos a reingresar, ¿ustedes consideran que la alimentación de antes era mejor que la de ahora porque era más sana, sin químicos, menos contaminado y había más animal de monte, había más semillas? ¿En qué momento se pierde esa alimentación?

XX: Realmente fue desde la época de la coca. Desde lo que se sembró coca aquí...

SG: En el año 2000 nosotros teníamos todo, teníamos la selva, los animales y nuestra agricultura todo estaba formalmente, entonces llegaron la gente de otra parte, los colonos, eso fue ya cuestión de uno mismo, yo también fui de las personas que vendí tierra, entonces que es lo que le venía a decir, eso le decían eso ya de chiro no vivan, de yuca no vivan porque eso no da plata, es la coca, entonces preguntábamos ¿cómo hacíamos para sembrar esa coca? Pues vendan y con lo mismo compren la semilla, entonces nosotros la vendimos, ahí mismo vendí unas 10 hectáreas como que me dieron a 100.000 1 millón de pesos ahí mismo, 1 millón de pesos siempre era bonito, entonces me metí 1 hectárea, y ahí mismo los demás dijeron no eso está bonito don S está bien planteado, entonces vendamos tierra, entonces el error también lo cometimos nosotros, porque si nosotros habíamos sido firmes, ósea que también no sabíamos bien bonito como era la cosa, para donde era que íbamos

marchando, cuando ya vieron ellos que ellos se hastiaron, ya nosotros hasta nos prohibían el camino, ya ustedes no podían pasar por aquí, con esa gente llegadera, había problema ahí,

CG: Entonces ya no podían tranquilamente buscar animales

SG: No ya no, ¿entonces qué era lo que hacían, si yo le vendí 10 hectáreas todas 10, el otro vendió otras 10 y así entonces las emparejaron todas y los animalitos que tenían que hacer? Echar la cobija al hombro y echar para otra parte (risas) no ve que ya no había la fruta, el animal había vivido en donde estaba la fruta, el plátano, el chiro, el banano, el chontaduro, pero como se tumbó todo, ya quedo, entonces el animal también se fue

CG: Ese si no fue bobo, me voy para donde está la comida. Pero bueno, el cuento de la coca era que era más productivo y daba más plata que sembrar todas estas cosas ¿Era más fácil?

SG: Bueno yo en realidad, mi hijo estudio y salió en el 2000, yo vendía maderita, vendía chontaduro y le decían tetera, nosotros vivíamos por allá adentro de eso le compre un solar por aquí y a la mujer le dije no hay que estudiarlo a él, el termino el estudio con la madera, el chontaduro, el marrano,

CG: ¿Todavía tienen el chontaduro?

SG: No el chontaduro también se terminó con esa fumiga, por eso como sacamos nosotros, entonces fue que ahí yo estudie ese muchacho con el chontadurito, la tetera y la madera, nos quedamos sin el chontaduro, sin la madera, bueno la teteras si aguanto bastante (esa que hacen paja) hasta ahora si hay semillas, pero porque fue dura, a esa la fumiga a la semilla no le hacía nadita, entonces también hay, entonces la gente no quiere sembrar tetera ni sembrar ni chontaduro, no quiere sembrar, solo la coca, por eso es que dicen que fuimos afectados por la coca.

CG: Bueno yo no entiendo el negocio de la coca porque dicen que como me lo han explicado es más rentable sembrar coco que sembrar coca, económicamente hablando.

OA: Pero el coco acá no produce casi es en otras zonas,

CG: Si pero es solo un ejemplo,

SG: Pero aquí coco si había, uf había en cantidad

OA: Si había, se produce se demora mucho más pero si se produce,

SG: Yo sé que en la mar se produce más rápido, pero si se produce, uff aquí todo el mundo tenía coco

CG: ¿Entonces, para que necesitaban plata?

SG: Píal (plata) necesitábamos la plata para el estudio de los niños, para la comida, para la ropita y para beber nuestros guaros (risas) esa es la verdad, no más. Pero vivíamos más, ahora nosotros no conocíamos en ese tiempo esas masacres, nosotros no conocíamos el ejército, no conocíamos matado de 3 o 4 cuando si más uno se moría pero era de enfermedad, y ahoritica vea con lo que estamos, aquí nos mataron a 5, hubo masacre, hace como unos 3 meses y yo estoy haciendo las vueltas ahí y casualmente para ver si hay reparación de los 5.

CG: Ósea eso empieza en el 2000 y de ahí se afecta todo

SG: Mire hasta ahorita que llevamos el 2013 ha sido tragedia a nosotros aquí el ejercicio no está aquí, si no nos sacan nos llevan a informar a las mujeres a los hombres a las jovencitas, eso también lo han hecho, yo también les hice un denuncia al ejército y era tanto de entrar y conquistar a las jovencitas y vámonos para el CAI y ahora sí,

CG: ¿Cómo se sueñan un futuro para sus hijos, nietos, comunidades?

YM: Por lo menos como yo me he capacitado, he entendido mejor y ya tiene uno más experiencia a lo nuevo, por lo menos los que no sabemos habemos una personas que no nos gustan, ósea nos metemos al cuento y después nos retiramos, si nos dice de Inda Guacaray necesitamos tantas personas para capacitarnos bueno, vamos 4, 5 o 6 estamos estamos, cuando ya a veces al final, lo terminamos en 2 o 3 e 1 ya no van los demás, ya quedamos, pues si yo fui bien pila aprendí, si no quedamos en lo mismo, entonces esa es la desventaja que tenemos aquí, que no nos proponemos lo que queremos hacer, porque a veces ya hay con tantas tecnologías que ya a veces esta la tecnología más avanzada, ya es con capacitación con otras experiencias de otras prácticas entonces ya son nuevas las practicas que nosotros, prácticas que nosotros de aquí de nuestro saber de aquí, ya son diferentes, han cambiado, como por lo menos para sembrar, la chillangua, el chiraran, nosotros ya no lo sembramos, que hacemos compramos cebolla de afuera, cilantro de afuera, porque porque no, y hay! Si no que no lo sembramos y si lo sembramos nos lo fumigan.

CG: ¿Aquí cada cuanto fumigan?

YM: Aquí, no han fumigado, para que voy a decir, hace dos años no fumigan, fumigan cada 4 meses.

SG: Pero doña Yola, nosotros volviendo a tras sí podemos sembrar algo, de lo de antes, si podemos recuperar, si me parece a mi

LB: Podemos recuperar un poco lo de la selva.

SG: Selva, agricultura, podemos recuperar, peces, animales, el todo es unirnos y ponernos en una práctica.

CG: ¿La pregunta que les hacía es saber cómo quieren que estén a futuro? Uno es como que la comunidad se una, igual no todos, porque no todos se van a unir,

SG: Pero hay que recuperar algo,

YM: Ahí es difícil, por lo menos aquí en mi resguardo, yo no meto la cuchara, de uno todos somos iguales.

XX: Si nosotras hacemos una reunión para recuperar algo, después los otros de allá van a decir que que derecho tienen de traer a otra gente sin decirnos a nosotros, y entonces eso es el...

SG: Pero ese no es el tema, yo sé que desde que Salí de gobernador yo dije que mata no volvía a sembrar, yo ya me pase a un trabajo de que no tenga problemas, así que eso ilícito ya no, entonces yo me puse a sembrar hierba y estoy en mi hierba y varios allá estamos sembrando hierba y estamos metiendo ganadito (hierba es pasto) entonces que es lo que estamos haciendo, entonces si tenemos las ganas como de recuperar, porque si nosotros nos pusimos que vamos a sembrar todos, no, vamos a ir comenzando de 2 o 1 y vera que los otros van a ir empezando de ahí para allá, porque ese es un cultivo legal, que no es ilegal, ilegal que es que me pongo a sembrar y todo el tiempo tengo que vivir acosado pero si ya me pongo que no sea ilegal, estoy más tranquilo y ahí vamos recuperando nosotros más tranquilo, los demás que se quemén que se quemén, estoy de acuerdo, pero entonces nosotros quiere seguir ya legal tenemos que cambiar nosotros.

CG: ¿Y qué más alimentos se han perdido de los que se comían que se han perdido?

SG: Antes se comía los frutos de algunos árboles maderables... se comía la fruta y la leche

XX: Se comía el chanul, el sande... se comía la corteza y la pepa

OA: Yo no sabía que los frutos de esos árboles se comían...

SG: La fruta, la corteza, y la leche

XX: La pepa uno la cocinaba y era como comer ese pepepán... del sande. Y la cortecita es dulce, jugocita!!!

SG: Y eso cuando los animales se largaban y que hubiera chanul y hubiera sande...

OA: Y como es la fruta del chanul?

SG: Es una pepa larga y se come por encima y tiene arto aceite,

XX: La corteza de la fruta tiene aceite, la del sande es la corteza ya la pepa es dura

SG: Se come la corteza del sande, del guayacán, se come la corteza y se come la pepa

OA: Guayacán es esa madera dura, de la buena...

SG: Entonces todos esos árboles nosotros hemos perdido

CG: Hay algunos alimentos que ustedes usaban para curar la diarrea y las enfermedades?

YM: Yo aquí curo todo, el ojo de espanto, el ojo de pie, el ojo de aire, brotes de maíz, brotes de monte, lo que le ojee el monte, hay un monte que ojea y le hace un mote grandote que le llaman Paipa, hay otro que le dicen, como es que le dicen, el pito, nosotros le decimos guaral..

XX: Hay otro que se llama cadillo...

YM: No cadillo es otro, para la soltura con plátano raspado con raspado o colada de plátano, o la guayaba machacada o la cascara del palo, con eso se transa la soltura.

CG: Que otra enfermedad se cura con alimentos

XX: La hemorragia de sangre también se cura con un árbol que se llama maye o palo crugo, ese cuando uno tiene hemorragia usted saca la corteza del palo de para arriba y viene y lo cocina y se toma el agua y con eso lo cura...

CG: ¿Hemorragia de cuál?

XX: De sangre

CG: Ah no es que pensé que era de periodo...

SG: Si también del flujo de mujer, pero entonces el palo no lo va jalar para abajo sino que tiene que jalar para arriba porque si lo larga para abajo, lo duplica...

CG: Hay algún alimento para la fertilidad...

XX: El mejor remedio para la soltura es la hoja de mano, es una hierba que se da en el monte, también se le siembra, se cosen unas 2 hojitas y se pone a hervir, si es un niño pequeño se le da un poquito de un vasito si es adulto se le da la mitad del vaso...

CG. ¿La comunidad en general aún conserva esos saberes?

XX: Mmmmm si varia gente, si...

YM: Si lo conservan, pero como eso es taaaaannnn oculto... por lo menos los mayores tradicionales ellos no enseñan su saber de ellos, no lo transmiten, sabe porque? Tuvimos una integración de una asamblea en Bocas de Imbapi y ellos decían por ejemplo y preguntaban si había algún medico tradicional o una partera y no había nada y que si había que se habían dicho que ellos no enseñaban porque después eso se iba para EU y se iban para otras partes, que ellos no decían nada...

SG: Así comentaban, porque en otros países no saben curar mal aire, ni espanto entonces vienen a las comunidades y le van aflojando y aflojando a uno la lengua y se van yendo...

XX: Si yo le digo yo sé curar tal cosa y usted me dice como la cura y yo le digo así y así y ya usted ciento cabeza y ya aprendió...

YM: Pero no conocen la hierba, eso es lo más trabajoso...

SG: Desde que usted diga yo conozco tal cosa para la soltura él le dice vamos a mostrarla y usted tiene que estar dormido... y esta pepa sirve para tal cosa y va grabando todo y va registrando y si ve usted con su misma boca... ahí está la información

XX: No lo único es que lo que uno sabe no la muestra...

CG: Díganme una receta que más les gustara... en general...

XX: Un sancocho de gallina criolla!!! A la parida se le hacía su agua aromática para que ella esté tomando y en ese tiempo no era como ahora que la que dio a luz esta como que si nada le ha pasado, y antes no era así antes si no le ajustaba los 40 días no salía ni al sol, pero por otra parte también le hacían un daño a uno, porque si usted en una cosa que tuviera otro niño y usted tenía que pagar porque si usted iba a hacer algo usted se enfermaba y en cambio ahora no.

SG: Esa era la costumbre, pero si usted vivía sola y va a parar 40 días debajo del toldillo y quien le va hacer los oficios,

XX: Pero la gente ya no es así... pero le enseñaban a mal, le hacían un mal...

SG: Yo me acuerdo que había unos que eran felices, porque ese día era que se comía gallina bastante porque allí era que el marido era que le mataba unas 8 o 10 gallinas hasta los 40 días... eso era feliz...

MM: Si así fui yo, yo tuve 14 hijos y eso era cada año gallina, cada año gallina...

SG: Se le acababa una y mataba otra, entonces por eso era que les gustaba tener hijos porque si comían gallina bastante...

MM: Pero en ese tiempo tampoco había lo de ahora que le decían cuídese, vaya a puyarse, yo tuve mis hijos normal que mi Dios me dejo... ya la última tiene 21 años y gracias a Dios todavía estoy aquí alentadita, yo pura gallina criolla y mi colada de maíz, de plátano de ahí mismo molido en piedra, cuando yo tenía 20 días yo molía mi plátano...

CG: ¿Algunas otras receta? Ya me han nombrado varias, que otra cosa...

XX: Lo que es cultura como antes no había comida típica que se pueda hacer, uno comía su comida de monte,

YM: Eso era como antes, si usted quería transformar su comida de antes usted hacia su salcita y echaba su caldito, su plato de chiro o su plato de banano o de bala

MM: Si usted tenia harta sed, había su trapiche y molino de caña, así que hacia su guarapo y tomaba...

XX: La chicha...

OA: ¿Esa bala que usted menciona era solo el plátano o le echaban algo?

XX: ¡¡¡Plátano solamente, a veces, le echaba chicharrón de marrano!!!

YM: Yo todavía hago mi bala no le echo nada, con mi piedra bien grande...

XX: Se ha perdido la bala también...

SG: Toca que la recuperen... (Risas)

YM: Nosotros no teníamos transformación de alimentos....

SG: Otra cosita cuando yo me recuerdo que iban destetando al niño...

CG. ¿A qué edad?

SG: Como al año o año y medio

MM: Yo se la quitaba de 2 años

SG: Entonces mi papa si iba al monte a buscar ese chapil, y traía bastante y le preguntaban porque trajo tanto chapil entonces él decía porque su mami ya le va a quitar el seno al peladito... entonces mi mama se escondía en una pieza y ese chapil lo cogían hacían un caldado de chapil y lo cogían y hacían jugo de chapil y 2 días nos daban puro jugo de chapil, entonces cuando mi mama salía de allá ya nosotros no queríamos más seno, puro chapil... oiga pero era una vitamina tiene una vitamina, un potasio, eso también hay que recuperar la palma de chapil que era muy bueno....

XX: Y ahora no hay

CG: ¿Ustedes recuerdan que le daban a los niños cuando nacían?

TODOS: Pura leche materna, hasta que el niño comenzaba a comer...

CG: ¿A qué edad los niños empezaban a comer de todo?

SG: Uno les daba el caldito...

CG. ¿Pero a qué edad?

SG: Como al año...

MUJERES: Antes, como a 8 meses,

XX. Uno hacia una un calidito y le daba a los niños.

CG. Pero lo daban antes recién nacido calditos de frijoles o algo así?

TODOS: No...

SG: Ya cuando estaban de unos 8 meses

YM: No, como come Awá, uno va a los resguardos y no es como comen acá, todo ese poco de condimento, es solo su chiro, su caldo y su pedazo de carne...

XX: Yo el único condimento que le echo a la comida es el ajo... y la cebolla pero yo de otras cosas no, y antes el achiote...

YM: Pero se perdido el achiote...

SG: Antes uno jugaba desnudo en el pantanero y a ellos no les daba infección ni nada, se bañaban y se acostaban a dormir desnudos y no les daba nada y ahora vea esos niños de hoy en día desnutridos, mejor dicho, nosotros fuimos criado 7 y nosotros no sufrimos de nada de eso de mal aire, de chutun, por eso yo no creo en eso, de verdad

MM: Aquí a ninguno nos dio eso...

SG: Pero ahoritica hay una soltura y vayan a traer 3 piedras al rio y vayan a traer un médico que ese si sabe... ese tiene mal aire, le quita 20 o 30 mil pesos y ya... es un robo...

MM: Yo a mis hijos para la soltura les daba aromática, agüita de perejil y si no les pasaba en 3 días, le cambiaba la aromática pero yo no salía a medico

SG. Y ahora medio ya y se van al médico...

CG: Como le bajaban la fiebre a los niños

YM: Con agüita de verbena y de discansel, se le baña o se le toma, o con la mata de escobilla que hay en el monte se le machaca y machaca y se lo baña,

LB: Yo me acuerdo de una piña que machacaban y machacaban la hoja, yo no me acuerdo para que era...

TODOS: ¡Ha si la hoja! Para el dolor de cabeza

OA: Acá les ponen es tomate a los nacidos para que maduraran y poderlos explotar...

SG: Para el nacido lo mejor que hay el helecho el gran de espuloso que hay en el monte y lo raspa usted y sale una baba y le pone un parchecito donde está el nacido y eso rapidito lo revienta... es un grano grande que le puede salir en mala parte...

XX: Y el jabón con panela también es bueno para eso...

YM: Hay unos nacidos que son secos, yo me acuerdo tanto que me salió unos cuando yo era bebecita... y eso me dolía. Y casi me muero porque se iban a explotar por dentro...

OA: Esos nacidos son peligrosos si se revientan por dentro dan meningitis...

CG: Yo nunca había visto eso... eso es de por acá... ¿De qué eran las casas?

SG: De guadua, de chonta y los techos de paja

MM: Y eso era bien fresquito,

SG: Y eso dura 4 años...

CG: ¿Que espacios tenia dentro de la casa?

YM: Como Awá awa de verdad, antes no acostumbraba a cerrar la casa, era un solo espacio, un salón ahí dormían todos, papa, mama e hijos, y no es como ahora que no es permitido que el papa duerma con la hija eran todos en filita del más grande al más pequeño...

CG: ¿Las cocinas en donde quedaban?

YM: Quedaban ahí mismos en la casa...

Xx: Y ahí en la cocina criaban curí... debajo de la estufa...

SG: Usábamos haraganes, eran sentaderos largos, uno de una esquina a otra... así era la casa de nosotros

CG. ¿El momento de la alimentación, se reunían a comer? ¿Lo hacían por fuera? ¿Comían en el monte?

YM: No a veces cuando los viejos se iban a trabajar hacían su comida en el monte, dejaban su trampa armada y cocinaban allá encima del plátano y de allí venían le regaban su hojita y se venían todos con su tapado y se sentaban todos ahí... o a veces le traían, o a la mama les dejaba su comida

XX: Y así era, uno se sentaba en la hoja del plátano a comer y a hacer la bala y ahí se sentaban todos los muchachitos a comer... no comíamos en mesa, era en el piso es ahora que se come en mesa...

CG: ¿la loza?

SG: Cuando yo me crie casi no había ni plato ni cuchara ni de madera ni de plástico... mi papa compraba unos calabazos y los partía y de aquí salía cuchara y salía el plata y de aquí salía un huevo y servía para llenar agua, era un calabazo grande, entonces que tenía que hacer uno... este mate es para fulano y esta cuchara es para fulana lo marcaban ahí y entonces uno lo tenía que cuidar porque si lo rompía tenía que recibir en la mano hasta que volvieran a comprar el calabazo, era comprado, no había calabazo... entonces uno que tenía que hacer, uno comía y lavaba con cuidado ese mate porque si se llegaba a quebrar recibía en la mano...

XX: También la concha de coco, debajo que no tienen hueco y eso también, eso la raspaban bien y quedaba negrita esa conchita pero ya en el tiempo que criamos lo hijos ya había loza...

MM: También las cucharas era de plano

SG: Cuando no había mate que se acababa mi papa nos hacía con la guadua unos coquitas redonditas y uno cargaba ahí... cada uno sus dos palitos...

CG. Para la comunidad Awá que significa el hambre?

YM. La verdad la verdad, la verdad, cuando yo me crie yo no sabía qué cosa era hambre... yo viene a entender que era eso, porque yo sentía un algo en el estómago, como que uno le daban ganas de comer, entonces yo le decía a mi abuela y le preguntaba qué porque a uno le daba como así en el estómago como ganas de comer?

CG; ¿Y cómo le llamaban ustedes?

YM. Que íbamos a desayunar o almorzar...

SG: Cuando el niño lloraba demasiado era porque tenía hambre... entonces que hacia uno, uno salía a las 12 o a las 12:30 y el chiquillo avisaba... ellos mismo avisan cuando tenían la necesidad...

CG: ¿Antes se aguantaba hambre?

Todos: No...

XX: SI yo aguanto hambre

YM: Pero yo le digo antes doña aleja, era diferente, porque si usted no tiene plata no come... es diferente... antes no se compraba, por lo menos carne no comprábamos nosotros, ahora si usted no trabaja no come... tiene que ir a ganarse un día...

LB: Por lo menos ahora en las comunidades la gente aguanta mucha hambre, hay muchas necesidades, recuerdo que nosotros fuimos, uno mira la necesidad

SG. Aquí mismo hay necesidad, uno mismo aguanta hambre, cuando uno no tiene oportunidad tiene mucho trabajo está aguantando hambre, dice hago un agua de limón y mentiras que no tiene tiempo ni de eso y está aguantando hambre a veces porque esta uno solo y está en un trabajo que esta la mujer... entonces se aguanta hambre...

CG. ¿Para los mayores tienen alguno significado que una comunidad tenga que aguantar hambre?

SG: No puede ser que una comunidad tenga que aguantar hambre, por ahí algunas pero no todas

CG: ¿Pero no hay un significado que aguante hambre?

YM: Si una comunidad aguanta hambre es porque se han agotado los animales, por lo menos en bocas de imbapi no tienen nada, hay hambre, están desnudos no tienen ropa... a mí me dio mucha lástima, aquí nosotros estamos en la gloria, por lo menos aquí no aguanta hambre, hay otras que si aguantan hambre...

CG. Les preguntaba porque leí unos relatos que hicieron GB y ellos decían que una comunidad aguantaba hambre era porque habían roto leyes de origen y castigos...

SG: Yo le voy a decir, yo escuchaba allá que la montaña tiene un espíritu que lo ayudaba a uno... que la naturaleza, yo no sé... aquí casi no hay indígenas cerrados, unos si tienen muchos creencias pero casi no... unos sí, yo escuchaba que había una mujer que iba al monte y cuando le daba hambre y se comía 2 ramas de ulluco y pasaba sin desayunar y sin comer y sin merendar pero ya está acabada, entonces será que trabaja con los espíritus de la selva...

CG: Hay muchos mitos... como el origen de los alimentos...

YM: Mire la verdad es que yo no creo no creo!!! Yo me pongo a debatir, yo no creo que eso sea todo verdad... yo creo que los espíritus, si uno niño nace yo no creo que vaya a nacer sin alimentarse... si hay unas ayudas que tienen los indígenas, los del Diviso dicen que no trabajan solos que trabajan con los espíritus... con la tundi...

LB: Eso es duro, vea si usted va con un pensamiento diferente, eso le da duro, le enferma...

YM. Por eso tiene que llevar ajo y limón...

SG: Por eso es que cuando uno no tiene esa cultura en realidad de nosotros, aquí ya no hay tradicional, si puede haber uno que si creen pero nadie sabe cómo será.... Aquí hay personas que toman hasta 3 o 4 días y no comen y luego amanecen bien y entonces que

será? Yo me pongo a tomar 1 día y amanezco mal y esa gente no, entonces que quiere decir que están con los espíritus del monte... aquí hay personas viejas don Celestino bebe puro charuco y varios días y no les pasa nada y al cuarto día están bien... y yo digo yo no puedo así yo tengo que estar comiendo, aquí es así...

YM: Mi compañero no come... entonces él está con espíritu jajajajaja él toma él no come, pero 1 día...

CG: ¿Quién decidía que se comía en la casa?

YM: ¡La mujer! Claro que el hombre también porque tenía que ir a cocinar...

CG: ¿Y el hombre cocinaba?

YM. No el hombre no cocinaba, era la mujer...

MUJERES: El hombre no cocina...

SG: De pan no más viví el hombre...

YM: Mire el otro día estuve en una asamblea y eran 4 señoras cocinando y todas tenían paispi (bebe) y pegado a la teta y ellas revuelvan, echen, a mí me daba pena con las señoras... no se arrimaban eran bien ariscas, eran bien tradicionales... entonces yo por allá me lleve a unito par aquí la mama no se canse, porque imagínese uno dándole la vuelta cocinándole y con un bebe así...

SG: El hombre tiene que ayudar...

YM: Solamente que ashampa cocine, barrer, trapear? No eso no puede ser... compartir la equidad de género, entonces digo que ya esos artículos que se están trabajando el derecho a la mujer es compartir nuestro trabajo, ya no solamente la mujer para lavar, no solamente la mujer va a a tender cama, a educar a su hijo, el hombre tiene que ayudarlo y si es posible venir a ayudar a la casa y entre ambos, no es que llega no más y se baña y a dormir no más... no... eso a mí para que a mí me dio mucha pena y les dije que tenían cambiar la forma de pensar que no era solo que él bebe crecía en el estómago y luego que nazca seguir en el mismo sufrimiento... no ... yo iba a invitar a una persona bien tradicional pero no la mire, ahorita anda con su bebe en su canasto...

LB: En ese tiempo ustedes también cargaban si no que ahora es que se va perdiendo la cultura...

XX: Uno salía de la finca los días sábados y para su monte...

SG: Si uno hacia los canastos, y si eran dos era más grandecito y más encimas tocaba echarle un racimo de plátano

MM: Así era... la señora que paso ahorita por allá, cuando tenía mi hermano y vivían en el pinde, tenían un canasto así de grande y la mitad era de plátano más los 2 hijos y ella nada... llegaba el día sábado, si había una fiesta se iban los 2 y el cargaba el trago el charuco y la mujer los hijos

CG: ¿Quién manejaba la plata que conseguían?

SG: Ashamba, era ashampa, en ese tiempo el bolsillo era roto del hombre...

XX: Ashamba, ellos también tenían sus plata... hay hombres que no le dan la plata a la mujer si no que los hombres,

SG: ¿acá esta doña Aura que acaba de llegar... quien manejaba la plata? ¿Usted o don Gerardo?

A: El... toda...

SG: ¿Toda? Nooooo

LB: En ese tiempo la mujer siempre ha sido la parte fundamental en el hogar...

SG: Había hombres que le quitaban a las mujeres sus ingresos que ellas tenían con la venta de sus envueltos y se lo tomaban....

CG: ¿Pero si ha disminuido?

SG: Si...

LB: La cultura se ha perdido, antes siempre andaban con canasto...

SG: Noooo yo salgo con mi canasto si ha de salir a Llorente salgo con mi canasto, yo sin mi canasto me muero...

LB: pero es que ahoritica ya es más como occidental se ha ido perdiendo, porque uno mismo ha perdido, como dicen por ahí no se puede olvidar de donde es que uno viene... uno viene es de la montaña,

SG: Pero ahoritica las indígenas dicen cargan canasto? No, yo llevo mi bolso mi maletín, yo no soy de canasto, las propias indígenas, pero todo indígena debe saber hacer canasto... hubo un taller en Zabaleta y no quisieron hacer canasto solo como 10 estuvimos y las indígenas no... y yo les dije que como cargan sus canastos para ir al monte y no que tienen bolsos... ahora ya ellos mismos dicen que no son indígenas, ahora cargan ponchos, ya parecen paisas, y ya con el poncho y ya no...

LB: Putumayenses... monos... se ha perdido mucho con lo occidental...

YM: Dijo el compañero A, un médico tradicional él va para todo lado, es consejero es mayor, lo primero que el recalca es en awapit que el joven no anda como se andaba antes, es que aretes, cadenas y les dicen que para que cuelgan eso que por allá peleando los pueden ahorcar con lo mismo

SG: El peinado ya no es como nosotros....

XX: Un bolso de esos peleando lo cogen a uno y lo matan

LB: Como dijo ahora en la media asamblea que hubo, dijo un delegado de la ONIC que los indios quieren ser blancos y los blancos quieren ser indios

YM: También ya la gente negra se está enrazando con la gente blanca...

SG: Ya todos tenemos nietos e hijos blancos y negros... cuando yo era gobernador prohibieron eso y bueno yo hacia las reuniones y decía que eso era prohibido y decían que yo no venía a mandar y le decían que si yo quería un negro que de malas... se pusieron bravísimos

XX: Y que usted verá que quiere...

CG. Se explica que se va a sistematizar y que el compromiso con A es devolverles la información sistematizada para que la conozcan... se agradece la participación

LB: Es importante todo esto porque estamos perdiendo nuestra raíz, hay compañeros indígenas que no comen ya lo de nosotros que no comen zorra

Anexo 12. Entrevistas semiestructuradas Villavicencio

1. Datos de Identificación

Fecha: 25 de mayo de 2013

Sexo femenino

Edad: 51 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Vista Hermosa Meta

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

ANP actualmente tiene 51 años de edad. Nació en la Vista hermosa Meta, los padres de ANP procedentes del departamento del Meta más específicamente de San Martín, fueron

casados. Su madre dedicada a las labores domésticas, su padre a realizar oficios varios, su núcleo familiar compuesto por 4 hombres y dos mujeres, siendo ANP la cuarta de ellos. Fue criada en una finca, con un nivel educativo básico Primario, pues para esta época era el nivel máximo. “Nosotras las mujeres nos dedicábamos a las labores de la cocina y los hombres a las labores de calle a trabajar producir, traer la comida a la casa. Yo no recuerdo mucho del juego eso en mi casa nunca se vio ya que mi papa era muy estricto y nos prohibía dependiendo el día como amanecía hasta reírnos, en mi casa lo máximo era peinarnos con mi hermana o salir en las noches cuando mi papa estaba dormido o si estábamos de buenas y no llegaba temprano esa noche y se iba a tomar entonces a eso de las 6 de la tarde nos poníamos a contar historia de miedo y luego a dormir porque en el campo llano a dentro no había luz, la electricidad en esa época no existía le tocaba a uno con lámpara de gasolina y cocinar en leña, claro que era más saludable y la vida era más tranquila, en esa época no se podía mal gastar. Al otro día nos tocaba levantarnos temprano a ordeñar vacas, tener listos los caballos para mi papa, el día anterior dejábamos la leña recogida y cuando nos levantamos teníamos que prender la estufa y preparar el majule para que mi papas y mis hermanos era la bebida que tomaran durante la jornada de trabajo. Sabe que es el majule? Era una bebida hecha con plátano maduro cocido y diluido en agua, esta bebida da energía y si se dejaba fermentar mucho se hacía chicha. Nosotras con mi hermana nos robábamos un poco y la escondíamos y luego cuando nos sentábamos a contar historias nos tomábamos eso y nos divertíamos mucho esa era la forma en que nos divertíamos y compartíamos con mis hermanos en esa época. Era muy sano porque los papas de uno sabían uno con quien estaba no como ahora que toca mirar los muchachos donde están, con quien están.

Para las fiestas lo que se hacían eran hayacas preparábamos muchas y lo que hacía mi papa era invitar a los vecinos de las otras veredas y compartíamos como una gran familia, las colocábamos en una mesa grande y cada uno llevaba algo, ese era el famoso compartir de esa época. Para los fines de semana preparábamos con mi mama y mi hermana el sancocho de plátano o de gallina que es muy típico por aquí, eso sí cuando mi papa tenía una buena semana o era víspera aun parrando juntaba con mis hermanos y lo que hacía era traer unas cachamas con las que preparaba unos caldos, que daban energía al cuerpo. Antes era normal tomarse caldo de res, sancocho de gallina o la famosa changua cerrero que era agua con sal y cilantro picado. Me acuerdo en esa época que mi papa salía a tomar al pueblo con mis hermanos y llegaba todos borrachos y tocaba prepararle ese caldo y claro nosotras como mujeres en esa época no podíamos salir sino que teníamos que esperar en la casa a los hombres, nosotros como decía mi papa estábamos para servir. Eso si nunca lo vi maltratar a mi señora madre porque él decía que mientras hiciéramos lo que él dijera no había problema.

Pero yo me aburrí de eso cuando tenía 15 años conocí a mi esposo en un parrando yo creo que eso fue amor a primera vista, en mi casa nunca dijeron nada porque yo me fui con él ni

nada porque mi papa decía que mientras estuviéramos bien no se iba a oponer. Él nunca me dio malos tratos al contrario él sabía que yo era de mi casa y no tenía que buscar afuera lo ajeno. Él fue el único hombre con el que yo estuve. Quede embarazada a los 17 años de mi primer hijo, luego perdí 2 porque la matriz estaba caída así que me sobaron de ahí la matriz se cuadro y tuve 3 hijos más eso fue uno detrás de otro, como en esa época no se sabía que era planificar ni nada, sino eran recibidos todos los hijos que Dios quería mandarnos, si no hubiera sido por la pérdida hubiera tenido 6 hijos, yo creo que eso fue un castigo divino porque nunca nos casamos solo como se dice nos arrejuntamos. En el año de 1987 nosotros vivíamos en vista hermosa meta en una parcelita que había heredado mi esposo construimos una casita con el esfuerzo de su trabajo y yo le ayudaba no a trabajar pero si cuando tocaba quedarnos rato cuidando una finca o algo yo lo acompañaba. Eso si yo era la esposa pero nunca lo acompañe al pueblo a tomar, íbamos el domingo hacíamos mercado y me devolvía con mis hijos en las bestias a la casa porque él tenía el pensamiento que las mujeres éramos también de cuidar los hijos y tener las cosas cuando el llegara listas. En esa época más exactamente el 4 de septiembre de 1987 cuando se desato la guerra y por culpa de los grupos armados empezó la amenaza por el desplazamiento, llego el rumor cuando él estaba tomando en una tienda que nos fuéramos o nos mataban, él era muy terco y él decía que no nos podían hacer nada y no nos iban hacer nada porque nosotros éramos trabajadores y eso era para los ricos. De todas maneras así llegaron a nosotros nos amenazaron y no hicimos caso y un día el 21 de septiembre llegaron en la noche y acabaron con él. Mis hijos y yo vimos como acabaron con la vida de mi esposo, eso fue muy duro ver que ni las suplicas les conmovían y antes debíamos agradecer porque nos perdonaron la vida a mis hijos y a mí. En ese momento no sabía qué hacer para donde ir porque no tenía nadie mis hermanos se casaron y cada uno cogió su rumbo y a otro lo mataron que dizque por andar en malos pasos si lo único que él hacía era que le gustaba beber, pero como estaba la nueva policía llegaron y lo mataron. Mi mama murió de pena moral cuando mataron a mi hermano porque él era la compañía de ellos y a los pocos meses papa se fue con mi mama no pudo resistir la idea de estar solo comentan las amistades.

Supe de una prima de mi esposo que se había venido para Villavicencio cogí la ropa de mis hijos y nos vinimos para aquí, sin nada llegamos buscando a la prima T que se comprometió a darme posada por unos días porque o sino tenía problemas con su esposo que a él no le gustaban las visitas ni nada, entonces ella hablo con él y dejo que nos quedáramos allí unos días. Duramos más exactamente quince días, me puse a trabajar lavando ropa en diferentes casas me acuerdo bien que tenía que lavar entre todo las batas de uso los de médicos y lo que tenía que hacer era almidonar los cuellos de las batas.

De esta forma pude ahorrar para sacar una piecita para salir de donde la prima y evitarle problemas como habíamos acordado. Desde ese momento me toco asumir responsabilidad económica del hogar pues tenía que trabajar largas jornadas para llevar el sustento del hogar.

Desde esa época todo cambio para nosotros llegar a la ciudad de Villavicencio junto a la familia y empezar de ceros por ser desplazado, teniendo miles de necesidades que antes en el campo lo teníamos todo. Con decirle que cuando nos levantábamos teníamos la leche de las vacas, los huevos de las gallinas, plátanos, yuca, todo lo que necesitábamos no los daba el campo, si queríamos salir a pescar o cazar un armadillo, un chigüiro o un morrocoy lo que fuera esas tierras tan agradecidas nos lo daban todo. Pero ahora creo que lo único que tenemos ahora es la esperanza a ver si algún día salimos de pobres, porque todos los planes que teníamos de tener nuestra propia casa, de que nuestros hijos crecieran en el campo sanamente, alejados de las malas amistades todo eso cambio. Hasta la forma de comer se vio afectada ya que todo lo que se comía en esa época nunca más. Desde que llegue aquí a Villavicencio sentí que las cosas nunca serían como fueron antes hasta la buena comida que nos dábamos. Mire uno ve aquí necesidades y gracias Dios mis hijos me ayudan y no aguantamos hambre si por lo menos tenemos un arroz o compramos granos y consumimos mucho el pollo porque es lo más barato en especial las alas y las rabadillas. Cuando alguno esta de cumpleaños si hacemos el esfuerzo y le compramos su ponqué y para festejar le preparamos hayacas compramos carne de cerdo y de res, cebolla, ajo, arvejas, harina pan, papas y hojas de plátano, con eso armamos unas hayacas bien buenas como me enseñó mi mama e invitamos las señoras amigas eso si a, a los que cuando hacen fiesta nos invitan ah y no puede faltar que nos tomemos unos buenos aguardientes. Yo ahora tengo varios amigos por aquí pues todos somos iguales todos tenemos muchas características, todos tratamos de fundar los valores en nuestros hijos y familias a pesar de que somos familias de escasos recursos económicos tratamos de enseñarles a nuestros hijos los valores y hay diversidad de creencias, aquí en nuestro barrio hay familias de diferentes religiones pero todos con buenos valores sin importar la religión a la que pertenezcan, todos tratamos de ayudarnos mutuamente. El principal problema que tenemos en la comunidad debido a la falta de empleo y oportunidades es el hambre, la gente no tiene como comprar el alimento, nos hace mucha falta los casabes pues este año no hubo, la mayoría de niños el año pasado comían en los casabes, ahora la mayoría de las familias la pasan con una comida al día entonces los que más sufren son los niños.

No todos pueden participar de los comedores comunitarios que hay que no son promovidos ni por política, ni por alcaldía ni por ONG si no voluntarios de diferentes familias que han querido compartir eso y eso no alcanza para todos los niños, aquí la mayoría de la población son niños algunos viven de lo que los otros vecinos les dan entonces no es justo. Por ejemplo aquí hay unas pequeñas fundaciones o la misma comunidad, hay un grupo de evangélicos que entre ellos mismos recogen y vienen y les hacen el almuerzo 3 veces a la semana y los otros días pues los pasan como puedan.

2. Datos de identificación

Fecha: 27 de mayo de 2013

Sexo femenino

Edad: 33 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Granada Meta

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

IYC actualmente tiene 33 años, nacida en Granada Meta desplazada de la violencia año 1990 más o menos época donde secuestraban y mataban “la época de la violencia por allá que yo creo q nadie se imagina que eso existió cuidábamos una finca y los dueños pagaban vacuna. Compartíamos en familia yo hice hasta 2 de primaria porque primero el estudio no era tan importante en esa época y además porque mi papa pensaba que las mujeres no necesitaban eso pues estaban para cocinar y estar en la casa para servirle a los hombres. Nosotros fuimos en la casa dos mujeres y dos hombres entonces mi papa salía a trabajar con los hombres y las mujeres junto con mama nos quedábamos a cocinar a tener todo organizado para cuando el llegara no llegar a formar problema. En esa época se recogía el plátano la yuca o se recogía la mazorca que debíamos limpiarla y luego desgranarla para darle de comer a los pollos o par air la a vender al pueblo, entonces mi papa y mis hermanos se encargaban de recoger y vender en el pueblo pero nosotras debíamos ayudar en la casa. Me acuerdo tanto que comíamos mucha yuca, con todas las comidas al igual el plátano. Como buenos llaneros comíamos mucho plátano en el sancocho de gallina, con pescado con huevos de morrocoy con lo que fuera. Se comía mucha carne y como no había luz se conservaba en sal la carne. En mi época no había una celebración que no tuviera unos buenos platos de comida, en esa época no se compraba nada hecho todo lo hacíamos en la casa, eso si todo no lo daba la tierra y había que cultivar y tratarla bien para que siguiera dándonos la comidita. En una buena celebración se mataba una res y se preparaba la mamona, eso sí comíamos carne durante varios días aunque mi padre era una persona muy bondadosa invitaba a los allegados pero a las familias que él sabía que no tenían modos de comer esos manjares los invitaba. En mi época mientras los grandes festejaban y comían nosotros jugábamos a las escondidas y luego llegábamos sedientos y mi madre nos tenía una buena preparada de limón y panela.

Como mis papas cuidaban una finca y nosotros vivíamos allí, los dueños pagaban su vacuna pero un día se cansaron y lo que hicieron fue vender entonces vendieron y se fueron. Los de la vacuna nos dijeron que nosotros nos teníamos que ir de la finca que no podíamos seguir allí o nos mataban. Eso no nos dieron tiempo de nada era ya o ya o acababan con todos. Entonces duramos un año más en el pueblo y nos vinimos para Villavicencio donde una tía que nos dejó quedarnos un tiempito allí arrimados. Cuando yo tenía 15 años conocí a mi primer esposo del cual salieron dos niñas k y m duramos un

tiempo con el señor pero después de 6 años no nos entendimos me separe pero m una de las hijas se quedó con él porque era muy rebelde y no me hacía caso yo me quede con k y en él se momento conocí a E que es mi actual compañero y con el que decidimos formar una familia ahora con el tengo un niño de 3 años y vivo con E, K y el niño. Vivíamos en arriendo pero E maneja una volqueta y yo trabajaba por turnos en una empresa de plásticos allí pudimos juntar unos pesitos y un compañero de trabajo de E le ofreció un lotecito aquí en el trece de mayo se lo compramos y lo estamos levantando no es mucho lo que tenemos pero por lo menos ya es de nosotros y será el futuro de los niños. E es de los que piensa que las mujeres deben estar en la casa igual q mi papa y los hombres trabajando. Así que como me quede sin trabajo él quiere que yo me quede aquí al cuidado de los niños pero yo soy una mujer echada para delante y me gusta hacer cursos, esos cursos que ofrecen en la alcaldía o en el colegio y aunque a él no le guste a mí me gusta valerme por mi misma y me gusta ayudara a la gente aquí pues yo pienso y siento que somos una comunidad, llegamos al barrio 13 de mayo como asentamiento fuimos alrededor de mil familias que invadimos este terreno, eso fue el 13 de mayo hace 5 años y medio, ahora el próximo 13 de mayo cumplimos 6 años de estar aquí.. Yo soy una de las personas que he aguantado hambre y como tal he tratado de ayudar a familias por eso aquí en mi casa se le ha tratado de brindar alimento a cierta cantidad de niños donde ellos a veces hacen un aporte de \$200 pesitos no siempre los pueden traer pero se les ha tratado de brindar un alimento porque uno sabe la necesidad que hay en nuestro barrio. Por ejemplo cuando se presenta una emergencia cundo hay inundaciones y uno mira que otra persona está necesitando algo y uno se siente tan impotente por no poder ayudarlo, porque aquí no hay entidades que quieran ayudarnos, no hay ni alcantarillado. Cada vez que el invierno llega para nosotros es muy duro porque tenemos que ver que a muchas familias se les mojan sus camitas, sus enceres ya que muchas veces se nos ha desbordado el caño y vivimos en medio de dos caños entonces hemos sido afectados por el invierno y esa es una de las grandes emergencias de nuestro barrio. Existe un problema bastante grande en nuestra comunidad ya que somos familias de escasos recursos económicos donde el hambre se ve muchísimo, las familias son bastante numerosas alrededor de 5 o 6 niños viven en cada núcleo familiar, hay personas que son madres cabeza de familia y muchas veces no tienen como darle alimento a sus hijos por eso creo que el hambre es un problema grave aquí en nuestra comunidad. Esta comunidad tiene muchas características, todos tratamos de fundar los valores en nuestros hijos a pesar de que somos familias de escasos recursos económicos tratamos de enseñarles a nuestros hijos los valores y hay diversidad de creencias, aquí en nuestro barrio hay familias de diferentes religiones pero todos con buenos valores.

En cuanto a la alimentación de los niños con los 200 pesos que me dan es para ayudas del gas porque aquí toca comprar el cilindro, pero el resto de ayudas las recibo de la ciudad de Bogotá de gente que quiere colaborar con esta causa, trato de que la alimentación de los niños sea variada, darles diferentes cosas ya que muchos de ellos solo tienen esa comida al día porque los papas no tienen para darles y no consiguen un trabajo o no les alcanza lo

poco que gana para dar de comer a todos sus hijos. La dieta que yo les doy es basada en granos, verduras y cuando nos envían carne o pollo trato de aprovecharlo al máximo para que los niños se nutran ya que la alimentación para los niños es algo fundamental y según como sea su alimentación va hacer desempeño diario del estudio. Si un niño está mal alimentado puede sufrir de sueño, y no rendir como deber ser. Si ellos tienen la alimentación como debe ser, algo balanceado hasta donde uno alcance a suplir el alimento porque eso influye en el desarrollo del niño para sus capacidades y su desempeño.

No crea Doctora que yo lo que consigo es para nosotros, no es para beneficiar a niños que lo necesitan porque gracias a Dios mi esposo tiene un trabajo y aunque no comamos los mismos manjares que comíamos cuando niños, ahora puedo decir que después de que lo conocí a él no me acuesto ningún día sin comer. Y por eso yo apoyo la causa de los niños ya que somos familias de escasos recursos económicos donde el hambre se ve muchísimo, hay personas que son madres cabeza de familia y muchas veces no tienen como darles alimento a sus hijos.

3. Datos de Identificación

Fecha: 26, 27 de mayo de 2013

Sexo femenino

Edad: 81 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Bello Antioquia

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

La señora TP actualmente tiene 81 años de edad. Nació en la Ciudad de Bello Antioquia en el año 1932, viuda desde el 25 de junio de 1994. Ama de casa, lleva 37 años de estar viviendo en Villavicencio Meta, tiene 12 hijos, tres hombres y nueve mujeres. Actualmente vive con sus dos hijas menores y sus dos nietos. Le gusta hacer de comer diferentes platos para consentir a su familia, es una mujer muy activa y carismática.

El padre de la señora TP fue procedente del Huila y murió en Florencia Caquetá, su madre procedente de Bello Antioquia y murió en Florencia Caquetá. La señora TP manifiesta que la relación de sus padres era muy bonita y amorosa dice: “nunca nos trató mal ni a mis hermanos ni a mi madre todo era con mucho respeto, pero si con mucha disciplina”. Su padre se dedicaba al trabajo de aserrador y cuando compro una finca se dedicó al trabajo de campo como cultivos y a la ganadería,

Los padres de la señora TP tuvieron seis mujeres y tres varones, quienes se dedicaron a los cultivos, a la molienda (trapiche y caña), el cultivo del café, en la caja agraria, comercio del ganado el cual lo mataron en la ciudad de Neiva por robarle la plata de un ganado vendido.

La señora TP nos comenta que la relación con sus hermanos era buena, dice ella: “Éramos inseparables, para todo lado íbamos los tres, hasta para el trabajo”, con mis hermanas casi no compartía porque ellas se dedicaban a la casa mientras que a mí me gustaba el trabajo de los hombres, (vivir pendiente del ganado, de montar a caballo, dándole vuelta a los animales, ayudar a marcar), “los oficios de la casa no me gustaban”.

La familia de la señora TP siempre fue y continua siendo de estrato bajo tal como ella lo relata pero junto con sus hermanos fueron educados con valores y principios morales a trabajar en todas las labores del campo para ganarse la vida y salir adelante, el estudio para ellos no era prioritario según sus padres lo importante era saber trabajar bien no necesitaban saber leer ni escribir para cumplir con las funciones del campo, por este motivo ninguno estudio. Comenta que un día normal en la casa de sus padres era levantarse a las cinco de la mañana donde la señora TP era quien rodeaba las vacas para ordeñar, echaba sal al ganado, apartar los terneros, cuajar la leche y hacer los quesos, echar el suero que salía a los cerdos, cortar la caña y se picaba a las bestias que se llevaban al pueblo a traer el mercado, mientras mis hermanos se iban a guachapear potreros y a trabajar con mi papá, mi madre se ponía a trabajar en el banco de carpintería, el resto de mis hermanas se ponían a lavar, coser, cocinaban, arreglaban la casa. mi madre hacía unas olladas de dulce de papayuela y hacía una miel que luego las tapaba con hojas de lulo para comer con almojábanas que ofrecía a los vecinos y a la familia, aparte horneaba bizcocho de cuajada y bizcocho de manteca, y almorzábamos con sancocho de gallina. En las fiestas de san Juan y san Pedro se hacía todos los vecinos de alrededor llegaban a la casa y mi padre con anterioridad hacía una lechona y se mataba una novilla para compartir con todos los vecinos, se tomaba aguardiente, chicha y guarapo, los mayores bailaban la manta y llevaban muchos músicos. En época de semana santa ocho días antes se hacían aprontes (juntar cuajada, queso para hacer el horneo), el miércoles santo se alistaba la leña, los plátanos pelados, la cebolla picada, no se permitía hacer ni el más mínimo de ruido, ni ningún oficio solo cocinar la comida que con anterioridad se dejaba lista ya que esto era pecado

Los días domingo nos íbamos para el pueblo el limón a vender la panela que sacaban del trapiche y hacíamos el mercado

Cuenta que desde que tiene uso de razón siempre se ha visto trabajando “recuerdo que cuando tenía 7 años junto con mis hermanos nos íbamos a sacar aguardiente que se obtenía de enfuetar el guarapo de caña que echábamos en unos calabazos para cargarlos a donde lo teníamos que cocinar y lo metíamos en una tinaja echándole dos puñadas de pepas de anís que también lo cosechábamos, después se enfalcaba (tapar la olla con barro para que no salga el vapor), a medida que va hirviendo por medio de una guadua pequeña va destilando

el aguardiente que luego empacábamos en unas botellas que mi padre llevaba a las tiendas del pueblo para venderlo. En el atardecer del domingo que mi padre llegaba del pueblo de traer la remesa, a cada uno de mis hermanos nos traía una galleta que se llamaba “cucas” y para nosotros era la felicidad. Algunas veces entre semana en las mañanas antes de salir a trabajar cogían unos bagazos de caña que machacaban y los dejaban secando para hacer un hachón para alumbrar en la noche cuando se iban a pescar a la quebrada.

De niña me molestaba era el dolor de muelas y era mi hermana se levantaba a ponerme calzas de creolina, y cogollos de higuerrilla llenos de infundía de gallina tibia para desinflamarme la cara.

Conocí a P nos hicimos novios cuando llevábamos 15 días y nos casamos, aunque su muerte fue causada por unos ladrones que entraron a su casa a robarlo. Del matrimonio de la señora nacieron 12 hijos, el primer embarazo fue un aborto el cual perdió por montar a caballo 12 horas de la finca al pueblo. Sus hijos se dedican “cultivo de plátano”, a las labores del campo. La relación de la señora TP con su esposo P fue siempre muy conflictiva, muy diferente a lo que vivió con sus padres, ya que su esposo era demasiado agresivo, “ tenía muchas mujeres y aunque tenía mucho dinero por la herencia que le dejó mi abuelo, con la cual compro fincas cafeteras, pero era yo quien tenía que ponerlas a producir, mas sin embargo la felicidad de él era verme en embarazo todo el tiempo, pues en ese tiempo no podían planificar o decir hoy no quiero por que la mujer tenía que estar siempre dispuesta para complacer al esposo cuando y a la hora que él quisiera”. Manifiesta la señora TP: “el amor, el cariño que él me demostró solo duro en el poco tiempo de noviazgo, después se volvió muy duro y arrogante”. El papá de mis hijos quien me golpeaba cada vez más y llego hasta el punto de amenazarme de muertes, quien salía a mi defensa era uno de mis hijos , viendo esta situación y por evitar enfrentamientos entre mi hijo y su padre ya que él se le encaraba y para que no ocurriera una desgracia decidí una noche coger a todos mis hijos y desaparecerme de la región, nos llevamos solo lo que teníamos puesto y la plata era la de unas cargas de café que había vendido y de unos animales, sin rumbo fijo el destino o la suerte me trajo a Villavicencio, después me entere por unos vecinos de la región que P. Me había buscado pero que donde me encontrara me mataba, gracias a Dios nunca nos encontró. Ya estando todos en Villavicencio, arrendamos una casa compre lo necesario los hijos mayorcitos consiguieron trabajo de albañiles, de meseros, las hijas en casas de familia y yo sin estudio, sin saber nada escasamente se firmar y con gran dificultad, conseguí trabajo de cocinera en un restaurante mientras mis tres hijos menores se quedaban en la casa y la más grandecita les cocinaba y veía por ellos sobre todo por la niña que estaba de tetero todavía, así paso el tiempo y mis hijas se ubicaron en mejores puestos, ya trabajaban en almacenes de ropa, los hijos varones se fueron en busca de su destino quedándome sola con mis hijas y el niño pequeño:

Trabaje muy duro por muchos años en restaurantes, de criada en hoteles, termine de criar a todos mis hijos, les trate de dar estudio el que no estudio fue porque no quiso, así

transcurrió el tiempo hasta que mis hijas se fueron casando y fueron formando sus hogares, los he educado con principios y valores y sobre todo con ejemplo y aunque nunca pise una escuela los he enseñado a ser responsables y honestos, hoy día aunque me la he rebuscado me ofrecieron un lotecito a bajo costo y con unos ahorritos que tenía compre el lotecito aquí en el trece de mayo y con lo que mis hijos me han ayudado hemos levantado este ranchito que puede ser pequeño pero con mucho amor, como lo que me da cada uno de mis hijos para mantenerme mes a mes ya que por mis años no puedo trabajar, además que mis hijos ya no quieren que yo lo haga ni rebuscándome lavando ropas, ya que dicen que yo soy vieja y me la rebusque por ellos cuando pude que ahora ellos se ponen de acuerdo para que no me falte nada. Ahora las tradiciones han cambiado, antes cuando vivía con el papa de mis hijos se hacia el dulce igual que mi madre, compartíamos con los vecinos, pero no con la misma abundancia. Ahora comemos lo que nos gusta solo en los días de navidad y año nuevo me reúno con toda mi familia, se hace la cena de navidad comemos pavo, ya no se hace dulce se compra una torta y lo único que hacemos son los tradicionales buñuelos y compramos los tamales porque sale más barato y, tomamos vino y bailamos hasta el otro día. Nosotros los que estamos aquí somos familias de escasos recursos económicos donde el hambre se ve muchísimo, las familias son bastante numerosas alrededor de 5 o 6 niños viven en cada núcleo familiar, hay mujeres madres cabeza de familia y muchas veces no tienen como darle alimento a sus hijos pero por eso no dejamos de compartir y de festejar en las fechas importantes y aunque aquí el hambre sea un problema grave en esta comunidad no olvidamos lo importante de la vida así sea poquito. Para mí como buena paisa la bandeja paisa eso si no puede fallar, la bandeja paisa es la tradición que a mis hijos y nietos les gusta y la mazamorra y la arepa antioqueña eso no les puede faltar pero en veces uno no tiene para dárselas y uno briega a darles lo mejor a ellos y aquí la señora del comedor pues briega a consentirlas con eso, sí esa es la tradición de ellas, ellas no cambian ese plato”. Y así como en mi casa me enseñaron los valores y criar a los hijos con mano dura y con amor nosotros en el trece de mayo o por lo menos los de esta cuadra sé que tratamos de fundar los valores y aunque hay muchas creencias y muchas religiones, todos con buenos valores sin importar la religión a la que pertenezcan, y todos tratamos de ayudarnos mutuamente.

4. Datos de identificación

Fecha: 29 de mayo de 2013

Sexo Masculino

Edad: 45 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Arauca

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

CEP nació en el año de 1968, actualmente tiene un hogar conformado por su esposa, nueras, hijo y nietos, actualmente se desempeña como albañil. Actualmente vive en el trece de mayo, barrio estrato bajo donde las condiciones son muy inestables y predomina la inseguridad, acompañado de su esposa DS, generalmente la casa permanece sola puesto que las jornadas laborales de los dos esposos son extensas y no tienen tiempo para estar en el hogar y cuidar los nietos pues aclaran que "quisieran compartir el espacio como la hora del almuerzo o la comida, pero eso es para los ricos". Ahora manifiesta DS permanece muy triste "era muy gratificante ver a los muchachos reír y jugar a la hora del almuerzo o la comida siempre iniciábamos jugando y compartiendo todos en familia siempre les inculcamos que debían darle gracias a Dios por los alimentos y por permitirnos reunirnos pero eso aquí no se puede porque toca mirar como trabajamos para comer"

Su casa es estrecha tiene dos habitaciones para 3 familias los señores CEP y DS y sus hijos aunque dos de ellos ya están muertos -los mataron – también viven con sus nietos, se observan pocos espacios rodeados de incomodidades ya que cuando llueve deben subir todo para que el lodo no eche a perder lo poco que queda. Se observan varias fotos familiares, de los abuelos y la familia a blanco y negro, fotos que han pasado de generación en generación y su aspecto ya no es blanco sino amarillento pero que hace parte de la decoración de lugar.

CEP procedente de Arauca, hijo de padres llaneros "de pura cepa" argumenta el señor CEP él es tercero de siete hermanos, fueron tres hombres y cuatro mujeres de los cuales no hay mucha diferencia de edades "cada año más o menos nacía un bebe", hasta que mi madre se le presento un problema de útero y no pudo tener más hijos. Le sacaron el útero ya que fue producto de un parto mal atendido con poca higiene en casa de una partera lo que desencadenó una grave infección que casi termina con la vida de mi madre. Esto desencadenó la furia de mi padre quien no entendía la realidad de los hechos y juzgaba día a día a mi madre recordándole palabras que aun perpetúan en su memoria, con mucho dolor como que era (orra), se le llamaba así al ganado viejo que no servía para la cría, por este motivo consiguió otras mujeres para que lo acompañaran con ellas tuvo de 2 a 3 hijos unos tuvieron su apellido otros no.

Don CEP ocupaba casi una posición intermedia que le permitía recordar casi todas sus historias de adolescentes, recuerda con gran alegría los juegos de su infancia entre eso los columpios de aquella época que estaban hechos por los bejucos de los árboles majestuosos de aquellos campos, donde se criaron en una vereda cerca de la capital del Arauca cerca de un río donde se bañaban cuando lograban escapar del yugo de trabajo y de los abuelos y los patrones. En este lugar se divertían mucho niños y adolescentes, porque la verdad en ese grupo de hermanos la diferencia era mínima. Aunque recuerda muy bien que tenían prohibido el juego, en ese entonces no se podía jugar, cuando decidían jugar lo hacían con mucho temor porque sus padres les proporcionaban fuertes castigos físicos sobre todo mi abuelo, ellos eran encargados de una finca donde les toca muy duro contaba

mi abuelo que se levantaban a las 4 am donde debían ordeñar, arriar ganado montar cercas bañar capar ganado y demás labores de la finca mientras mi madre cocinaba para resto de obreros debía moler el maíz para las arepas del desayuno trabajo muy dispendioso, debía preparar el horno de barro a las 4am para preparar la mamona -cortes de ternera en un horno de barro- durante todo un día, nos preparaba la hallaca tamal relleno con carne de tortuga y verduras; el palo a pique, una preparación de frijol veguero con carne; el arroz llanero, que contiene rabo de res y verduras. Todos desde muy niños debíamos ayudar en el oficio de la hacienda íbamos conseguíamos los animales, nos subíamos a las matas a coger yuca, plátano, parecíamos todos empleados porque hasta la hora del desayuno, almuerzo comíamos como peones todos en el mismo lugar. Sentados comiendo en hoja de plátano y nadie chistaba nada y aunque el pago era realmente muy poco, la remuneración económica era casi nada pero obtenían comida para mantenernos a todos. Cocinaban con leña y los niños debían recogerla y las niñas encender candela.

Mi padre siempre nos dividió en hombres y en mujeres, los hombre debíamos dedicarnos a al trabajo de llano, mientras las mujeres se quedaban en casa ayudando a mi madre, con algunas costuras en el jardín esperando que llegara un hombre adinerado nada difícil porque ellas eran las hijas del patrón señoritas admiradas y deseadas para llevárselas a la iglesia, mis hermanos habían recibido buen dinero por algunas tierras que les dio mi padre y estaban colocando otros hatos con inversión pecuaria (peces) agropecuaria (cultivo arroz) y ganadería, esto paso así hasta que me” rebele” pero yo, termine la escuela con el apoyo de mi madre y sustento económico de mi padre pero a escondidas, además con mucha dificultad porque solo había una escuela lejos y con una profesora que debía montar a caballo como dos horas, para que finalmente pudiese dictar la clase y que nosotros recibiéramos la lección. Este evento desencadenó gran discusión en mi familia, mi padre no aceptó que yo quisiera salirme de la finca, que estudiara y mucho menos que me alejara del duro trabajo de llano, en algún momento pensaron que yo no era un “hombre” porque no tenía esposa ni novia mientras mis hermanos sí.

En aquella época la verdad no jugábamos mucho pues era motivo de desagrado para la familia el juego nos gustaba mucho además ya estaba un poco grandecito, la correría de ganado, baño en ríos y salir en la noche al pueblo a tomar, asistíamos a algunos parrandos llaneros mis amigos enamoraban muchachas, yo hablaba mucho pero no tenía novia. Tenía bien claro que no quería mujer todavía y menos de las de mi pueblo que aun piensan lo mismo: es decir si se casan y conformar un hogar deben criar muchos hijos mientras su esposo las mantiene. No era lo mío ni mi estilo por esta razón tuve varios roces con mis amigos. Ellos no entendían porque no tenía novia. En aquella época los hombres marcados por nuestra indiscutible cultura llanera portaban pantalón, arremangado si era un hombre bien “pija”(llanero propio) no llevaba zapatos andaba descalzo o con cotizas siempre llevaban sombrero y camisa manga larga o sin camisa y para las mujeres se imponía el vestido un poco más arriba de la rodilla y con bastante escote para las guanvitas (mujeres

jóvenes) claro que aun eso generaba polémica y el regaño de sus madres quienes aún sostenían sus vestidos largos y tapaditos con varias enaguas o algo así” faldas de tela más suave debajo del vestido, casi no se veía una mujer con pantalón, su cabello era siempre largo y recogido en trenzas o a veces suelto.

En semana santa en cambio todo era muy callado en el transcurso de la semana no se podía hacer nada; ni jugar ni hablar, ni reírse de hecho ni trabajar todo era pecado, la gente usaba muchos atuendos se asistía a un viacrucis comunitario, se rezaba bastante las mujeres se tapaban la cara no se podía comer carnes debíamos hacer ayunos entre otras cosas, ni siquiera nos podíamos bañar porque no volvíamos peces se recalcaba y se regañaba mucho en esta época se decía que el diablo estaba suelto, por ello era tan peligroso todo lo que hiciéramos. Mi familia después de la persecución y las guerras de los 80 se ubicó en Arauca en un terreno bastante grande, y donde trabajaban el ganado, mi padre siempre fue un hombre fuerte y amenazante en el pueblo le guardaban su respeto o miedo tal vez sería su figura de hombre “macho” atemorizaba. Era un vaquero y tomador de traguito, con el tiempo su nombre y su hacienda fue más popular compró otros terrenos donde sembraba arroz, mi madre a diferencia de mi padre, era una mujer sutil y ordenada, buena administradora sin quien le hubiese enseñado. Sabía manejar sus entradas y su forma de ser era tierna cariñosa sutil y suspicaz para los negocios tenía suerte decía mi padre. Mi padre nunca realizaba oficios dentro de casa y tampoco nos dejaba a nosotros los hombres porque decía que eso era para las mujeres, el hombre debía estar afuera pues a él nunca le gusto que las mujeres le “olieran los pantalones “esto para referirse a que no le gustaba que mi madre se interpusiera en su negocios. Y aunque todo parecía color de rosa, fue cuando empezaron la perseguidora por las tierras en el año de 1987 y por mi padre ser adinerado y bien acomodado lo buscaron y amenazaban, que debía ceder los terrenos para que la guerrilla se alojara allí, con la pena del alma mi madre por esa época falleció, por cocinar en leña cuando éramos niños y este humo finalmente fue el culpable de la muerte de mi madre. Con el tiempo mi padre falleció de una cirrosis hepática provocada por su alto consumo de chicha, guarapo nos quedamos sin nada pero con llevar en la frente la marca de haber sido hijo de mi padre la guerrilla seguía molestando y fue cuando toco salir corriendo de esas tierras. Para esa época ya había conocido a DS teníamos una familia de tres hijos que ya como era costumbre y como me dijo mi padre si no consigue hembra es porque no es macho se criaron mis hijos así y se organizaron todos con sus esposas. En 1989 vivíamos todos en un terreno que nos dejó mi padre en el que podíamos cultivar, sembrar, y comer de allí mismo y donde todavía se podía comer decente porque el mismo terreno nos daba así no fuera para lujos pero si no nos faltaba la comida. Manifiesta CEP: con el tiempo tuvimos que salir corriendo de allí porque llegaron a amenazar a los hijos, y mataron a dos varones por no hacer caso, como dijeron ellos no estamos jugando” así que terminamos aquí buscando donde vivir en Villavicencio que era la capital. En la actualidad ya no se come lo de antes, ahora cuando las festividades preparamos el sancocho de gallina o guarapo. Por la falta de empleo la gente no tiene como comprar el alimento, nos hacen mucha falta los

comedores comunitarios pero este año no hubo de eso. Se evidencia lazos fuertes de afecto en esta familia mucho amor cariño preocupación por su sector económico y religioso. Mi esposa y yo salimos a trabajar para proveer los gastos de la casa y ayudar a mantener a los nietos ya que muchas veces la mayoría de las familias la pasan con una comida al día entonces los que más sufren son los niños. Yo soy albañil y mi esposa limpia en casas por día y aunque ya estaba acostumbrada a hacer las labores de la casa no ha sido fácil adaptarse a los patrones, a la forma de comportarse las personas de la ciudad. Además estábamos acostumbrados a tener la comida fija pero aquí muchas veces uno no tiene la base para hacer un desayuno y si hay escasez de trabajo, eso también influye en eso en que haya hambre. Cuando a mí me sale un trabajo yo voy y trabajo y sé que al otro día tengo algo para responderle a mi familia ya que en mi casa hay mucha escasez de trabajo por obvias razones, una por ser desplazados, por no tener educación ya que en mi época eso no era fundamental y pues no se les inculco lo mismo a los hijos. Además que usted no cree pero primero tuvimos que lidiar con la etiqueta de ser hijo de mi padre y como era adinerado salir corriendo de esas tierras y ahora tener que cargar con la etiqueta de ser desplazado, eso son cosas que lo marcan a uno para toda la vida y aunque uno quiera tener un trabajo digno porque uno no quiere que le regalen nada solo quiere trabajar y ganar para poder vivir tranquilas y darle mis nietos la tranquilidad que no tuve yo, ni mis hijos todo por culpa de la guerra que se vivió. Por eso yo le inculco valores a mi familia y a mi grupo familiar que nuestra familia también es la comunidad. .

5. Datos de Identificación

Fecha: 30 de mayo de 2013

Sexo Masculino

Edad: 68 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Mesetas

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

NE nació en el año de 1945 actualmente tiene 68 años, originario de Mesetas. Familia compuesta por ambos padres y 7 hermanos de los cuales 5 eran hombres y 2 mujeres. “Yo era el mayor de los hombres por eso siempre fui el más trabajador, además que papa nos enseñó que debíamos ganarnos la comida y lo que quisiéramos con el sudor de la frente pero nunca quitándole nada a nadie. Caso contrario a lo que nos pasó a nosotros un 15 de junio de 1988 que más adelante le contare. Como hombre ayude a mi padre en todo lo del campo y las mujeres estaban en la casa para ayudarle a mi mama en las cosas de la cocina. En mi época un hombre no paraba en la cocina nunca los hombres huelen a feo en la cocina

decía mi mamá, eso no era bien visto. Recuerdo que mi familia era muy unida compartíamos la hora del desayuno antes de que mis hermanos se fueran a estudiar estábamos todos levantados tomando así fuera aguadepanela y arepas que preparaba mi mamá con mis hermanas. Era una tradición que nos enseñó mi papá que no podíamos empezar sin que estuviera el que era la cabeza de la casa, lo mismo pasaba a la hora del almuerzo debíamos esperar a que llegara el y cuidadito uno comía sin que él no estuviera porque era una falta grande de respeto eso no se podía hacer. Como en esa época no era moda estudiar solo estudiaban los menores porque no se podían quedar sin aprender a leer pero cuando aprendieran a leer y sumar dejaban el colegio porque ya habían aprendido demasiado, en esa época llegábamos de trabajar papa y esa era la hora donde servía el almuerzo a mi papá recuerdo que le gustaba que mi mamá le preparaba un sancocho de huesos de espinazo se le ponía yuca, plátano y auyama y sal; además se servía ese plato con plátano sancochado verde o maduro, esa era la vitamina con la que nos recibían después del trabajo y para el camino y la jornada de trabajo le gustaba el majule que se hace con plátanos maduros y si se quiere dejaba fermentar por unos días y se convertía en licor esa bebida daba mucha energía para los jóvenes hacían preparada de limón con panela. Recuerdo muy bien que en esa época se comía muy bien y si no se tenía plata el mismo campo la misma tierra nos daba para todo. Eso si teníamos que trabajar y ganarnos todo con el sudor de la frente. Se ordeñaban las vacas, echaba sal al ganado, limpiar las marraneras, apartar los terneros, cuajar la leche y hacer los quesos era una tarea más de las mujeres, también tocaba cortar la caña que se le picaba a las bestias que se llevaban para ir a trabajar. Esa fue una época muy bonita para todos en la familia. Yo llevo dos años en el barrio y vengo de mesetas, pero es por la situación económica tan dura que nos hizo venir a buscar nuevas oportunidades pues es que allá ya no se puede trabajar en el campo porque o se tiene para la familia o para pagar la vacuna. Allá en mesetas vivíamos toda la familia, eso si cada uno tenía su ranchito con su mujer e hijos. Eso era monte a dentro la parcelita, donde teníamos siembra, unas bestias y unas vacas para la leche. En 1984 un día fueron a la finca y nos amenazaron a todos que teníamos que irnos o podíamos quedarnos pero si hacíamos lo que ellos decían, como teníamos un terreno para la siembra debíamos cultivar coca y ellos decían que solo teníamos que prestar el terreno y no nos hacían nada.

Estuvimos un tiempo con eso, pero empezaron las amenazas de otros grupos que debíamos pagar vacuna cuando nosotros no éramos los dueños de eso, entonces los dueños de la siembra de coca obligaban a los hombres a portar armas y cuando no se quería hacer lo que ellos decían prometían que nos iban a matar. En esa época 1988 mataron a un hermano por eso tuvimos que huir porque detrás de él se veía mis otros hermanos y hasta sus hijos y los míos.

Cada una de las familias cogió por su lado, nosotros estuvimos en el pueblo un tiempo señorita, pero ya no en lo nuestro sino cuidanderos de una parcela yo mi esposa y mis hijos, pero durábamos un tiempo que eran 2 años y teníamos que salir huyendo porque esa gente

es mala y se apodero de todo ese terreno. Hace 5 años no aguantamos más y nos vinimos al ciudad a buscar que hacer ya que siempre en las grandes ciudades se sabe que está el trabajo y aquí se sabe que esta la plata. Hemos trabajado en graneros y mi esposa en un restaurante de cocinera. No habíamos tenido suerte para poder juntar plática y comprar nuestra casita. Y hasta hace dos años estuvimos dándole duro y quemándome hasta las pestañas para poder tener este lotecito porque aunque este barrio no sea de ricos sabemos que la tierrita es nuestra aunque la persona que me vendió este lote no hemos hecho papeles pero cuando junte para eso haremos los papales aunque el señor que le compre él me dice que esto ya es nuestro y nadie no lo puede quitar.

Yo vivo aquí con mi señora y dos de mis nietos porque mis hijos están mal y no los pueden criar ni mantener así que con mi esposa hacemos el esfuerzo. Nosotros le suministramos a nuestra familia dos cosas también es importante darle valores porque no solo deben de comer si no llegar hacer mejores personas. El alimento no es solo llenarles la barriga si no se basa en una nutrición balanceada, como verduras y frutas pero recursos siempre nos alcanzan por lo menos para darles jugo en cambio de frutiño que es dañino para su desarrollo. Y si tuviéramos la oportunidad de tener un buen trabajo o tener una tierrita como la que teníamos podríamos alimentar bien a nuestros niños. Mis nietas están en el comedor del barrio y ellos nos ayudan a el principal alimento (almuerzo) ya las otras dos comidas son algo liviano y pues con mi trabajo les compro pan, agua panela o coladas que es lo que ellos comen o huevos para el desayuno. También comemos mucho pollo y huevo porque es lo más barato, de vez en cuando carne pero como es costosa y no rinde entonces casi no la compramos. Cuando uno no tiene que comer y ver a los niños aguantar es muy duro porque ellos están en pleno desarrollo y hace que nosotros como adultos suframos pero como lo podemos ayudar si no tenemos para ayudarles a suplir esas necesidades, pero hay personas que tiene plata y se benefician de los comedores comunitarios quitándole la posibilidad de que otro niño almuerce ahí. No piensan en los demás si no en ellos mismos. Por mi parte yo a mi familia les he inculcado el temor a Dios, primero Dios ante todas las cosas, yo no les niego la posibilidad de que vallan a las iglesias ya sean cristianas o católicas antes yo les digo vayan, escuchen y consigan esa paz interior, porque todos los que estamos aquí necesitamos y mi familia y la gente que me rodea conforma esta comunidad porque nosotros nos reunimos y celebramos las fechas especiales, cumpleaños, navidad y año nuevo sabemos que para esas fechas debemos hacer el esfuerzo por que es la época del año donde podemos ser felices y muchos olvidar lo malos momentos que en algún momento vivimos, compramos una torta y una gaseosa y pues nos pegamos una bailadita y para las grandes festividades reunimos entre todos y la vecina compra y preparada las hayacas con un buen pedazo de carne, es estas fechas y todos los días uno le a la familia inculca al máximo el respeto, que estudien que aspiren a ser alguien mejor que uno que no se queden ahí, les inculco que crezcan y tengan metas, sueños y proyectos. Todos los de la comunidad del 13 somos muy unida, pues para mi todos somos muy unidos

y lo apoyan mucho a uno, por lo menos yo he recibido mucho apoyo, por ejemplo desde que yo llegue con mis hijos he recibido mucho apoyo de la comunidad

6. Datos de Identificación

Fecha: 24 de mayo de 2013

Sexo: Femenino

Edad: 56 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Villavicencio

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

AF con 56 años de edad, Nacida en Granada - Meta tiene dos hijos una mujer de 26 años y un hombre de 14 años, hijos de diferentes uniones. Separada desde hace 13 años, modista de profesión, ejerce su labor en su lugar de habitación. Actualmente convive con su hijo. AF manifiesta que su hijo es su única compañía y su apoyo moral ya que no tiene una relación de pareja. De su primer esposo nace una mujer de 26 años, convivencia que tuvo una duración de 5 años y relación que describe que no fue adecuada ya que la madre de este lo sobreprotegía impidiendo las responsabilidades del hogar, por esto dice: “Es mejor sola, aunque se sufre por lo económico”. Con el Padre de su segundo hijo, convivió durante 7 años, relación que terminó por diferentes causas. Actualmente la hija de 26 años de edad ya formo su familia y está dedicada a las labores del hogar.

Los padres de AF procedentes de Granada Meta ambos dedicados a las labores del campo, su núcleo familiar compuesto por 7 hombres y una mujer. Su padre murió a causa de una gastritis crónica hace 13 años, su madre murió dos años después por la misma enfermedad, sus abuelos maternos y paternos murieron a causa de infartos y de diabetes. Refiere que 4 de sus hermanos “los mayores” murieron por enfermedad natural y solo uno de ellos murió violentamente por la toma de la guerrilla a una finca donde él se encontraba en el año de 1986. Actualmente solo viven dos hermanos, con uno de los menores tiene una relación adecuada, se visitan y comparten, mientras que con el mayor “no pasan ni la palabra”. AF expresa que su condición de mujer le trajo consigo demasiadas responsabilidades, asumiendo el rol de ama de casa por lo que su madre se dedicaba a administrar una tienda de víveres ubicada en el barrio el centro de la ciudad de Villavicencio, mientras su padre se dedicaba a las labores del campo en su finca ubicada en la Unión Departamento del Meta.

En su niñez menciona que no tuvo alegrías ni recuerdos agradables, pues su madre impedía que saliera de la casa a jugar con otros niños, no tuvo muñecas ni juguetes no obstante uno de sus hermanos menores era quien le hacia las muñecas de trapo para que jugara sola; para

esta época cuenta que no era visible encontrar niños jugando fuera de sus casas, porque la mayoría pasaban colaborando a sus padres, ella dice: “en ese tiempo si había respeto por los adultos”. En este tiempo dice ella la ciudad de Villavicencio, no tenía construcciones representativas, “era monte”. Cuando estudiaba no tenía amigos ya que sus papas le establecían horarios de llegada a su casa, si ella no era puntual era castigada encerrándola en su habitación bajo llave. Cuenta que el estilo de castigo en esa época en la escuela era un “reglazo en la mano fuertemente o jalón de orejas”; ante esta situación los padres no tomaban represarías pues este estilo de castigo era aceptado. En su juventud no tuvo relaciones afectivas por la autoridad referida de sus padres, su único novio fue a los 27 años de edad de la cual nació su primera hija, esta relación se mantuvo durante de 5 años; un año después conoció al padre de su segundo hijo, con quien duro 7 años, por diferencias desconocidas.

Actualmente yo trabajo de la costura soy modista, no estudie más porque no quise y ahora me arrepiento, por eso yo le inculco a mi hijo y cuando tiene pereza le muestro las necesidades con as que se viven en este barrio para que tenga ganas de ser alguien grande y poder salir de aquí. Aquí hay muchos casos tristes y muchas necesidades de la gente que vive aquí, necesidades religiosas, de comida. Yo en mi caso por lo menos vivimos de las costuras y no se gana mucho pero uno en si uno trata de darles alimentos que puedan sustituir la proteína. Los alimentos más básicos que le doy a mi hijo son el huevo, uno inventa las sopas y los frijoles, frito un huevo, los granos es lo que más usa uno, toman un poquito de agua de panela en la mañana y al medio día veces cuando no tienen el almuerzo o las coladas más que todo la bienestarina que se compra en el granero la regalan que es a lo que más tenemos acceso. En algunos casos los papas salen desde temprano y llegan hasta la noche y los niños quedan solos todo el día y en este barrio eso no se puede hay muchas malas amistades y no debe saber en dónde están los hijos, con quienes hablan por aquí se ve mucha droga, mucha delincuencia y se ve hasta los que fueron un día guerrilleros los llamados reinsertados pero es gente peligrosa que no cambia, los niños muchas veces se ven sin alimentos y esto no es justo porque todas las personas tenemos el derecho a la alimentación así no tengamos las posibilidades para tenerla fácilmente. Aquí en este barrio los del trece de mayo se ve una mala alimentación, porque digo eso porque aquí en Villavo en el 13 la gente le gusta compartir, porque si uno no tiene una cosa el otro la tiene, solo que si no sabe es otra cosa, pero si tu pides o encuentras unos amigos, hablas con los vecinos, ellos tienen y comparten contigo, pero alimentación como uno se alimentaba no la hay porque yo digo eso es fácil, aquí se puede levantar y yo tengo para el desayuno, no tengo para el almuerzo pero aquí la hay en el comedor hacen un almuerzo y le dan a los hijos así vean que uno no tiene la plata porque saben que uno es trabajador y no es aprovechado de la situación sino que cuando no hay no hay. .

Yo de mi niñez no tengo muchos recuerdo alegres y con respecto a la comida es algo normal nos alimentaban con ricos nutrientes a pero siempre tuvimos necesidades, mi

familia no viene de buena cuna. Recuerdo bien el sancocho de gallina para los fines de semana y las hayacas que preparaba mi mamá para una época especial.

En este momento los únicos momentos que compartimos todos en familia con mi hermano y mis dos hijos es la navidad, eso sí como lo hacíamos anteriormente con mis papas. Solo que mi hija ahora con su nueva unión es más difícil que venga seguido pero para esas épocas espero que podamos volver a compartir unas hayacas y el tradicional sancocho de gallina porque además todas las cosas que uno antes preparaba en su casa con tanto amor se consiguen ya hechas y más baratas los buñuelos, la natilla.... Pero la idea es no perder la costumbre que mantenía la familia que era compartir en esa época. Yo creo en Dios sobre todo porque la Biblia misma lo dice, no hay otro dios que no es sino el que está en el cielo por eso yo soy evangélica, bueno yo no soy intente ser evangélica, porque a veces las cosas no son tan fáciles y la fe de uno siempre le falla pero yo intente ser evangélica leyendo la Biblia todo eso y los valores amor porque siempre una madre ama a sus hijos más que a ti mismo y yo amo mucho a mis hijos aunque no tenemos la mejor relación pero yo amo mucho mis hijos”

7. Datos de Identificación

Fecha: 27 de mayo de 2013

Sexo: Femenino

Edad: 43 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Algeciras Huila

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

Mujer proveniente de la Ciudad de Algeciras Huila, nació en el año de 1970 actualmente tiene 43 años.

Su padre procedente de Boyacá y la Madre de Algeciras Huila, su estado civil casados. Su madre con una escolaridad de básica primaria, dedicada a las labores domésticas, y su padre negociaba en la plaza de mercado. Su familia estuvo compuesta por 4 mujeres y tres hombres, siendo DSM la cuarta de ellos, este número se redujo a 5 por que murieron dos de sus hermanos en edad adulta una de ellas murió de cáncer y el otro de gastritis; este evento marco la vida de DSM pues relata que aunque en su niñez existían conflictos, como es normal en la dinámica familiar, siendo ya adultos la relación había cambiado compartiendo a todo momento con todos ellos. Dice: “los extraño demasiado”.

Comenta que cambiaban de residencia y de ciudad constantemente por negocios de su papa, ya que como el negociaba con mercado de plaza y este era muy rentable. En ese entonces para su adolescencia se trasladaron todos a Boyacá donde contaron con una económica estable, dice: “nunca nos hizo falta nada; todos tuvimos acceso a la

educación, pero no todos mis hermanos lograron terminar el bachillerato, y en mi caso nunca termine y mis padres pensaron que no continuaba por pereza”, pero ella desde pequeña sentía el dolor en sus ojos y no le comentaba nada a sus papas, por tal razón esta condición impedía su rendimiento académico y nunca más quiso volver a estudiar. En esa época mis papas nos cuidaban mucho y para que no salieran a la calle a jugar su padre les construyo una casita de madera para que jugaran con sus hermanos en compañía de sus amigos del barrio. DSM comenta: “Ese tiempo era muy bueno y rico e inocente pues jugábamos con los niños del barrio y no había morbosidad como la que existe hoy día”.

“A pesar de que mi papa viajaba mucho en busca de “buenos negocios” cuando compartíamos era muy chévere, sabíamos que esos días que él estaba en la casa disfrutábamos de fiestas y mucha comida, para esa época yo era gorda porque me la pasaba comiendo todo lo que mi mama preparaba como ella era ama de casa lo que más le gustaba era cocinar. Cuando ella iba a cocinar para todos tenía que mezclar lo típico que a ella le gustaba y lo típico de mi papa, es decir una mezcla entre cocina huilense y comida boyacense. A mi papa le gustaba que le prepararan el cocido boyacense que lleva (habas, chuguas, mazorca papa, carne de cerdo...) también el cuchuco de trigo con espinazo, mute, el piquete, la gallina campesina, la trucha, el masato y como bien boyacense la cerveza y el ají no podían faltar nunca en casa. A mí me mama le gustaba el asado huilense de marrano, la mojarra frita y el cocido huilense. Si nos ponemos a recordar en mi casa nunca faltó la comida y se veían unos buenos convites y agasajos en los que se invitaban a los amigos de mi papa o a los vecinos, siempre fuimos una familia que le gusto compartir con los demás y mi papa era muy bondadoso.

DSM inicio sus relaciones afectivas a la edad de 17 años, ya que en esa época los padres no permitían que sus hijos tuvieran novios a temprana edad, por tal motivo tuvo su novio a escondidas, relación que tuvo una duración de dos años porque ella manifiesta: “le cogí fastidio”. Cuando tenía 22 años, conoce al padre de sus hijo con este hombre se casó por la iglesia cuando estaba embarazada. Hombre que la llevo a vivir a una habitación y nunca la sacaba a pasear, por que compartía con otras mujeres, un día lo descubrió con otra mujer y a él le disgusto mucho hasta el punto del maltrato físico, después de estos acontecimientos el señor decide desaparecer de la vida de DSM esta relación tuvo una duración de 10 años de la cual quedo un hijo de 10 años, Estas circunstancias la obligaron a conseguir trabajo desempeñándose como impulsadora en un almacén, con el objeto de cubrir los gastos económicos de su hogar. Mi papa nunca estuvo de acuerdo en que nos hubiéramos separado porque él decía que el matrimonio era para toda la vida y yo debía aceptarlo a él como era. Tres años después conoce a otro hombre con quien decidió establecer una relación de unión

libre, con él tuvo otro hijo su relación tuvo una duración de 11 meses ya que él no pasaba mucho tiempo con ella por su trabajo que ejercía impedía una comunicación permanente. Refiere DSM “por esta razón se acabó”. Cuando DSM conoció a su segunda pareja y después de 2 años reaparece su primer esposo empieza a buscarla y a acosarla, decía que si no era para él no iba a permitir que fuera con otro, que ella siempre sería suya y si la veía mal parquéeada acababa con los dos. A pesar de que ella le decía que ellos ya no vivían juntos él la acosaba constantemente. Por esta razón ella decide irse a otra ciudad para alejarse de esas amenazas y empezar una nueva vida con sus hijos.

Yo llegué aquí al 13 de mayo buscando un arriendo más barato, porque nosotros vivíamos en el centro, yo me vine de Boyacá, yo me separe con el papa de mi hijo y llegue aquí a Villavicencio arriendo era muy caro muy costoso en cambio acá pues es mucho más barato entonces yo llegue acá buscando más economía por eso estoy acá con mi familia, mi familia son mis dos hijos.

La casa de la señora DSM se encontró la casa en buenas condiciones de aseo y orden, lo que denota rutinas diarias de aseo y limpieza, rutinas que están cargo de la señora, quien organiza la casa antes de salir a trabajar. La decoración y organización del hogar da muestra de preocupación por las personas que allí viven en recrear su espacio y hacerlo agradable, se observan fotos familiares, afiches musicales y juguetes los que denota la presencia de niños en la casa. La señora comenta “para mí es prioridad el aseo porque yo trato de tener todo limpio a mis hijos siempre lo verán bien porque yo trabajo por ellos. Les doy lo que puedo. En ese momento se encontró a la señora preparándole las medias nuevas a sus hijos, quienes jugaban al frente de la casa con otros niños del barrio. La señora DSM comenta que alimenta bien a sus hijos, “claro que no comemos como cuando yo era niña y vivía con mis papas, que estábamos acostumbrados a comer manjares en los festines que arma mi papá. Mis hijos no están acostumbrados a comer cosas pesadas entonces en el desayuno son unos huevos y para la comida una colada con galletas así ellos se alimentan y tienen el almuerzo que es más balanceado y nutritivo. En mi trabajo me pagan quincenal entonces yo hago mercado de verdura y todo lo congelo para que no se me dañe y pueda durar los 15 días. Por otro lado nosotros comemos mucho pollo y huevo porque es lo más barato, de vez en cuando carne pero como es costosa y no rinde entonces casi no la compro.

La señora se alistaba para salir porque en el sector estaban entregando los subsidios por ser damnificados del invierno “porque cuando llueve se inundan las calles, cuando ventea a uno le da miedo que los techos salgan volando que en veces ha ocurrido sale y se moja uno y el caño se crece, los malos olores todo eso trae enfermedades para los niños para la gente entonces creo q es justo recibir el subsidio” yo ahora estoy mejor, porque no le puedo decir que he sufrido mucho por lo de la separación porque me ha tocado duro y por los problemas pero ahí voy por mis hijos, los papas de mis hijos no me han ayudado con nada. La convivencia con mi primer esposo fue mala debido al consumo habitual de bebidas alcohólicas, el incumplimiento de obligaciones, la infidelidad del señor y los frecuentes

hechos de violencia física y psicológica; tiempo en el que narra que sufrió humillaciones, paso dificultades económicas y soporto varios hechos de infidelidad, hechos que la afectaron emocionalmente tanto que hoy recuerda con dolor y lágrimas.

La cotidianidad del grupo familiar transcurre entre el trabajo y el cuidado de los hijos. Mientras labora la señora se apoya en una vecina, quien es la encargada de recoger los hijos del colegio y tenerlos mientras llega. No cuenta con redes de apoyo familiar importantes, porque aunque mantiene una buena relación con sus hermanos ellos viven en otra ciudad lo que dificulta su contacto. Sin embargo considera a las personas que conforman el barrio 13 de mayo como una comunidad porque aquí en el 13 la gente somos muy unida, pues para mí todos somos muy unidos, por ejemplo desde que yo llegue con mis hijos he recibido mucho apoyo de la comunidad.

8. Datos de Identificación

Fecha: 06 junio de 2013

Sexo: Femenino Edad: 30 años

Etnia: Mestizo Lugar de Nacimiento: Turbo - Antioquia

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

Mujer de 30 años de edad, nacida en el año de 1980 en Turbo. Viene de una familia numerosa - familia extensa donde sus padres fueron casados por la iglesia, de esta unión tuvieron 14 hijos. La señora YC ocupa el último lugar, fue la menor y refiere “por ser la menor era a la que más consentían pero más cuidaban” “La relación entre mis padres siempre ha sido muy armoniosa, cuando en mi casa había una discusión siempre se programaba una reunión familiar para dialogar al respecto pero el irrespeto nunca se vio, podría decirse que siempre tuvimos una buena comunicación”. De mis hermanos fueron 9 hombres y fuimos 5 mujeres, de los cuales todos salían a trabajar con mis papas, en lo que fuera el rebusque para traer el diario lo traían todos pues ellos trabajaban en lo que les saliera si tenían que ir a una finca a desyerbar eso lo hacían entre todos. Nosotras las mujeres ayudábamos a mamá en la casa en las labores limpiar, lavar, cocinar. Todos los días nos turnábamos para que ninguna dijera que estaba cansada de hacer lo mismo. Mi mamá era una excelente cocinera y las cosas que ella siempre preparaba eran muy ricas. Vivíamos en una casa grande que tenía tres piezas una era para mis papas, la otra para los hombres y pues otra para las mujeres, porque mi papa decía que pobres y todo pero que tenían que respetarse a las mujeres. Eso de salir en toalla o salir en ropa interior no se permitía las mujeres debían darse su lugar y eso se respetaba. La casa tenía también un solar bien grande y en la mitad estaba la cocina el techo era como una choza, era grande y

tenía mucha ventilación porque en esa época y esa casa se cocinaba con leña. Y como tenía un solar grande nos íbamos para allá después del almuerzo a dormir el almuerzo eso sí después de haber dejado la cocina y loza lavada. Eso de estudiar claro que podíamos hacerlo pero la verdad varias de mis hermanas aprovecharon pero yo no a mí eso me daba mucha pereza yo hice hasta 6° de primaria y ahí me quede. Los domingos cada 8 días teníamos libre unas y el otro domingo las otras así podíamos salir en el mes dos veces, eso si no salíamos solas salíamos en compañía de mis hermanos que eran los que nos cuidaban. Si queríamos hablar con algún hombre él tenía que pedirle permiso a mi hermano y ellos decidían sino nos dejaban hablar o no. Como familia grande que éramos mi papa siempre nos inculco que debíamos compartir en familia y si Dios le había permitido tenernos la mejor forma de pagarle era agradecerle. Por eso cuando llegaba la hora del almuerzo que se almorzaba tarde esperábamos a papa y a los hermanos y él siempre daba gracias a Dios frente a los alimentos cualquier cosa que fuera. Mis papas siempre han sido muy devotos con Dios y la virgen y todos los domingos madrugábamos a misa y volvíamos a hacer lo quehaceres de la casa y si teníamos el día libre pues lo aprovechábamos desde temprano. Íbamos a hacer mercado y se compraba el mercado de plaza les gustaba comprar mucha verdura y fruta y pues se compraba buena carne, y pescado cuando había, claro que se compraba más pescado aunque fuera costoso y si fue una buena semana para el trabajo de los hombres de la casa se compraba. Luego de hacer el mercado a mis hermanos les gustaba estar en el pueblo tomándose unas cervezas, a todos les gustaba mucho claro que aunque tomaban nunca fueron de peleas. Fui creciendo y a pesar de que siempre salía con mis hermanos había un muchacho que me gustaba mucho entonces cuando mis hermanos se despistaban me iba a ver a escondidas a él, él trabajaba en ese tiempo en una prendería, era donde la gente iba y empeñaba sus cosas. Ese muchacho no lo querían en mi casa porque decían que tenía mala fama y los negocios que él hacía no eran bien vistos por la gente de allá. Cuando cumplí 22 años la cosa se puso más en serio y él me prometió que si me iba con él nos iríamos lejos porque quería iniciar su vida al lado mío y formar una familia. Yo le conté a una de mis hermanas porque nos teníamos mucha confianza y ella fue y le contó a mi papa y hermanos, entonces mi papa me prohibió volver a salir al pueblo pero él se las rebuscaba para que nos pudiéramos comunicar y lo hacíamos mandándonos papelitos con un amigo. Una vez que dijo que si nos escapábamos y yo le hice caso. Un día me espero cerca la casa y nos fuimos los dos. Eso se armó un problema porque mi papa y hermanos lo buscaron a él y le hicieron prometer que si me hacía sufrir se la cobrarían. Yo nunca pase necesidades en mi casa siempre lo tuve todo, pero cuando me fui a vivir con él terminamos en una pieza porque él decía que le tuviera paciencia que pronto nos iríamos. Así duramos como 3 años y quede embarazada de mi primer hijo, él y yo ya estábamos angustiados porque creíamos que no íbamos a poder tener hijos ya nos sentíamos quedados aunque yo era menor que él pero él tenía para ese entonces 33 años. Nació él bebe que ahora tiene 8 años. Después de yo haberme ido a vivir con él mi familia cambio conmigo se distancio de mí y prácticamente me quede sola porque mi papa decía que yo lo había defraudado y no había respetado lo que él quería y él quería para mi otro hombre pero no lo que yo había

escogido porque como él no tenía buena fama en el pueblo decían que yo terminaría tras las rejas o muerta por culpa de él. Después de 6 años de vivir con el entendí que era lo que la gente decía y mis papas tanto odiaban de mi esposo, el andaba en malos pasos con la guerrilla. En el 2011 llegamos aquí porque el hermano de mi esposo vive aquí en el 13 y como tuvimos un problema en turbo toco desplazarnos a vivir acá porque a él lo estaban buscando para matarlo, así que tuvimos salir corriendo los tres dejando todo botado, todo lo que habíamos conseguido se perdió porque era lo material o nuestras vidas y esa gente no se anda con juegos. En este barrio es un poquito difícil pa encontrar agua para tomar y un teléfono y cositas así. Además vivimos con un poquito de miedo más cuando llueve en el caso mío porque yo vivo en una casa allá desde que este haciendo lluvia y viento fuerte me da miedo porque el techo puede irse, Desde que llegue aquí le confieso doctora no quería este barrio, llegue porque fue el único asentamiento que encontramos para vivir y el único barrio que nos recibió sin discriminarnos. Cuando llegue pensaba que yo era la única que tenía y cargaba esa tristeza los hechos violentos que causaron el desplazamiento mío y el de mi familia, al comienzo el ver a mis hijos pasar por hambre o no encontrar una oportunidad de conseguir un trabajo por tener una marca que era ser desplazada, no tener estudio en fin todas las dificultades que viven las familias de escasos recursos. Pero al encontrar otras familias en las mismas condiciones más me encontré que esta situación era compartida y que la vivíamos todos o casi todos los que residimos aquí en el trece de mayo. Que también habían vivido experiencias de dolor como fue el desplazamiento, la guerra, el ver como mataban a un familiar y tener que salir corriendo para que no los mataran a todos. Este no es un barrio bonito lo sé y la inseguridad que se vive aquí es por la falta de oportunidades que tenemos los que formamos el 13, “porque a raíz del hambre los problemas de seguridad son más graves, por ejemplo cuando uno no tiene que comer y ver a los niños aguantar es muy duro porque ellos están en pleno desarrollo y hace que nosotros como adultos suframos pero como lo podemos ayudar si no tenemos para ayudarles a suplir esas necesidades por eso muchos acuden a robar”. Yo vendo productos por catálogo y trabajo en casa de una familia día de por medio limpiando y mi esposo trabaja en la construcción cuando algo le sale o se va de celador cuando alguien lo recomienda a cuidar fincas. No es mucho lo que se gana ahora. Ahora que ya tengo amigos y aunque no nos alimentamos como comíamos allá, pues no comemos el pescado que era nuestra dieta en turbo ahora comemos con tranquilidad y todo lo normal, pero comemos menudencia, alas y mucho huevo y pues granos porque es lo que más barato, rinde y lo que nos llena. Yo con la familia comparto con mis hijos, porque solo nombro a uno pero los dos que perdí son angelitos que Dios se llevó pero siempre los recuerdo. Le hablo a todos mucho del amor a Dios ante todo. Y si yo tuviera plata o bastante comida les daría a mis vecinos a los cuales yo vea que más necesitaría. Porque por parte del gobierno no se recibe ninguna ayuda a menos que sean familias en acción que es un aporte muy mínimo. Porque yo ahora veo a la gente de aquí, comparto con ellos, Yo veo a mi comunidad y al comedor de doña XXXX como parte de mi familia ya que con ellos encuentro apoyo. Porque aunque no crea a mí me da tristeza lo que paso con mi familia y que mis papas y hermanos me hayan retirado el

apoyo y más ahora que estoy tan lejos de ellos pero gracias Dios mi esposo es bueno y sabe que cometió pecado allá en Turbo pero él se porta bien y no me da malos tratos nunca. El trata de darnos lo mejor y aunque no vivamos como ricos compartimos con los vecinos entre todos reunimos para las festividades grandes para un sancocho de gallina. Y si no hay por lo menos se hace una aguadepanela fría y la compartíos los que nos consideramos una familia. Aquí la gente toma y le gusta mucho la cerveza pero uno ya sabe quién sabe tomar y quienes no porque les gusta la pelea. Pero cuando uno ya ve que alguno esta cansón se va. Porque después de todo lo que hemos vivido aquí lo menos que nos gusta es la pelea nos consideramos un grupo tranquilo.

9. datos de identificación

Fecha: 05 de junio de 2013

Sexo: Femenino Edad: 25 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: San José del Guaviare

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

Mujer de 25 años de edad, oriunda de San José del Guaviare. Su familia estuvo compuesta por ambos padres y donde ocupa el segundo lugar entre cinco hijos, reporta que tuvo una infancia tranquila en medio de un ambiente social violento. “esta tranquilidad se terminó hace 8 años cuando sus padres fueron asesinados por los paramilitares, situación que la obligo a cambiar de lugar de residencia y por eso llego a vivir al trece de mayo. La entrevista con la señora YD se tornó entre el silencio y el llanto. Ya que ella argumentaba que hablar de esta situación fue muy dura pues había tratado de dejar eso atrás y no volver a tocar ese tema nunca pero que se sintió en confianza para poder desahogarse. Relata que cuando eran niños compartían en familia, vivían en una finca, sus padres y sus hermanos cuatro hermanos, cinco con ella. Era una pequeña parcela pero esta les proveía todo lo que necesitaban, inclusive cerca había un nacedero de agua. Como en esta época no había alcantarillado pues entonces se recogía agua para cocina e igual la leña, pues se cocinaba con leña o en tatuco. La recolección del agua se hacía para lo que era para la cocina y para bañarse se recogía las aguas lluvia o si queríamos íbamos a bañarnos al río. En esa época los baños eran letrinas no como esos baños que son ahora “letrinas son huecos que se hacían en la tierra muy profundos” y en cuanto a la losa que lavaba en un platón no había necesidad de cosas lujosas ni un platero “en el lavadero colocábamos todos e íbamos lavando y así tampoco se desperdiciaba agua. También comíamos en hojas de plátano pues teníamos matas de esas allí entonces para no desperdiciar se utilizaba todo lo que la tierra

nos daba. Los restos de comida se daban a las porquerizas de los vecinos y al finalizar el año nos daban un marrano como muestra de agradecimiento. En esas fechas se mataba el marrano para final de año y se hacía una fiesta bien grande donde se invitaban a los vecinos y se comían muchísimo. La verdad nunca nos faltó nada, siempre tuvimos un plato de comida y nunca nos acostamos sin comer. Mi papa trabajaba en otras fincas entonces allí le regalaban cosas o lo que hacían era cambiar si nosotros teníamos mucho plátano, o maíz, otra cosa lo dábamos a cambio de yuca u otras cosas que hubiera en otra finca y nosotros necesitaríamos. O si algún vecino de otra finca no tenía con que comer mis papas fueron muy bondadosos y no se perdía nada de comida se repartía y se compartía con el que necesitara” Recuerdo que con el maíz se hacían muchas preparaciones y nunca se cansaba uno de comer el mismo alimento porque se preparaba de manera diferente. Recordando una tradición que venía desde mis abuelos se hacían los gofios servían para cuando mi papa salía a trabajar y mis hermanos se hacían moliendo el maíz y mezclándolo con panela miel o ají. Esto servía para las largas jornadas de trabajo que ellos tenían en el campo. También se cocinaban tungos que son los envueltos en hojas, se hacían con una masa dulce de arroz con queso envuelta en diferentes hojas que podían ser de plátano. Pero por lo general en la cocina se utilizaban diferentes tipos de hojas para envolver alimentos. Las arepas de maíz hacían parte de la alimentación diaria de los hombres de llano, los hombres las llevaban en sus mochilas para comer con panela y calmar el hambre en las largas jornadas. Todas esas cosas nos enseñó mi madre a las mujeres, nosotras nos encargábamos de la cocina y las labores de la casa pues mi madre pensaba igual que mi padre que en paz descansan que las mujeres debíamos aprender todas las labores de la casa para que no sufriéramos cuando encontráramos marido, pues al hombre le gustaba una mujer de su casa que le tuviera todo listo y cocinara bien para que no saliera a buscar a fuera otra que si lo atendiera. Eso si todo lo que nos enseñaron siempre fue con amor, porque ellos decían que querían lo mejor para nosotras y nunca nos querían ver sufrir. Sin embargo aunque mi papa trabajaba mucho nunca nos pudieron dar el estudio pues la escuela que daba muy lejos y el dinero no alcanzaba para desplazarnos todos los días desde la finca a donde estaba la escuela pero sé que si hubieran tenido nos hubieran dado más de lo que nos dieron. Nunca nos faltó un techo ni la comida, además que siempre se vio el amor entre mis papas, Después de la triste situación que vivió YD, cuando vio como asesinaban a sus padres en el 2005, tuvo que salir corriendo de San José del Guaviare porque de lo contrario los hubieran matado a todos. Al preguntarle por esta situación o ahonda ya que considera que fueron momentos difíciles que con el tiempo ha tratado de olvidar y no quiere revivirlos ya que llegó al punto de ver alterado su sueño por esta situación. YD dice “en este país la guerra y la violencia no tiene en cuenta si se es rico o pobre o si se es bueno y cuando le toca a uno le toca y eso fue lo que le paso a mi familia”. YD llega a Villavicencio por una amiga que estaba viviendo aquí, que cada uno de sus hermanos cogió su camino y miro para dónde coger por su vida. “Cuando llegue aquí no conocía a nadie, la forma de ser de la gente es diferente como que cada uno va por su camino y nadie ayuda nadie. Mi amiga me tendió la mano me dejo quedarme en una piecita y me ayudo a buscar trabajo, ella fue mi salvación porque yo no

conocía a nadie y no tenía con quien contar. Describe su situación como que se inscribió en el registro de desplazados y tuvo que acomodarse a la dinámica de una ciudad desconocida, en medio de las dificultades y cambios en su vida logro ubicarse laboralmente y buscar su sustento. Cuenta que desde hace aproximadamente 5 años conoce a J el amor de su vida, con quien mantuvo una relación de noviazgo durante 6 meses y con quien convive en unión libre desde hace 4 años, relación que ella define como buena y estable, narra que su compañero es responsable y amoroso con ella, que es buen papa, que han tenido diferencias por la distribución del dinero, por celos y en especial por la crianza del hijo, diferencias que han logrado manejar a través del dialogo. La señora expresa que sus redes de apoyo son su esposo, su hijo y la amiga que le tendió la mano cuando ella llego a Villavicencio después del fallecimiento de sus padres han sido sus hermanos, con quienes tiene una relación unida y cercana, a pesar de que tres de ellos viven fuera de la ciudad establece comunicación telefónica constante. En cuanto a las redes sociales, el grupo familiar tiene relaciones respetuosas y distantes con sus vecinos, porque solo llevan 6 meses viviendo allí, por lo que aún no se han establecido relaciones de vecindad, más aún cuando se dedican la mayor parte del tiempo al trabajo y al cuidado de su hijo. Actualmente YD es empleada de un almacén de ropa interior, su esposo de 30 años de edad y es celador. “Gracias a Dios tenemos donde vivir nosotros aunque constantemente tenemos miedo porque los palos de mi casa están partidos y no he tenido para comprarlos por lo tanto cada vez que llueve así sea poco se me inunda toda la casa hasta debajo de la cama. Hemos pensado con mi marido cambiarnos de barrio porque es un barrio donde hay mucha delincuencia hay mucho paraco y es peligroso muchas veces cuando hay peleas me recuerda la tragedia que vivimos con mi familia, pero por ahora por con el dinero que ganamos no nos alcanza para vivir mejor y aunque corramos riesgos pienso mientras que estemos unidos con las personas que más quiero no importa. Yo espero que Diosito nos conceda la oportunidad de estar mejor, conseguir un Mejor trabajo para que mi hijo, mi esposo y yo vivamos mejor, pero para eso sé que debemos estudiar ya que ninguno de los dos termino sus estudios, en mi caso porque la escuela quedaba lejos y mi esposo así dice que a él le da pereza el estudio que eso no le gusta pero cuando el niño crezca va a mirar la necesidad de ser una persona estudiada e importante. Por la comida la verdad ya no comemos lo de antes ahora comemos cosas básicas, el arroz, el plátano, alas de pollo aunque algunas veces nos toca reemplazar las carnes por los granos ya que las verduras y la carne es lo más caro. A mi manera de pensar lo que el niño y nosotros los adultos consumimos diariamente no solo es darles comida si no que hay que alimentarlos de amor, de valores y confianza porque yo aquí les inculco el amor a Dios ante todas las cosas.

10. Datos identificación

Fecha: 07 de junio de 2013

Sexo: Femenino

Edad: 43 años

Etnia: Mestizo

Lugar de Nacimiento: Urabá Antioquia

Lugar donde vive actualmente: 13 mayo Villavicencio – Meta

Mujer de 43 años de edad, ocupación ventas ambulantes, estudio hasta segundo de primaria. Su esposo hombre de 42 años trabajador independiente, estudio hasta 4º Primaria. Mujer oriunda del Municipio de Urabá (Antioquia), sitio donde creció y vivió hasta el año 1997, cuando fue obligada a dejar su lugar de origen junto con su familia extensa a causa del conflicto armado que se vivía en la zona. Por esta razón dice que los pocos o muchos recuerdos de su infancia y juventud prefieren no recordar pues fue marcado por momentos tristes y de mucha violencia. Aunque al preguntarle si esa violencia se vivía en su casa relata que no que el papa era una persona tranquila que “la que mandaba la parada en la casa era mi mamá, ella decidía como se distribuía el dinero, era la administradora de las finanzas del hogar. Cuando yo hablo de violencia fue cuando los paras empezaron a mandar en Urabá”. Desde muy joven entablo una relación de pareja con su primer marido el señor PS, con quien a sus 15 años tuvo su primer hijo y quien es el padre de sus otros 5 hijos, relación que define como estable pero difícil porque durante el tiempo de convivencia con el señor aguanto malos tratos e infidelidades y el marcado machismo del señor el cual día a día hizo más difícil la convivencia entre estos. Él era una persona intolerante y agresivo continuamente la golpeaba; actitud que posiblemente había tomado de su padre, por cualquier motivo le pegaba, el señor PS era un poco mayor casi 10 años factor era aprovechado para interponer su figura de autoridad e intimidarla, era despreocupado, no le importaba su apariencia física ni su ropa, tampoco le preocupaba la comida para su hogar, él decía que “cada hijo venía con un pan debajo del brazo así que no era necesario esmerarse por eso, argumentaba que no importaba cuantos tuviese ellos no se iban a morir de hambre, de este modo llegaron a cinco hijos. Pero él prefería gastarse todo lo que ganaba en trago le gustaba mucho la” cervecita”, para este entonces la vida se tornó cada vez más difícil, para ellos. PS trabajaba de jornalero y ganaba muy mal, no le era suficiente ni siquiera para mantenerse, situación que se fue complicando con el nacimiento de cada hijo que era uno detrás de otro. Ante la difícil situación económica de la señora, decidieron distanciarse por un tiempo. El señor PS se hizo cargo de los hijos a excepción del más pequeño quien quedo al cuidado de la abuela materna, distanciamiento con los hijos que narra solo se presentó en la convivencia porque en la actualidad mantiene relaciones cercanas y afectuosas con sus hijos quienes la apoyan emocional y económicamente. Debido al desplazamiento que tuvieron que enfrentarse, el cambio de vida y el tener que

afrontar un ambiente cotidiano diferente la relación entro en crisis por lo que tomo la decisión de separarse hace alrededor de 10 años. Ante la separación MP conoció al señor AH con quien mantuvo una relación de noviazgo de varios años, de convivencia en unión libre de 6 años y en matrimonio hace dos años, relación que define como buena y tormentosa, buena porque el señor es detallista y cariñoso con ella y es quien le ha ayudado a construir su casa y a tener un mejor nivel de vida, pero tormentosa porque se han presentado eventos de violencia debido al consumo habitual de bebidas embriagantes por parte del señor. “y si no fuera porque yo ya me opere tendría una camada de hijos, este señor le gustan los niños y piensa igual que mi anterior esposo que cada hijo trae su “pan debajo del brazo”. A la fecha la señora narra que su relación se ha convertido en una confrontación constante, porque su historia de vida y la dinámica relacional que se ha construido con su pareja la ha llevado a permanecer a la defensiva, por lo que en ocasiones es ella quien empieza a agredir a su compañero, actitud que ella desea cambiar siempre y cuando AH deje su consumo de bebidas alcohólicas por lo que atraviesan una etapa de concertación que aspiran que les permita replantear sus roles y funciones. El señor AH trabaja como independiente, en la casa tiene un local de venta de bebidas embriagantes donde tiene juegos tradicionales (tejo, rana, entre otros), labor donde sus ingresos dependen de las ganancias que dejen las ventas, ingresos que invierte en el mercado y sus gastos personales. Por su parte la señora MP trabaja en una caseta de ventas ambulantes donde recibe ingresos cercanos a un salario mínimo, dinero que invierte en los gastos de la casa, pago de los servicios públicos, cosas personales y en la alimentación de su hijo menor de edad y tiene como estrategia cuando no le alcanza el dinero enviar al niño al comedor de la señora XXX. MP considera que la alimentación en los niños es algo muy fundamental, es algo que todos los seres humanos necesitamos para el funcionamiento vital de nuestro cuerpo. Ya que según como sea esta así mismo va hacer el crecimiento y el rendimiento de cada una de ellos en sus actividades diarias (en el colegio, en la casa, en el juego con amigos). “Aquí en el barrio 13 de mayo hay mala alimentación porque a veces uno no tiene los recursos para dar un buen alimento y se sufre de hambre porque no hay totalmente que darles. A mi hijo le doy granos, la agua panela, el pan, queso, y cuando se puede pollo o carne”. “El trece de mayo tiene muchos problemas, la falta de comida, la falta de trabajo muchas veces que no nos permite tener un sustento para llevar la casa, la delincuencia y la continua emergencia en la que se vive cuando llueve porque nos inundamos y uno se siente tan impotente por no poder hacer nada. Sin embargo nos consideramos pues como comunidad porque nos ayudamos, si a alguno le falta algo se le consigue y se le da y a la señora del comedor doña XXX doña la considero como parte de mi familia ya que en ellas encuentro apoyo en cuanto a mi hijo ya que como mi esposo se desentiende muchas veces de estas obligaciones, ella no permite que por lo menos los niños no se coman una comida al día. En cuanto a las redes sociales se evidencian relaciones cercanas y cordiales con los vecinos, porque al preguntarle a las vecinas del grupo familiar expresan que conocen a la señora desde hace varios años, que la señora es una persona trabajadora, pero narran que es víctima de maltrato físico frecuente por parte de su esposo actual, quien es consumidor

habitual de bebidas embriagantes. En las redes institucionales se observa que la señora está vinculada al Programa Unidos de la Presidencia de la Republica, por ser una persona en situación de desplazamiento, por lo que cuenta con la carta que certifica su condición de vulnerabilidad, carta que le permite ser beneficiaria de programas sociales y recibir atención médica a través del Régimen Subsidiario. MP cuenta que es y ha sido difícil aceptar la muerte de su hija mayor, quien murió hace 7 años a causa de una riña callejera y en la fecha le duele que dos de sus hijos se encuentren privados de la libertad por el presunto delito de hurto y daño en bien ajeno. El resto de mis hijos se quedaron en el campo trabajan de encargados y algunos tienen negocios, eso si todos se juntaron, algunos hasta dos veces tienen sus hijos y tratan de educarlos, esos "pelaos" son rebeldes y raros se peinan diferente y se visten peor pero bueno van a colegios unos ya terminaron, no les gusta la iglesia ni Dios.

Anexo 13. Observación Tumaco

Fecha: 17/07/13	Hora: 2:00Pm	Nota de voz:NA
Lugar: ICBF	Espacio: trabajo con gestores comunitarios en seguridad alimentaria y nutricional en un taller de recuperación de la Cultura Alimentaria Ancestral	
Comunidad: Gestores en SAN.	Descripción de los participantes: participación de aproximadamente 25 gestores de diferentes zonas de Tumaco urbano y rural, indígenas y afro.	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de relato: 1970, hace 40 años. • Relato María Del Carmen Preciado líder comunitario barrio brisas del aeropuerto (edad) 		

- Como era la vida hace 40 años. Era tranquila. En el sentido que había libertad para todos, los adultos estaban en la casa, los muchachos podíamos jugar, la vida era muy muy tranquila, segura, solidaria, comprensiva había mucho respeto, en el sentido de que se le enseñaba a los hijos a respetar a su familia y los que no fueran su familia porque un adulto un muchacho que se metía con un adulto se castigaba al papa la mama y le castigaba y la otra persona... Había unión, de las familias, el vecino conseguía algo y el otro vecino se beneficiaba porque se compartía, ahora ya no existe eso, antes se compartía el plátano, la comida.
- Las casas, como eran las casas, eran de guadua, de chonta, el techo era la mayoría de paja y los puntales eran de guayacana y en algunos casos también de mangle. Como eran las cocinas. Las cocinas también se hacían de guadua y de chonta los fogones eran altos, habían unas tulpas (que eran esas de piedra, donde se ponen las ollas) esas tulpas eran hechas de los mismos troncos de la leña, o en algunos casos cuando se cocinaba esa ceniza se acomodaba abajito del fogón y se le echaba agua eso se echaba agua y luego se hacía una mezcla y eso se compactaba como si fuera cemento.
- Con que se cocinaba, con distintas clases de madera, de leña. Se utilizaba el guamo, el mangle, el naranjo, el gualquite etc. En general todo palo que se encontraba por ahí que servía para el fogón se utilizaba.
- Como era la comunicación. La comunicación era en gran parte era gritar. Cuando se necesitaba alguien se gritaba auuuuuuuuu... Risas... o sino también se utilizaba los cachos de vaca o algo así que era como el chaluco de la guadua y era algo así como uuuuu... eso se usaba tan ilustrativamente nosotros los abuelitos. Eso se hacía de guadua y de cacho de vaca
- También se utilizaba el posta, era la persona que se le encargaba para que fuera y llevara el mensaje.
- Se utilizaba en la mayoría de las casas cucharas de calabazo, desde ese mismo calabazo se hacía el mate y de ese había grande, mediano y pequeño, se usaba para muchas cosas, para llevar el agua, para hacer los platos. También se utilizaba la paila de barro para de bronce. La de barro se utilizaba para lavar, para echar ciertas comidas para echar el casabe. La batea se usaba en algunos casos de cuna. En la paila de bronce se utilizaba mucho que era lo que se dejaba de herencia.
- Un día de alimentación en una casa
- El desayuno era bien transadito por cierto, en la forma que estaba el tapao de

pescado se acompañaba con agua de panela con limoncillo. O el café tostado que se compraba el paquete y se molía. Casi siempre había su presa. Cuando no había pescado había su carne, que podía ser serrana. Cuando no había pescado que en algunos de los casos era tostoy, uno pequeñito. Ese tapao de pescado era bien, cuando no había pescado se acompañaba con huevo y con un pesado de queso.

- En el almuerzo era el arroz con coco y el sancocho de gallina, pero era gallina criolla. No se acostumbraba a comprar la gallina. En la merienda estaba esa bala con queso o con pescado salado, el chocolate, el agua de panela, o café.
- Como se conseguían los alimentos:
- El pescado en el río, en la quebrada, en el mar. También otros alimentos se conseguían en la selva, como era el conejo, el armadillo, el guatín, se hacía su trampa y se conseguía. La gallina, el cerdo, o los pollos se criaban, en la casa del campo o de los pueblos.
- Platos
- Tapao de pescado, el sancocho y caldo de pescado, o de lo que sea. El encocado de pescado, de ratón, de zorra, de conejo de todo se hacía encocado. En el fogón cumplía una misión muy importante en estos encocados, la comida, la carne, el ratón, la zorra, siempre se ahumaba, el fogón tenía una parte que se le conocía como la barbacoa mientras la persona estaba cocinando la comida se ahumaba. Era con humo natural y quedaba listo para hacer los distintos encocados o tapao. El atollado de piangua, de cangrejo, de jaiba de todo lo que tiene que ver con mariscos, (arroz con esos alimentos).
- También está la mazamorra, de la majaja (es como una especie de arepa de maíz) la diferencia con la arepa es que la arepa es más grande y la arepa es más pequeña... eso va con maíz, coco, tocino de marrano. También era tradicional el tamal, de carne de pescado, de pollo, de gallina, con hoja de plátano con masa de maíz, también se le hecha camarón. El envuelto también se hace.
- Otra cosa que se hace es la panda se hacía de los pescados más pequeñitos, ese pescadito se acomodaba en hoja, de plátano o hoja blanca y a ese pescadito se le echaba chillangua, chiraran, orégano, no se le echaba tomate ni cebolla porque no habían esas cosas se acostumbraba a echarle ajo, ají dulce, luego se envolvía, se amarraba, es como una especie de tamal pero solo llevaba pescado y harina, se amarraba y se ponía a cocinar. Las abuelitas lo hacían de un día para otro, lo hacían un día lo dejaban cocinando y quedaba más concentradito, más curadito más sabrosito y al otro día lo daban a comer como plátano, con bala, o con majaja.

- La bebida
- Esta la otalla, es una bebida de maíz, leche. Esta la bebida del chapil es una bebida que también se ha perdido. Esta el guarapo que se hacía de panela o de caña, está el naidi que también le daban a uno su vaso de jugo y como no se consumía pan, sino su plátano asado era conmajaja y eso era muy delicioso. Por eso es que los de cuarenta es que poco nos enfermamos. Le complemento, las abuelitas en semana santa iban a tumbar chapil y le colocan a sacarle el jugo y le sacaban un aceite muy especial que de ese era que cocinaban los alimentos. Se usaba manteca. Se utilizaban muchos recursos del mar, se utilizaban muchos animales, la grasa de los alimentos, por ejemplo la grasa de la gallina ahora se aconseja no utilizarla mucho pero cuando yo era niña eso se utilizaba mucho para medicamento, esa manteca se ponía al sol y eso con el calor del sol se derretía y esa manteca se la daban a los niños para... y cuando era para consumo humano la ponían a conservar.
- Todavía falta una bebida, la chicha, se preparaba solo con maíz. El casabe se hacía en las ollas. La mazamorra, de maíz, la chucula se hacía con arroz y plátano maduro entonces se machacaba el maduro con un molinillo y eso se molía y se mezclaba bien sea con arroz y maíz. El champú también se hace así, a veces huele maluquito.
- Tenemos otro postre que es el cabello de ángel, que para semana santa pero también en otros casos, se hace con papaya verde, cuando los árboles se caían se utilizaba esa papaya verde. También está el manjar de pepépán, el dulce de papaya y el dulce de guayaba.
- **Tiempo de relato: Los participantes tienen entre 32y 37 años, el relato hace referencia a hace 20 a 25 años. 1892 - 1897**
- La casa en ese tiempo era de madera, los techos de zinc, unos cocinaban con leña y otros cocinaban con petróleo. La comunicación en ese entonces era por medio de la emisora Radio Mira y cartas. En esa época aún se conservaba la tranquilidad. En ese entonces se utilizaba mate para sacar agua, cucharas de mate para servir y unos molinillos de raíces para mover los líquidos, hacer chocolate y hacer los jugos de guayaba. También se utilizaba las bateas y en vez de bandeja plástica se usaban las bateas que hacían nuestros ancestros. Se utilizaban unas de chapil de llaren.
- Un día de alimentación

- Un tremendo tapao de pescado, fresco con agua de panela y café. Al almuerzo era un sancocho de gallina criolla cocinada con leña y arroz con coco, en la comida también era el mismo pescado pero ahumado, utilizando café, chocolate. El tapao era con banano. Los alimentos se conseguían con la pesca, la caza y la agricultura. Nuestros ancestros iban a pescar, salían a pescar, iban a hacer cacería y sembraban yuca, plátano, chiro, banano, piña. Las cinco preparaciones era el atollado, la panda, tapao, sudado de chiripiangua (que ya casi no se consigue, la chiripiangua casi nadie la saca) antes cuando llovía todo el mundo iba a sacar porque salía y tremendo seco de chiripiangua. Las bebidas eran la chicha, el guarapo y champú. Los postres eran dulce de guayaba, casabe y cabello de ángel.
- **Pueblo Awá: relatos entre 1994 - 2000**
- En nuestros territorios hacia los años 90 ya había conflicto por la tierra había grupos al margen de la ley, había gente que robaba. Los años que se identifican que exploto más la violencia entre 1999 y 2000 pero desde años 88 y 90 ya había.
- Las casas era de paja y de hojas de bijao es un árbol pequeño de monte, debajo son blancas, de guadua, el fogón era en tierra para sostener las ollas se usaban piedras de los ríos o las quebradas. La comunicación era que se mandaba razón con la comadre, con el compadre. Los utensilios eran cuchara de palo, los platos eran de calabazo también.
- **La alimentación**
- El chiro, ratón, pandao (que es la misma panda) zorra, gualpa, es la que se da en la palma africana hay de dos tipos, el panderete es una grande y una pequeña. Camarón de agua dulce, palmito, chapil, chicha, guarapo de caña, balas de maduro, chiro, armadillo, yuyo, iguana.
- Los alimentos se conseguían con la caza, la pesca, empilandando (se van con una linterna a las quebradas y cuando pasa algo ahí le mandan la mano) trampa.
- Se comía el dulce de papaya, la majaja. El envuelto se hace de maduro, chiro y plátano.
- **Afro: relatos entre 1990 al 2000**
- El conflicto empezó hacia el año 2000 (discusión)... (En el 95 al 2000). El plomo era con escopeta, pero se respetaba más, empezó si el conflicto a extenderse pero era más identificado... ahí uno conocía quienes eran los del conflicto y la violencia no era tanta. ¿Cuándo empieza? EN EL ¡¡¡95!!! Puede ser que no sea fijo, si había

conflicto pero no era tan intenso como ahora ni tan descarado, había ladrones pero de esos de “quieto ahí”, pero de todas formas había armonía entre los pueblos...

- Las casas eran altas, de techo de cartón negro, se cocinaba con leña de mangle, las cocinas eran grandes con ollas colgadas por todas partes, bastantes ollas, y con las ollas se adornaba la casa. Se cocinaba todavía con ceniza, carbón o arena. En la época del todavía se veía la cuchara de mate, pero ya no se utiliza. Las ollas eran aluminio con argolla, y los que tenían su comunidad tenían olla de punta y sus calderos, en la mayoría de las casas para hacer el arroz era en un caldero. Y se utilizaba el mate, no vasijas de plástico.
- La alimentación
- Era tipo 9 a 10 y era su tapao de pescado con su agua de panela con limoncillo, ese desayuno no era 7 ni a las 9 sino 10 o 11 de la mañana. En muchos casos era así y otros no. El almuerzo ya era en la tarde tipo 4 de la tarde, se comía una o 2 veces al día pero ¡se comía bien! En la tarde ¡se comía su colada de plátano o su café con pan! La merienda siempre se hacía tarde tipo 9 o 10 de la noche porque era en donde uno conversaba... todavía en esa época todavía uno iba por las partes de los puentes o de baja mar, uno tiraba su anzuelo y agarraba su pescadito y hacia su comidita. Y le llevaba al papa y a la mamá. Y todo lo demás se compraba, cuando venía alguien del campo traía cantidad de cosas, se esperaba que alguien viniera del campo.
- De recetas se consumía el encocado chiripigua, el encocado de ratón con chapil, el quebrado de tortuga, el lorito, la sopa de arroz con camarón champero es uno que vive en el río, es de agua dulce, de agua injerta, y jugo de pipa, de chapil y de lulo que se hacía con molinillo, ya había licuadora, pero había poco, los que tenían su licuadora eran los más pudientes,
- El postre era tapao de manzano, envuelto de plátano y mazamorra con coco.

Apreciaciones complementarias del observador

Análisis del observador

Es evidente la pérdida de la cultura alimentaria que es asociada directamente con el conflicto armado. La producción de alimentos compite con la producción de coca y los grupos armados generan desplazamiento para apoderarse de las tierras.

Fecha: 29/06/13	Hora: 10:30am	Nota de voz: 001
Lugar: Consejo Comunitario del Gran Río Rosario, Vereda XXX	Espacio: Socialización proyecto Producir para comer y comer para el buen vivir. Por la soberanía y la seguridad alimentaria y nutricional de los territorios colectivos de Tumaco	
Comunidad: Beneficiarios del proyecto del consejo comunitario.	Descripción de los participantes: es una reunión donde participan alrededor de 15 personas de la comunidad que serán beneficiarias de un proyecto.	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> • Hay costumbres que se han perdido... <u>“antes se hacía casabe, mazamorra, colada, había una que le decían la majaja, que era una arepa todo eso lo hacían ellos”</u> • Hay una desesperanza frente a la posibilidad de recuperar lo perdido... <u>“las generaciones que están viniendo ahorita no son como las de antes, que muchacho ahorita se va a poner a mirar que es lo que la mamá está cocinando como dice el compañero ahorita no más al reguetón, a la radio, a la música”.</u> • Se prefiere comprar que sembrar <u>“nosotros ahorita preferimos comprar cilantro, que buscar como sembrar la chillangua, el chiraran”</u> • Se han intentado introducir nuevas semillas al territorio a través de diferentes proyectos toca buscar lo que si se pegue... doy un caso, <u>“aquí vino un proyecto de semilla de plátano y nos dieron una semilla que aquí realmente eso no se da y nos porfiaron de que si se daba y nosotros sembramos esas semillas y eso aquí no se dio, el repollo, eso no se da, la cebolla, la cebolla larga pega pero no da el producto, el cebollín y eso no sirve, pa´ que nos traen algo que a nosotros no nos va a beneficiar...”</u> 		
Apreciaciones complementarias del observador		
Reafirma lo observado y registrado en otros relatos.		
Análisis del observador		
Es evidente la pérdida de la cultura alimentaria que es asociada directamente con el conflicto armado. La producción de alimentos compite con la producción de coca y los grupos armados generan desplazamiento para apoderarse de las tierras.		

Fecha: 04/07/13	Hora: 2pm	Nota de voz: 005
Lugar: Zona Urbana Tumaco, FGH	Espacio: Espacio de trabajo proyecto Nuestra Alimentación Saludable para un Futuro sin Hambre	
Comunidad: 5 gestoras en SAN y 4 participantes del proyecto de Caminos de Mujer	Descripción de los participantes: reunión de planificación del proyecto en mención con gestores comunitarios en seguridad alimentaria y nutricional, funcionarios de la FGH.	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> Las buenas prácticas en alimentación y nutrición se han ido perdiendo “<i>se ha perdido todo, se ha perdido la chillangua, el chiraran, que le da sabor a la comida, hemos perdido esa tradición, anteriormente era que se cocinaba con esa hierba y era lo que le daba gusto a la comida ahora es poco lo que se utiliza</i>” 		
Apreciaciones complementarias del observador		
Análisis del observador		
El uso de hierbas naturales es una de las principales afectaciones que genera pérdida en la cultura alimentaria.		

Fecha: 06/07/13	Hora: 11am	Nota de voz: 006
Lugar: consejo comunitario Veredas Unidas, Vereda Guachal	Espacio: Momento de almuerzo con 2 líderes del consejo comunitario, posterior a la socialización del proyecto producir para comer y comer para el buen vivir	
Comunidad: Representante legal del consejo comunitario y líder comunitario del Consejo Veredas unidas, presidente de la Junta de Gobierno, gestores en SAN,	Descripción de los participantes: Representante legal del consejo comunitario y líder comunitario del Consejo Veredas unidas, 4 gestoras en SAN	

familia del representante legal.	
Observación en campo (incluye frases textuales)	
<p>Los líderes comunitarios comprenden la importancia de consumir los propios productos <u>“yo soy pescador, yo todos los días como pescado, a mí nunca me azara el pescado, yo tengo canoa pescadora.... Yo no como chatarra, yo no como salchichón”... “hay gente que como le hace fila a las salchipapas del frente del parque San Judas”</u></p>	
Apreciaciones complementarias del observador	
Análisis del observador	
<p>La comunidad en especial los líderes comunitarios saben la importancia del consumo de alimentos propios y su relevancia con su identidad de afro y con el territorio.</p>	

Fecha: 06/01/2013	Hora: 4:30pm	Nota de voz: 007
Lugar: consejo comunitario ACAPA, vereda San Sebastián	Espacio: Diligenciamiento fichas de ingreso al proyecto Producir para Comer y comer el buen vivir por la soberanía y la SAN en consejos comunitarios de Tumaco.	
Comunidad: 4 beneficiarios del proyecto.	Descripción de los participantes: 4 beneficiarios del proyecto. Uno de ellos el pastor de la comunidad, procedente de Cali. 2 de ellos mayor de 50 años y el esto entre los 40 y 50.	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> • Es un consejo que no tiene casi posibilidad de sembrar, hay semillas que se han perdido y se conservan muy pocas <u>“antes se hacía el arroz de maíz y ahora aquí nada se da... eso se molía, se cernía y eso salía uhhhh y con eso comía todo el día”</u> • La alimentación de antes es mejor <u>“la alimentación de antes era mejor, la de antes era natural, ahora es puro químico, ahora para que la tierra de ahí que abonarla, hay que echarle un químico, hay que ayudarla”</u> 		

- Hay esperanza de recuperar lo perdido...
- Las tradiciones se pierden por que los jóvenes de ahora no les interesa su cultura propia “la juventud de antes se preocupaba más que la de ahora porque la de ahora para la parranda... había más juicio... había más oportunidad para moler... cambio la generación... ya muchos no se preocupan por sembrar sino por enviar a su hijo a estudiar afuera”
- El maíz se ha perdido “uno de las cosas que se ha perdido es el maíz, que no lo he vuelto a ver más, desde que mi mama se murió ahí, cuando ella se murió tenía 12 años y ahorita tengo 40 años... si hay del comprado en la tienda pero nunca es como el sembrado”
- Puede pensarse que la tierra está cansada y la siembra ya no da... “acá se siembra a veces, pero hay que echarle mucho químico porque esta ese guarapazo” alimentos propios casi no se siembran “el coco, yo lo siembro pero toca echarle demasiado químico”
- El rebusque es una estrategia para la alimentación, todo se compra, la gente corta madera, trabaja en los aserríos, lavando, vendiendo algunas frutas.
- La comunidad identifica una relación directa entra el desgaste de la tierra con la coca y la fumigación “esto se colocó así después de la fumigación, fumigaron la mata y ese químico daño la tierra... esto fue fumigado y ese químico le hizo daño a la tierra, la gente sembraba y dejo de sembrar porque eso mato todo...la gente sembraba y tenía la yuca en la sombra del colino y entonces desde el aire pensaban era coca y chun fumigaban”
- Se asocia claramente el inicio de la fumigación con la disminución de producción de alimentos “la fumiga comenzó en el 2009”

Apreciaciones complementarias del observador

Análisis del observador

Fecha: 24/07/2013	Hora: 2:00pm	Nota de voz: 017 y 018
Lugar: Tumaco, FGH	Espacio: Jornada de trabajo proyecto Nuestra alimentación saludable para un futuro sin hambre.	
Comunidad: gestores del proyecto	Descripción de los participantes: gestoras en SAN, Luz Mary Rosero afro con legado cultural y trabajo, mas técnica de proyectos de FGH	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> • La mujer ha sido históricamente el eje de la alimentación <u>“la mujer era la que llevaba en sus trenzas la semilla para sembrar y decidían cual era el mejor producto para sembrar el que más rápido daba... ellas definían el tipo de nutrición y lo que había que sembrar y sabían los tiempos”...</u> • En la cultura afro la cocina tenía un significado especial <u>“la casa eran en dos partes, la cocina y la casa y la cocina era una casa, donde un fogón grande, un tablón grande donde iban todas las ollas y el resto una sala grandísima donde se sentaba todo el mundo...la casa era separa de la cocina...”</u> • También se dejaba de herencia el lote que tenía la cocina • Un espacio de socialización y de manejo del dolor y refugio para la mujer <u>“en los tiempos donde había muerto el sitio donde las mujeres se metían a cocinar y estaba la que lloraba, ósea la dueña del muerto como uno dice acá era en la cocina, era un espacio casi exclusivamente para las mujeres, los hombres no entraban... en mi casa las casas tenían un puente, las cocinas tenían una chimenea y tenían una talanquera encima del fogón que era donde se ahumaba todo y se ponía todo, como no había nevera, el fogón eran de patas, abajo estaba toda la leña e incluso abajo había un jurón de una gallina, casi en todos... al lado del fogón estaba las ollas, las ollas tenían que ser un espejo... al lado estaba la azotea donde se lavaba...”</u> • Habían sitios específicos en la casa para el almacenamiento de los alimentos <u>“todo lo que llegaba a la casa de producción de la casa se colocaba en la azotea, se colocaba el plátano, se colocaba el animal, era donde se preparaba todo para entrar a la cocina”</u> • Anteriormente si había consumo de algunas verduras <u>“antes se comían verduras pero no como las de allá, sino como por ejemplo la rascadera, se comía la ortiga en ensalada es riquísima, la rellena se hace con ortiga, el zapallo que se hacía en seco en ensalada, la calabaza, no es la de tierra fría, el mismo calabazo se comía antes también en ensalada que es dulcecita... más allá del chiraran y la chillangua antes se</u> 		

<p><u>utilizaba mucho vegetal, que en las comidas que se picaban no se hacía ensalada como ahora sino se picaba en la sopa, no se utilizaba lo de magui, eso no se utilizaba, hay hartas hierbas y la gente la hacían en seco o en ensalada o se las echaban a las comidas”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • El sobrepeso y la obesidad no existían en la magnitud de hoy <u>“hay gente que si por contextura eran grandes, pero no eran gordas, la actividad física de la gente era distinta, la gente trabajaba mucho en la actividad física constante, la gente se iba a su monte...”</u>
<p>Apreciaciones complementarias del observador</p>
<p>Análisis del observador</p>

Fecha: 28 /11/ 2012	Hora:	Nota de voz:
Lugar: UNIPA, Llorente	Espacio: Trabajo con comunidad Awá alrededor del Plan Alimentario y Nutricional Indígena y Afro de Tumaco	
Comunidad: Awá	Descripción de los participantes: Líderes comunitarios, técnicos y gobernadores Awá.	
<p>Observación en campo (incluye frases textuales)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Se sembraba pero era poco, nuestros mayores no se preocupaban por salir a comprar, solo compraban sal, fósforos y jabón, eso era... (1960)</i> • <i>No se preocupaban por nada tenían conejo, armadillo, tatabra, zaino, zorro y había cantidades. Había chanul, caimito, pepanorte, chanuro, guatín (conejo pequeño)</i> • <i>Nuestros mayores no se preocupaban, todo lo tenían. Del 80 para acá hay enfermedades...</i> • <i>Del 90 para acá surgen las enfermedades, la fumiga, el veneno y se fue agotando la</i> 		

<p><i>comida, se perdió el maíz, se está perdiendo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La gente ha querido sembrar pero llega la fumiga.</i> • <i>Anteriormente éramos recolectores, pero ahora no.</i> • <i>No tenemos seguridad alimentaria porque llego la guerra y acabo con todo...</i> • <i>No en todas las comunidades las tierras son aptas, en Tumaco son más aptas pero en Barbacoas no y en la Brava, hay una parte que se siembra chiro y cosecha una vez y se muere ya está cansada la tierra.</i> • <i>Antes se comía una buena alimentación...</i>
<p>Apreciaciones complementarias del observador</p>
<p>Análisis del observador</p>

Fecha: 17/04/2013	Hora: 4:00pm	Nota de voz:
Lugar: Avión	Espacio: Viaje Cali – Tumaco	
Comunidad: Desconocido	Descripción de los participantes:	
<p>Observación en campo (incluye frases textuales)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En Tumaco la violencia empezó realmente en el año 2000, pues antes de eso si existía narcotráfico pero lo controlaba la guerrilla y ellos estaban solos. La violencia empieza cuando entran en el territorio los otros... que fue en el año 2000... las mujeres en el pacifico no progresas, porque siempre están criando y la mujer es la que sostiene el hogar, lucha por la comida...</i> 		

<p>Apreciaciones complementarias del observador</p>
<p>Análisis del observador</p>

Fecha: 01 /05 / 2013	Hora: 3:00 pm	Nota de voz:
Lugar: casa	Espacio: conversación informal	
Comunidad: NA	Descripción de los participantes: Conversación con Marina Tarapues, nutricionista ICBF, afro nacida en Tumaco con ascendencia indígena	
<p>Observación en campo (incluye frases textuales)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>El negocio de la coca ha existido hace mucho tiempo en el territorio pero no había violencia.</i> • <i>El negocio lo controlaban los carteles del Valle y de Medellín un poco menos.</i> • <i>Todo el mundo lo sabía pero nadie decía nada y la gente la cultivaba. También cultivaban marihuana por el lado de Alto Mira y Frontera.</i> • <i>Como hacia el 82 – 83 llega la guerrilla, el M19 entro al territorio y querían controlar el territorio para tener espacio para financiarse.</i> • <i>Hacia el 87 empezaron los desplazamientos pero no era tanta la violencia,</i> • <i>Como hacia los años 96 – 97 fue el bum de la coca, el negocio producía muchas utilidades.</i> • <i>La entrada de los paramilitares fue hacia el año 2000 – 2003 – 2005 y ahí sí fueron muchos muertos, masacres, desplazamientos porque los paramilitares vinieron a ejercer control sobre el territorio, esa fue una época de violencia impresionante.</i> • <i>Tumaco antes era un paraíso, se vivía bien, se comía rico, ahora es que ya no se puede</i> 		

<i>estar como antes...</i>
Apreciaciones complementarias del observador
Análisis del observador

Fecha: 09 /08 / 2013	Hora: 3:00 pm	Nota de voz: NA
Lugar: Fundación Global Humanitaria	Espacio: jornada de trabajo con gestores comunitarios en SAN	
Comunidad: gestores en SAN	Descripción de los participantes: gestores en SAN, coordinadora del PANIAT	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> El sol tiene mucho significado ancestral para la producción de alimentos ya que los mayores sembraban la primera línea de la producción dependiendo de dónde diera la luz, y así mismo se iba planificando la siembra para lograr que la luz cubriera toda la cosecha. 		
Apreciaciones complementarias del observador		

Análisis del observador

Fecha: 09/08/2013	Hora: 3pm	Nota de voz: NA
Lugar: Zona Urbana Tumaco, FGH	Espacio: Espacio de trabajo Consolidación del Observatorio Comunitario en SAN con gestores sociales	
Comunidad: gestores en Seguridad Alimentaria y Nutricional	Descripción de los participantes: gestores que son líderes del proceso de los consejos comunitarios, líderes barriales.	
Observación en campo (incluye frases textuales)		
<ul style="list-style-type: none"> El grupo de gestores hace énfasis en que se han perdido algunas de las prácticas de producción de alimentos referidas a la siembra. Los mayores antes sembraban de acuerdo a la posición del sol y de allí en adelante los cultivos se desarrollaban mejor con mayor valor nutritivo. El sol tenía un papel muy importante en la alimentación de esta forma. 		

Anexo 14. Matriz de categorización y codificación. Caso Tumaco. (En CD)

Anexo 15. Matriz de categorización y codificación. Caso Villavicencio (en CD)