

LA ALIMENTACIÓN Y SU CONNOTACIÓN EN LA CULTURA WAYUU.

THE FEEDING AND ITS CONNOTATION IN THE WAYUU CULTURE.

Milaidi de las Rosas García Bravo¹

Fecha de recepción: 04.06.2021
Fecha de aceptación: 01.07.2021

RESUMEN

La alimentación, es sin duda alguna, un elemento importante para la vida tanto en lo biológico como en lo cultural. Cada grupo social, posee creencias, tradiciones y costumbres particulares en torno a la "comida" respecto a cómo obtenerla, prepararla, comerla e inclusive, un vínculo que se basa en lo ancestral. ¡La cultura Wayuu, no es la excepción! Por ello, este documento trata de hacer una descripción acerca de la alimentación y de su connotación para los wayuu. Se trata de una investigación de tipo documental, en la que se caracteriza desde el ámbito de un profesional de la nutrición, la visión de la alimentación de los wayuu, etnográficamente hablando.

Palabras claves: alimentación, cultura wayuu, aspectos etnográficos.

ABSTRACT

Food is undoubtedly an important element for life both biologically and culturally. Each social group has beliefs, traditions, and customs around "food" regarding how to obtain it, prepare it, eat it and even a bond that is based on the ancestral. The Wayuu culture is no exception! For this reason, this document tries to make a description about food and its connotation for the Wayuu. It is a documentary type of research, which is characterized from the scope of a nutrition professional, the vision of the Wayuu diet, ethnographically speaking.

Key words: food, Wayuu culture, ethnographic aspects.

¹ Licenciada en Nutrición y Dietética, Universidad de los Andes (ULA), Mérida-Venezuela. Magíster en Nutrición, Universidad de Carabobo, Valencia-Venezuela. Doctorando en Antropología, Universidad de los Andes, Mérida-Venezuela. Profesor Asociado, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de los Andes.

INTRODUCCIÓN

La alimentación forma parte de la vida de los seres vivos, sin ella, no habría vida. La forma en la que las personas se alimentan dependerá de multiplicidad de factores como: ubicación, disponibilidad de alimentos, religión, ambiente, aspectos psicológicos y cultura. (Janssen, Davies, Richardson, & Stevenson, 2018).

Venezuela, es un país caracterizado por una identidad cultural propia, derivada de la fusión de la cultura europea (española, italiana, portuguesa), la africana y la autóctona o indígena proveniente de distintos grupos propios de nuestro país como son: Wayuu, Añú, Wanikua, Baniva o kurripaka, Piapoco, Pemón, Kariña, y Panare, distribuidos a lo largo del territorio nacional (Pueblos indígenas, 2020).

Esta fusión intercultural ha incidido de distintas maneras en la forma de ser de nuestro pueblo, desde nuestra forma de ser, interactuar, comportarnos, hablar e inclusive como y por qué comemos lo que comemos, y cómo varía la gastronomía de región a región. En este sentido, las culturas indígenas de nuestro país, Venezuela, tienen tradiciones, creencias y prácticas propias, que determinan su identidad alimentaria ¡Los wayuu no son la excepción!

Previo, a describir la cultura alimentaria de los Wayuu, resulta necesario conocer acerca de su cultura, sólo así, podrá entenderse ¿con qué se alimentan? Y ¿por qué lo hacen?, es decir, deducir que connotación o importancia tiene la alimentación para ellos, desde el ámbito de su cultura.

Los Wayuu, son un grupo étnico que habitan en la árida península de la Guajira, al norte de Colombia y al noroeste de Venezuela, sobre el mar Caribe. Su región está caracterizada por presentar un clima cálido, seco e inhóspito, bañada por los ríos

Ranchería (Colombia) y El Limón (Venezuela). Presenta estaciones climáticas marcadas por una primera temporada de lluvias, denominada *Juyapu*, la que se desarrolla durante los meses de septiembre a diciembre, seguida por una época de sequía, conocida como *Jemial*, que comprende desde diciembre hasta abril. Posteriormente, tiene lugar la segunda temporada de lluvias, llamada *Iwa*, para terminar con una larga temporada de sequía que va desde mayo a septiembre (Wikipedia, 2017)

Los wayuu, se caracterizan, además, por ser uno de los pueblos indígenas más numerosos tanto en Venezuela como en Colombia, representando cerca del 11 % de la población del estado Zulia y cerca del 45% de la población del departamento de La Guajira. (Patiño, 2018)

Se ha reportado que 97% de la población habla su idioma tradicional que es el *wayuunaiki*. 32 % habla el idioma castellano. 66 % no ha recibido ningún tipo de educación formal. La población wayuu en Colombia, según el censo de 2005, es de 270.413 personas, las cuales representan el 20 % de la población indígena del país, siendo el grupo más numeroso en Colombia. Según el censo de 2011 en Venezuela los Wayuu, están representados por 415.498 personas. Anteriormente, según estimaciones para Venezuela, la población conjunta de los dos países superaba los 400.000 wayuu. Su forma de organización social, son los clanes. Además, en cuanto al origen del pueblo Wayuu, puede señalarse que es uno de los pueblos Arawak que, como una gran corriente migratoria, se desplazaron tanto por la Amazonía, como hacia las Antillas, a donde llegaron hacia el 150 a.C. (Wikipedia, 2017)

Desde el punto de vista alimentario, los wayuu consideran de vital importancia para su subsistencia la práctica de las costumbres ancestrales, es decir la caza, pesca y recolección, así como la horticultura, la que era posible, al sur de la península o en otros lugares con un ambiente menos desértico que el actual.

La práctica de las costumbres alimentarias ancestrales de los wayuu se ha visto marcada por dos momentos en su historia. El primero, la llegada de los conquistadores europeos en el siglo XVI y posteriormente, la independencia de Colombia y Venezuela, momento en el que serían conquistados; esto ha influido tanto en la resistencia indígena, como las duras condiciones ambientales del desierto, que sirvió como refugio a los wayuu.

La intervención europea ocasionó la pérdida de tierras agrícolas y áreas de caza, que los wayuu compensaron con el pastoreo de especies introducidas, especialmente las cabras y, en menor medida, bovinos. Esta actividad se remonta a los siglos XVI y XVII, cada clan tiene una marca de hierro, ya que el ganado es marcado con el símbolo clanil. Las cabras (*kaa'ulaa*) o *chivos*, registran el mayor número de cabezas y son cuidados en rebaños de 100 a 150 animales y a veces de muchos más. Anteriormente se criaban muchos caballos, asnos y mulas, pero en los últimos años las epidemias han diezmando estas especies. También puede señalarse que ocurrieron frecuentes conflictos de intereses con el pueblo wayuu dado a la política de los europeos de controlar la pesca de perlas. Luego, aprovechando los enfrentamientos entre españoles, holandeses e ingleses, fueron capaces de desarrollar una actividad comercial intensa, que ampliaron durante el período republicano. (Medina Brito, 2019)

Debe resaltarse que, para los wayuu en tiempos anteriores, el ganado era la principal riqueza y además su principal motivo de prestigio y ganancia. Aunque se comerciaba con él, se intercambiaba de modo no comercial: para sellar una alianza matrimonial, como derecho sobre una descendencia o para compensar daños o delitos (aunque estos no estén regidos por ninguna ley ni jurisdicción) y solucionar conflictos. Además, el pastor asociaba su ganado a los rituales que marcaban su ciclo vital. Esto cambió en tiempos más recientes. (Medina Brito, 2019).

Es común, que los wayuu tengan en su propiedad una pequeña huerta llamada *apain*, donde suelen sembrar rubros alimenticios como ají dulce, maíz, frijol, yuca, pepino, auyama, melón y sandía o patilla (denominación venezolana), su rotación de cultivos es escasa dado a las condiciones climáticas de donde residen. En este sentido los wayuu tienen pleno conocimiento de las fases lunares, las cuales emplean para la realización y mantenimiento de la siembra, (Rojas Atencio, 2020)

Para el pueblo wayuu es de suma importancia, mantener sus prácticas ancestrales para la consecución de alimentos a través de la siembra y la recolección de frutos silvestres. El alcance de la autonomía alimentaria del pueblo Wayuu está determinado por la preservación de las prácticas de cultivo y recolección de alimentos orgánicos con técnicas ancestrales, que sean capaces de favorecer la nutrición y, por ende, la salud de las familias del pueblo Wayuu (El tiempo, 2020).

Durante el primer invierno, entre los días 40 y 50, siembran las semillas a las que denominan Pejetshi: patilla, melón, maíz carriaco, maíz cuarentano y frijol. Para el periodo de 90 a 120 días de lluvia, siembran semillas más resistentes o Wattasu: yuca,

auyama, maíz blanco, frijoles y sorgo. Para el mantenimiento de los granos efectúan una troja y le colocan un plástico, a fin de preservar los rayos solares y favorecer la eliminación de las plagas. En el caso de la yuca, suelen cortarla en tajadas, la secan al sol y posteriormente la muelen, para hacer con ella una mazamorra con leche a la que denominan Yahaus. (Rojas Atencio, 2020)

Un aspecto, que es necesario esclarecer para entender la connotación que se le da a la alimentación en el pueblo wayuu, es sobre que personaje de la familia recae la responsabilidad de los hijos. En esta cultura la “madre” es el centro de todas las acciones de la vida wayuu, en el momento de la concepción, los hijos pertenecen a la familia materna, ya que es ella, quien teje la carne, como lo expresó el sabio Lion lipuana, quien expresó, que “todo hombre lleva una semilla o un Mmagwaii (algodón) que le regala a la mujer, ella lo hila y luego lo teje, de esta manera se forman los Wayuu” (Medina Brito, 2019).

Las mujeres emplean para sazonar las comidas únicamente la sal y el orégano silvestre, cuando adolecen de sal, obvian su uso e igualmente siguen preparando comidas deliciosas y saludables. También, cuando tienen abundancia de carne, la abren, salan y la ponen a secar a lo que denominan Ciina, posteriormente la emplean y preparaciones como mechada, guisada, frita, asada, guisadas y chapurana: en arroz. (Rojas Atencio, 2020)

Los wayuu, suelen tener una Ñu>uja, denominación dada a los sembradíos familiares, donde se cultivan rubros alimenticios que forman parte de su dieta o patrón de alimentación, como es el Maiki (maíz), pitshusha (frijol), tubérculos, frutas como la Kalapasü (sandía) Merunaa (melones), Aii (yuca), Wiit (auyamas). (El tiempo, 2020).

Cuando la cosecha esta lista, los wayuu demoran su cosecha con la finalidad de preservar el equilibrio natural y esperan además que los animales de monte, domésticos, aves de corral, crezcan para que ellos formen parte de su alimentación (Rojas Atencio, 2020).

Como indica Medina Brito en 2019, el alimento para los wayuu debe encontrarse en el territorio, y para ellos es costumbre que los niños sean llevados por los mayores de la familia para la enseñanza en el reconocimiento de los frutos cosechados, con el objetivo de no desperdiciar o tomar las frutas verdes, nexo que suele verse quebrantado a lo que el niño ingresa al sistema escolar, lo que rompe de manera abrupta la relación con la Ñu>ja y que también incide negativamente en la falta de aprendizaje de saberes invaluable de subsistencia, ya que las generaciones presentes y futuras no van a poder reconocer sus alimentos autóctonos y en qué momentos cosecharlos.

Como expresa el referido autor, para las personas de la cultura wayuu esta ruptura de la relación con la Ñu>ja, puede traer consecuencias negativas, no sólo para la salud física sino también emocional. Desde el ámbito de la nutrición el estado nutricional de los wayuu suele verse afectado ya que se inicia la ingesta de alimentos no sanos, además de afectar la disponibilidad de alimentos, ya que los wayuu no pueden consumir alimentos en la cantidad que quieren porque deben comprarlos, disminuyendo la cantidad de alimento ingerido, incluyendo el consumo de proteína animal (leche, carne de ganado, entre otros), también se pierde el hábito de recolectar los alimentos.

Desde el punto de vista de la relación emocional y la alimentación que experimentan los wayuu al abandonar o romper la relación con la Ñu>ja, es la perdida de la libertad de

comer lo que se desea, ya que no es fácil encontrar diversidad de alimentos. La separación con el territorio también cambia los patrones de consumo y la dedicación de la madre a los hijos.

Debe considerarse que la comida para los pueblos ancestrales y para los campesinos, se refiere a una compleja relación con la tierra, especialmente para los wayuu, para quienes, la Madre Tierra, es un ser viviente dadora de vida, para ellos, la hora de cultivar, es un acto sagrado debido a la relación de la semilla con el óvulo de la mujer Wayuu, que para el pueblo Wayuu la mujer es un ser sagrado y digno de respeto por qué este representa en el útero la vida dentro de la Amüchii (múcura) y fuera en el firmamento con las constelaciones de estrellas, formadoras de vida y ser nuestro cuerpo en el mundo espiritual Wayuu mediante el Eirüku (tejido celular de la carne), Shiinshaa (los huesos), “ Los varones solo ponemos el Mmawaii (algodón), la mujer lo hila y lo teje” (Toronjito Uriana, sabio de la comunidad Yotojoloín Manaure Guajira, 2016 citado en (Medina Brito, 2019)).

Para los wayuu, la semilla tiene un proceso en el cual no se debe sembrar un solo cultivo dentro de la Ñu>uja debido a que ellos consideran que no son sólo cabeza o manos; por ello, y el diversificar los cultivos, ayuda a controlar las plagas, permite optimizar el cuidado de la huerta y emplear plantas medicinales como repelentes, los cuales no dañan la madre tierra.

Por ello, para el pueblo Wayuu la autonomía alimentaria es un elemento imprescindible en estos tiempos, ya que el entorno vigente, les impide, que ellos puedan llevar a cabo sus siembras ancestrales y aplicar los conocimientos transmitidos por medio de la oralidad y símbolos únicos de la etnia.

Para los Wayuu el territorio extenso proporciona la seguridad y la protección de cada Apüshü, (familia materna) el aprovisionamiento de comida mediante la Ñü>jáa (huerta), la recolección de frutos silvestres, la caza, la pesca y el intercambio de comida, los cuales brindan una autonomía alimentaria la cual consiste en poseer los alimentos, comerlos en su estado natural y disponer de estos sin alteraciones en su estructura natural, además los cultivadores saben cuándo y cómo deben comer lo que necesitan para su dieta diaria.

El abandono de la práctica de cultivos torna a los wayuu en personas vulnerables, inclusive si habitan en su propio territorio ya que los conlleva hacia la pérdida de interés por la tierra. No obstante, este desinterés pone en riesgo la soberanía alimentaria, debido a que el Wayuu que sale de su territorio se instaura en la ciudad, para una nueva vida donde comienza como asalariado, o en otros casos son asistidos por los programas gubernamentales de ayuda que ofrecen paquetes alimenticios para la promoción de la seguridad alimentaria, que en el discurso son similares, pero en la práctica dista mucho en los conceptos de seguridad y soberanía.

Para los pueblos originarios de Abbiayala y específicamente para el pueblo Wayuu, la autonomía alimentaria está constituida por cinco (5) pilares de subsistencia, enunciado seguidamente:

1. Pesca artesanal ecológica,
2. Recolección de alimentos y minerales como la sal marina,
3. Caza de animales silvestres que no están en vía de extinción,
4. Pastoreo

5. Policultivo libre de agroquímicos.

Todos estos elementos convergen en el intercambio de dichos productos, los cuales son adquiridos en los Nuumaiin (territorios) de cada Apüshü. El incumplimiento de estos elementos es una de las causas de la mala alimentación en la población wayuu, ya que han originado cambios drásticos y negativos en la dieta ancestral, acarreando distorsiones en el estado de salud de la población Wayuu. Sin embargo, para algunos analistas el tema fundamental son los niños, ya que estos no consumen elementos básicos en su dieta como son la leche pura de cabra y de vaca, chicha de maíz y caldo de carne de ovejo (para que el niño crezca rápido), bollos de mazorca, sopa de ahuyama, de frijol mezclada con cebo de chivo, sancocho de carne de chivo, bollo de millo, maíz tostado, leche cuajada y harinas de semillas como las de ahuyama y calabaza.

Es fácil encontrar en las voces de algunos expertos sobre nutrición decir que la dieta ancestral poco aporta nutrientes a los niños Wayuu y asocian la falta de comida a la cultura de este pueblo ancestral, pero no se indaga sobre las verdaderas condiciones de fondo como son los programas gubernamentales que se proponen como una solución al problema. Estos crean dependencia a los mismos. Según Cano y otros (2011) citado en (Medina Brito, 2019) Uno de los programas que tiene una amplia cobertura en el sur y centro de la guajira y en menor medida en la Alta Guajira es el RESA (Red de Seguridad Alimentaria) de la presidencia de la Republica y acción social que se desarrolló durante la presidencia de Álvaro Uribe Vélez. Este programa se articula al plan del gobernador Jorge Pérez en Colombia mientras que, en Venezuela, estuvo representado por el antiguo MERCAL y actualmente, los alimentos son suministrados por los CLAP (Comités Locales de Abastecimiento y Producción).

Además, las distintas entradas a los territorios sin permiso son frecuentes ya que las personas irrespetan los sitios sagrados y a las familias, sobre todo por la cantidad de arena que forman con los rally, que a veces interrumpen la comida de los wayuu, sobre todo en horas del almuerzo cuando pasan y contaminan con arena la comida de los wayuu. La suma de estos elementos ha diezmando la calidad de la alimentación de la cultura wayuu y los han alejado de sus prácticas alimentarias ancestrales.

CONCLUSIONES

- El modernismo ha afectado las costumbres y patrones alimentarios de la población wayuu, al alejarlos de la Ñü>üjaa (huerta), del habito de siembra en sus terrenos, haciendo de las wayuu personas dependientes de los programas sociales, y de la compra de productos para garantizar su subsistencia y alimentación.
- Los programas sociales implementados en Colombia y Venezuela han alejado a las personas de la cultura wayuu de sus prácticas ancestrales en torno a la alimentación.
- Los programas de desarrollo para la producción agroindustrial son un claro atentado contra la supervivencia del Wayuu. No sólo promueven la dependencia y la mendicidad, también se convierten en potencial para grandes enfermedades cancerígenas o de obesidad y malnutrición, por desconocer los alimentos, además de los insumos utilizados en los cultivos, los cuales son producidos con agrotóxicos.

- La problemática más grave de la pérdida de las prácticas ancestrales wayuu, es la pérdida de la transmisión de conocimientos acerca del cultivo y cosecha de los alimentos, la pérdida de importancia del rol de la mujer en el cultivo, pilar fundamental de la cultura wayuu.
- Es necesario retornar a las personas de la cultura wayuu a los cinco pilares de la soberanía alimentaria que se expresaron previamente en este trabajo.

TRABAJOS CITADOS

El tiempo. (2020). *El pueblo Wayuu*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-11960681>

Janssen, H. G., Davies, I. G., Richardson, L., & Stevenson, L. (2018). Determinants of takeaway and fast food consumption: a narrative review. *Nutrition Research Reviews*, 31(1), 16-34.

Medina Brito, D. (2019). Volviendo a la Alimentación Ancestral Wayuu. *Tesis de Grado*. Antioquia, Colombia

Monsalve, O., & Perez, T. (2021). Alimentación. *ALAN*, 25(2), 21-29.

Patiño, C. (8 de mayo de 2018). Recuperado el 10 de octubre de 2019, de Cultura Wayuu: Conoce los secretos ancestrales de los nativos de la Guajira: <http://blog.redbus.co/cultura/secretos-ancestrales-cultura-wayuu/>

Pueblos indígenas. (2020). *Pueblos indígenas de Venezuela*. Obtenido de <https://pueblosindigenas.es/de-venezuela/wayuu/#:~:text=Sus%20costumbres%20culinarias%20est%C3%A1n%20basadas,que%20es%20celebrado%20en%20Colombia.>

Rojas Atencio, C. (2020). *La vida del wayuu en el desierto*. Obtenido de <https://laguajirahoy.com/cronicas/la-vida-del-wayuu-en-el-desierto.ht>

Wikipedia. (2017). *Pueblo wayuu*. Recuperado el Octubre de 2019, de https://es.wikipedia.org/wiki/Pueblo_way%C3%BA#cite_note-17