

## **Paisajes agroalimentarios: un análisis de los medios de vida de los indígenas venezolanos**

Agricultural landscapes: an analysis of the livelihoods of venezuelans indigenous people

**Reidy Camacho** <sup>(1)</sup>

reidyca@hotmail.com

**Barlín Orlando Olivares** <sup>(2)</sup>

barlinolivares@gmail.com

**Ninoska Avendaño** <sup>(1)</sup>

ninangel1973@gmail.com

<sup>(1)</sup> Academia de Ciencias Agrícolas de Venezuela (ACAV), estado Barinas, Venezuela

<sup>(2)</sup> Programa Iberoamericano de Doctores en Agroalimentación de la Universidad de Córdoba (UCO), Andalucía, España

Artículo recibido en agosto 2017 y publicado en enero de 2018

### **RESUMEN**

*El objetivo fue analizar los medios de vida de varias etnias indígenas venezolanas, generando una descripción de los paisajes agroalimentarios y el reconocimiento a los saberes tradicionales. Se utilizó el método de intervención social mediante una entrevista en profundidad hacia cincuenta miembros de las comunidades indígenas: Curripaco en Amazonas, Yukpa y Barí en Zulia, Gayón en Lara, E'ñepás o Panares en Bolívar y por último los Waraos en Delta Amacuro. La investigación presentó una notable convergencia espacial entre los conocimientos tradicionales de las etnias indígenas y los paisajes agroalimentarios; estas comunidades han sido las encargadas de la conservación de los conocimientos y las prácticas tradicionales, de gran interés para el uso sostenible de la biodiversidad venezolana. De allí, lo imprescindible de realizar este tipo de estudios que manifiesten sus medios de subsistencia como base para afrontar los retos del desarrollo agrícola sostenible del país.*

**Palabras clave:** Agricultura; percepción local; biodiversidad; etnia; subsistencia

## **ABSTRACT**

*The objective was to analyze the livelihoods of several indigenous Venezuelan ethnicities, generating a description of the agricultural landscapes and the recognition of traditional knowledge. The method of social intervention was used through an in-depth interview with fifty members of the indigenous communities: Curripaco in Amazonas, Yukpa and Barí in Zulia, Gayón in Lara, E'ñepás or Panares in Bolívar and finally the Waraos in Delta Amacuro. The research presented a remarkable spatial convergence between the traditional knowledge of the indigenous ethnic groups and the agricultural landscapes; these communities have been responsible for the conservation of traditional knowledge and practices, of great interest for the sustainable use of Venezuelan biodiversity. Hence, it is essential to carry out these types of studies that show their livelihoods as a basis for facing the challenges of sustainable agricultural development in the country.*

**Key words:** *Agriculture; local perception; biodiversity; ethnicity; subsistence*

## **INTRODUCCIÓN**

Desde hace décadas, a raíz de los debates sobre la crisis ambiental que afecta al mundo y ante la insuficiencia de las repuestas de índole científica, técnica y economicista, los expertos, generalmente formados en la corriente de la ciencia occidental, han vuelto la mirada a esos otros saberes que durante siglos han desarrollado los pueblos indígenas y comunidades locales. De esa cuenta, se aprecia un renovado y creciente interés por lo que se ha dado en llamar “conocimientos tradicionales”, sobre todo cuando se habla de proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad, enfrentar el cambio climático y luchar contra la pobreza y el hambre (Correa, 2001; Freire y Tillet, 2007; Toledo y Barrera-Bassols, 2008; Hale y Stephen, 2013; The Nature Conservancy, 2015).

Los impactos de los cambios climáticos, derivados principalmente del calentamiento global, amenazan con afectar las condiciones socioeconómicas de la población, especialmente de aquella cuyos medios de vida dependen del aprovechamiento de los recursos naturales y de las actividades agropecuarias (Forero, 2002; Olivares, 2014). En Venezuela, esta población es la más vulnerable en términos sociales y económicos,

ya que forman parte del sector más pobre y excluido de la sociedad, es decir población indígena y campesina, que habita en las regiones más sensibles a la alteración ubicadas mayormente en el sur del país.

Las culturas indígenas se desarrollan en diferentes momentos, lugares y tiempos, relacionándose otras culturas también de maneras distintas, pero todas son importantes en la medida que tienen su propia organización, y manera de reconocerse, de relacionarse con su entorno, con su medio ambiente y hábitat, y de construir conocimiento, lo que las hace automáticamente interesantes por la riqueza que encierran.

Es por ello, que fortalecer los sistemas agrícolas familiares de indígenas, afrodescendientes y campesinos supone el reconocimiento de otras formas de conocer, manejar, utilizar e interpretar la naturaleza, que por cierto han demostrado ser la única forma probada de utilizar frágiles ecosistemas tropicales con cierta factibilidad ecológica ante el fracaso demostrado por el “conocimiento científico” y el proceso civilizatorio occidental. Será fundamental el rol del conocimiento tradicional en programas de manejo, conservación y evolución del patrimonio genético del país al darle continuidad a los sistemas históricos de domesticación, selección, mejoramiento, renovación y diversificación de especies (Olivares y Franco, 2015).

El objetivo de este estudio fue analizar los medios de vida de varias etnias indígenas venezolanas, generando una descripción de los paisajes agroalimentarios y el reconocimiento a los saberes tradicionales para el fortalecimiento de procesos de actualización, recreación y construcción de nuevos conocimientos, con miras a responder adecuadamente a las nuevas exigencias de los mercados y a cambios socioeconómicos y ambientales de las comunidades indígenas.

## **MÉTODO**

Se utilizó el método de intervención social hacia los miembros de las comunidades, mediante el proceso de acercamiento o abordaje, sensibilización por medio de talleres participativos y levantamiento de información primaria por medio de la entrevista en profundidad. Según

Guzmán y Alonso (2003), este tipo de investigación constituye un proceso de interacción creativa dentro de las comunidades rurales, mediante el cual el conocimiento local y el científico se combinan y se desarrollan en pie de igualdad para encontrar describir los problemas de los productores, sacando el máximo provecho posible de las oportunidades y recursos locales.

Para la reflexión sobre los modos de vida y la importancia de los conocimientos tradicionales en los procesos cotidianos, se realizó un curso participativo de maestros campesinos indígenas celebrado desde el día 20 de mayo hasta el 08 de junio de 2012, en el marco del programa de formación de maestros campesinos de la Academia de Ciencias Agrícolas de Venezuela (ACAV) ubicada en el estado Barinas.

El grupo estuvo conformado por cincuenta (50) personas de diferentes partes del país y etnias autóctonas de las regiones venezolanas tales como: Curripaco ubicada en el estado Amazonas, Yukpa y Barí en el estado Zulia, Gayón en el estado Lara. Eñepás o Panares en el estado Bolívar y por último los Waraos en el estado Delta Amacuro.

Se utilizó la entrevista no directiva o entrevista en profundidad como técnica de investigación social, la cual estuvo orientada a investigar los modos de vida de las culturas indígenas de los entrevistados, además no se señalaron límites, permitiendo que el relato surgiera libremente con la mínima intervención del entrevistador, procurando que las manifestaciones del entrevistado giraran alrededor de la cuestión que se investigó.

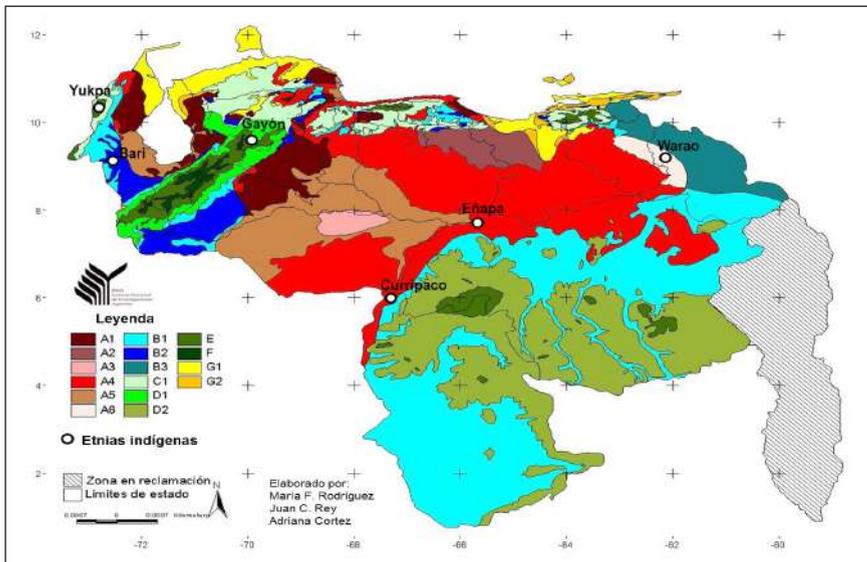
Para este fin se utilizó una guía de entrevista, la cual facilitó la labor de investigación. La información cuantitativa estuvo enmarcada dentro de aspectos sociales, culturales y económicos siguiendo los lineamientos propuestos por Mosquera (1983) y Olivares et al. (2012).

Para la caracterización de los paisajes agroalimentarios de cada una de las etnias indígenas abordadas, se utilizó el estudio sobre la Definición y caracterización de unidades agroecológicas al Norte del río Orinoco de Venezuela (Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. INIA, 2016)

automatizada en el Sistema de Información de las Áreas Agroecológicas (SIAA), el cual es un sistema automatizado que contiene en formato digital la información espacial y atributiva de las áreas agroecológicas de Venezuela a escala 1:250.000; bajo el Sistema de Información Geográfico ARC View v.3.2. (Arcview GIS, 1996) y el Programa Visual Fox Pro v.5.0 (Microsoft, 1996) (Rey et al., 2000; Rodríguez et al., 2003).

## RESULTADOS

Para cada una de las etnias indígenas bajo estudio se realizó la descripción de los paisajes agroalimentarios los cuales establece las ecoregiones identificadas en la figura 1, analizadas en base a su ubicación, característica edafoclimática, potencial agrícola y sistema agroproductivo predominante.



**Figura 1.** Identificación de las etnias indígenas en las respectivas unidades ecoterritoriales. Fuente: INIA (2016).

La etnia Curripaco está ubicada en la unidad ecoterritorial (B1), por su parte, los Yukpa y Barí se encuentran en la unidad ecoterritorial (E) y (B2) respectivamente, los Gayón en el estado Lara también pertenecen a

la unidad ecoterritorial (E). A diferencia de las demás etnias, los E'ñepás o Panares se localizan en la unidad ecoterritorial (A4) y por último los Waraos están representados en la unidad ecoterritorial (A6).

## **Etnia Curripaco**

### **Origen**

Provenientes del río Guainía - Colombia, su recorrido hacia el Estado Amazonas lo han venido haciendo por las cuencas del Guainía y el Atabapo, encontrándose familias de este grupo a orillas de estos ríos, además desde el Orinoco hasta el Ventuari. Se les Agrupa como Arawacos. Se caracterizan por ser buenos trabajadores, por lo que son muy solicitados por los criollos para la marinería, la carga y la extracción de productos forestales (Telban, 1988).

### **Paisaje agroalimentario**

La etnia Curripaco está ubicada en la Unidad ecoterritorial (B1), dentro de las características o condiciones que determinan el uso agrícola se señalan como áreas de variada topografía con baja a muy baja fertilidad natural, clasificadas como zonas húmedas de trópico bajo, con altura menor a los 500 msnm y con montos anuales de Precipitación superiores a los 1800 mm, abarcando entre nueve o más meses húmedos al año. Esta unidad ecoterritorial presenta grandes superficies dominadas por la típica selva tropical, con muy poca intervención agrícola en el sur del país, como los estados Amazonas y Bolívar.

Entre los sistemas agrícolas predominantes se encuentran las áreas de selva tropical, poco intervenida y protegida para la conservación de la biodiversidad y de los recursos hidrológicos. Agricultura de subsistencia indígena (conucos migratorios) en la región sur del país.

### **Modo de vida**

De acuerdo a la información suministrada por los informantes claves, es una comunidad constituida por cincuenta y seis familias para un total de 256 habitantes aproximadamente, cuya economía está basada en la siembra de la yuca amarga, y otras especies agrícolas de hortalizas en

los conucos, de acuerdo a algunas costumbres y comportamiento de los ancestros en las épocas pasadas.

Existe la trasmisión del conocimiento tradicional por parte de los abuelos o personas mayores a los más jóvenes, quienes consideran que los abuelos o adultos mayores son líderes o guías cuya labor está enfocada a preparar a los más jóvenes para que en los años futuros cumplan esa función dentro de la familia.

Los informantes establecen y dejan claro que para ser miembro de la etnia hay que nacer de madre o padre Curripaco, donde la figura del Cacique se ha perdido con el paso del tiempo, ya que los ancestros provienen de Brasil, y allí los habitantes de la etnia sufrieron una transformación de su cultura con el evangelio. La figura del Cacique con el tiempo se transformó en una especie de Capitán que es el que ejerce la autoridad dentro de la comunidad Curripaco. Este personaje se elige en asamblea y son los encargados de nombrar al Capitán.

En la actualidad en Amazonas existen seis comunidades Curripaco, cada una regidas por un Capitán. Reuniéndose cada seis meses entre ellos en diferentes partes del estado para hacer conferencias Curripaco y los temas que tratan están referidos a la comunidad, la subsistencia, las necesidades y el cristianismo entre otros.

La actividad agrícola viene de generación en generación, desde tiempos antiguos. Siempre se ha sembrado el cultivo de la yuca, y para proceder a sembrar se hace de la siguiente forma.

- Dentro de la comunidad, el capitán es el encargado de repartir el espacio de una o dos hectáreas habilitado para la siembra de los cultivos, la cosecha se utiliza para el consumo de la familia y para gastos de ella misma.
- Luego quitar o remover la maleza y hierbas en el terreno seleccionado, se deja un plazo de dos (2) meses para que se seque y luego proceder a la quema.
- Una semana después se procede a la siembra manual entrelazada de los cultivos tales como: yuca, piña, guama, tupiro (especie de fruta como un mango, pero el árbol es mucho más pequeño), batata, temaré, merey, ají maduro y verde.

- El éxito en el mantenimiento de la siembra depende de las condiciones monetarias de la familia que va a sembrar, lo importante es que puedan sostener la siembra, que tengan las semillas para producir y el grupo familiar pueda apoyar en las labores del conuco sin la aplicación de productos químicos ni fertilizantes.
- En esta etnia, los trabajos laborales se comparten entre los hombres y las mujeres. El hombre se encarga de talar, preparar el terreno que luego va hacer sembrado. Las mujeres son las encargadas de cuidarlo, limpiarlo durante el proceso de crecimiento.

Por otra parte, conviene indicar que los miembros de esta etnia se reúnen para alimentarse, para esto, se dispone de un lugar específico en la comunidad. En este sentido, el Capitán toca una campana a las 5:00 am, dando la señal para que los pobladores salgan de sus casas y lleguen al sitio de alimentación. Este lugar queda en el centro de la comunidad, y es una especie de galpón. Los habitantes llevan de sus casas los diferentes alimentos que van a compartir entre ellos y los más comunes son: frutas, yucuta caliente o lo que es lo mismo (mingao), ajicero (ají picante, pescado y sal), casabe, mañoco (que es la yuca rallada, pasada por un horno caliente y queda como un polvo amarillento un poco duro, que es acompañado en la sopa, en agua o en las diferentes comidas). El cuadro 1 presenta la identificación de algunas palabras de interés agrícola en la lengua Curripaco.

**Cuadro 1.** Identificación de palabras de interés agrícola en la lengua Curripaco

<b>Español</b>	<b>Curripaco</b>	<b>Español</b>	<b>Curripaco</b>
Ají	Áti	Plátano y cambur	Parana
Arroz	Arroz	Huevo	Riefe
Maíz	Cana	Pollo	Karacak
Yuca	Kaini	Carne	Rippe
Chicha	Padyavarú	Caracol	Chicuwua
Limón	Irimava	Mono	Puve
Pescado	Kuppe	Cazabe	Pethe
Mañoco	Mashuka	Piña	Mawiru

Con respecto a las viviendas, en la antigüedad, las casas estaban construidas de madera que se amarran con bejuco, con paredes y suelo de barro. En la actualidad existen pocas viviendas confeccionadas de esta forma, porque en la zona existe mucha producción de madera y esto genera que las casas que construyan sean netamente de madera y pisos de cemento.

Algunos mitos de esta cultura se basan a las creencias en la madre tierra, o al creador de la tierra y del hombre, el cual lleva por nombre en su lengua “Ñapirricuri”, a este dios se le homenajeaba con bailes típicos llamados “Yapurutu”, acompañados de algunos instrumentos como son: el Mabe (es una palma miniatura que se le extrae su pulpa esponjosa, para perforarlo con un bejuco guambe remachadas con peraman). El peraman es una resina de un árbol de la fauna de la zona, otro instrumento es la flauta de bambú.

## **Etnia Yukpa**

### **Origen**

La comunidad Cherepta de la Sierra de Perijá, estado Zulia, está conformada por la etnia Yukpa, descendientes de los Caribes, conocidos bajo el nombre genérico de motilonos. En la mencionada comunidad, la producción de café es orgánica, bajo condiciones artesanales, es una actividad típica de la zona, representando una de sus fuentes de ingresos y en menor proporción se encuentran los conucos o patios productivos (Rincón et al., 2015).

### **Paisaje agroalimentario**

La etnia Yukpa está ubicada en la unidad ecoterritorial (E), representa una ecoregión con zonas húmedas y frías de los pisos montano bajo y montano, cuya altitud esta entre los 1.500 y 3.000 msnm, y con lluvias durante casi todo el año. Son áreas donde predominan las cimas, los picos y las laderas de montañas altas, que encierran pequeños valles con terrazas y laderas poco inclinadas, factibles para la producción de hortalizas y frutales de pisos altos.

Los sistemas agrícolas están caracterizados por la producción de hortalizas de pisos altos, como ajo, espinaca, acelga, ajo porro, lechuga y coles. Raíces y tubérculos, papa y apio, principalmente.

### **Modo de vida**

Los entrevistados más jóvenes indican que desde muy temprana edad aproximadamente a los siete u ocho años, se les enseña las labores de la agricultura, y unas de esas enseñanzas estuvieron relacionadas con el manejo adecuado de la tierra, la siembra adecuada de varios rubros, y principalmente la siembra del maíz, el cual es considerado como producto autóctono de la región, de color morado llamado guajirita “mekushuncha” que significa maíz rojo; este grano sirve principalmente para hacer Chicha y Bollitos de maíz en la celebración de la fiesta de fundación de la comunidad Cherepta.

Al igual que la etnia Curripaco, la tradición en esta comunidad viene de generación en generación. Los habitantes practican un rito para el día 29 de junio, fecha de celebración con motivo de la fundación de la comunidad; con la intensión de bendecir a sus miembros. El rito consiste en recibir estos platos sagrados en una canasta llamada “menuri”, hacen una especie de círculo donde van pasando la canasta de persona a persona, hasta que retorna al Cacique. Al llegar nuevamente a él, da la orden de sujetar las comidas y llevarlas a la casa. Vale mencionar que el primer bocado lo realiza el Cacique y luego los miembros de la comunidad.

Esta comunidad cree en los Dioses de la agricultura representados por “Ojemma y Mawuarejak” que significa el primero: Dios de los cultivos y el segundo: Dios de los animales. También creen en el Dios supremo el cual llaman “Kúmoko”. Antes de cada siembra, los agricultores hacen una oración a ese Dios: “Dios ya vamos a sembrar la semilla para beneficio de la comunidad” “Pakshi pennanjú úpom jemak”. Luego la siembra se mantiene realizando la limpieza de los lotes del terreno, sin oraciones, sólo antes de la cosecha se realiza otra oración la cual es: “Dios ya vamos a darle el primer bocado, pero tú debes probarlo antes que nosotros” “Pakshi pen emar nanjejekak amowari jejekak”. Por último, el agricultor

debe dejar una ofrenda a los Dioses, que consiste en darle algunas mazorcas peladas y un pescado para que el Dios coma el primer bocado.

A parte de esta siembra de maíz blanco y rojo, está también el cultivo de yuca “*po*”, quinchoncho “*Ari*”, el cual es sembrado por el dueño del terreno y lo hacen para el consumo familiar, nunca para la venta. El quinchoncho es acompañado con la malanga “*ku*” al momento de ser preparado.

En el caso de la yuca y el topocho “*topochi*” la mayoría es sembrada para la venta y en menor proporción para el consumo de la familia. Por otra parte, la banana “*purenne*” la siembran para el consumo de los niños, y lo cortan cuando le falta poco para estar maduro, posteriormente le realizan un trabajo especial para madurarlo y cuyo sabor este apetecible.

El procedimiento para el cultivo de banano es el siguiente:

- Para madurar un racimo de plátano es necesario abrir un hueco de 1 m de profundidad y 3 m de ancho, luego en ese espacio se colocan hojas del mismo banano alrededor, o de topocho que estén secas. Se cortan los racimos por manos y se van arreglando en el hueco hasta llenarlo.
- La práctica anterior se realiza por un periodo máximo de dos días, si se llega a pasar un día más, el proceso de maduración de la banana pierde su gusto. La idea de hacer este menester, es para madurar la fruta, donde en ocasiones se puede consumir hasta la concha de la fruta.

De acuerdo a la información aportada por los entrevistados claves, el cultivo más tradicional y de mayor importancia para la etnia está representado por el maíz blanco y el maíz rojo, por esta razón, existe la necesidad de realizar oraciones y rezos a los Dioses para que el crecimiento y desarrollo del cereal no se vea perjudicado.

La manera de sembrar bajo las creencias de esta etnia se detalla de la siguiente manera:

- Para terrenos que no hayan sido perturbados, solo se cortan los bejucos y las hierbas, después se verifica la presencia o no de los árboles grandes (Caradi, Higuerón, Guayabon entre otros), si es un espacio de 2 ha, los árboles que den más sombras se podan, esto con la intención

que no se detenga el crecimiento del maíz, y que el sol intercepte en el follaje del cultivo.

- Esto se hace a los inicios de enero y se culmina a mediados de febrero, dependiendo de los grupos de trabajo. Se espera un mes para podar y luego quemar las hojas que estén bien secas.
- Se espera una semana para que repose el suelo. Luego de estos procesos se empieza a sembrar, considerando la percepción local del tiempo atmosférico para obtener una idea acerca del inicio de las lluvias.
- Para la siembra, se hacen unos huecos en el suelo con palos que tengan punta triangular, a una distancia de 80 a 60 cm, para que el viento no maltrate a la planta. La distancia entre cada punto, es para facilitar la limpieza que regularmente se hace con machetes cortos.
- Cuando la tierra ha sido utilizada para actividad agrícola, se limpia dos veces en lo que se da la cosecha. La cantidad de semilla que se le echa a cada hueco esta entre 3 y 4 gr de semillas de maíz, para un total de 25 kg/ha.
- La siembra siempre la realizan en pequeñas hectáreas para no acabar con lotes grandes de terrenos, y así asegurar que los hijos trabajen con tierras vírgenes y en un futuro observen la diferencia de cómo se cultivaba el maíz en terreno virgen y en el terreno ya con uso agrícola.
- La cantidad por hectárea en tierras vírgenes es de ciento veinticinco sacos desgranados, y en tierras ya utilizadas es de setenta a ochenta sacos desgranados.
- Las semillas son clasificadas por la mazorca más grande. Estas mazorcas se cuelgan en un techo donde son aireadas por el humo, para que insectos coleópteros no lo dañen. Las cantidades de mazorcas para semilla es de dos sacos.

Es preciso hacer énfasis en que los mitos y tradiciones de esta etnia entorno a la agricultura se cumplen a cabalidad, ellos tienen su propio sistema de multas, el cual tiene como objetivo establecer un orden y rescate de los saberes para que la comunidad se rija por las leyes Yukpa, que aplican desde el más niño, hasta el más anciano. Dentro de la riqueza de su lengua, el cuadro 2 presenta la identificación de algunas palabras en la lengua Yukpa.

**Cuadro 2.** Identificación de palabras de interés agrícola en la lengua Yukpa

<b>Español</b>	<b>Yukpa</b>	<b>Español</b>	<b>Yukpa</b>
Plátano	Kúratana	Maíz	Maisha
Huevo	Karenmúren	Ají	Kaka
Queso	Mashiyipakpo	Naranja	Narara
Arroz	Alojo	Ocumo	Ocumo
Pollo	Karena	Maíz Cariaco	Me
Carne	Canne	Frijol	Wúruta
Topocho	Topochí	Caraota	Ara
Maíz Rojo	Kúshuncha	Árboles	Wue
Maíz Blanco	Kejera	Banana	Púrenee,
Yuca	Po	Quinchoncho	Arí
Malanga	Kú	Limón	Nemo

## **Etnia Gayón**

### **Origen**

El territorio “Gayón” comprendía desde las estribaciones de la serranía Matatere, ubicada al norte de lo que hoy día se conoce como Estado Lara, en la ancha y larga región llamada antiguamente por los Ancestros “Aribicoa”. Actualmente se distribuyen en los municipios Iribarren, Morán y Andrés Eloy Blanco del estado Lara, así como en el municipio Unda del estado Portuguesa. Pertenecen a la familia de los jirajaras, sembraban maíz, yuca, batata y eran belicosos (Cruz y Cortez, 2007).

### **Paisaje agroalimentario**

La comunidad indígena La Vega de Los Gayones de Kununibare se encuentra ubicada a la entrada de la población de Humocaro Bajo, parroquia del mismo nombre del municipio Moran en el estado Lara, pertenecientes a la etnia Gayón y se localiza en la Unidad ecoterritorial (E), consideradas como una ecoregión con zonas húmedas y frías de los pisos montano bajo y montano, cuya altitud esta entre los 1.500 y 3.000 msnm, y con lluvias durante casi todo el año.

Hoy en día, la caza, pesca y recolección se practican a poca escala, y en algunos periodos del año. Se practica la agricultura de subsistencia, solo existen fuentes de empleo en las haciendas de alrededor, de las cuales todas estas haciendas ocupan el territorio indígena. Se siembra piña mayormente, y hay muy pocos conucos, por la falta de agua en la comunidad, en la antigüedad existía la siembra variada de hortalizas y tubérculos.

### **Modo de vida**

Anteriormente se establecía un Cacique, el Chamán y el consejo de ancianos. El personaje representado por el Chaman es el curandero de la agrupación y para llegar hacer Chaman en la comunidad Gayón debía ser elegido por el antiguo Chaman de la zona, quien se encargaba de prepararlos y enseñarles secretos, costumbres, el uso de plantas curativas y tratamientos que en el futuro beneficiarían a la comunidad. En la actualidad, esta comunidad indígena Gayón está organizada por consejos comunales.

En la comunidad existen varios sitios que los miembros de la etnia valoran y respetan, tales como: Cerro Gritón, Salto e Piedra, el Kununibare. El Salto e Piedra era una cascada que hoy en día se encuentra sin agua, se utilizaba para ofrendas al agua, al igual que para invocar la lluvia y el regadío de las siembras. En el Cerro Gritón se realizan las danzas de las Turas, con la finalidad de que la siembra no sufra ningún inconveniente y la cosecha sea prospera. El Kununibare es una naciente que le da el nombre a la comunidad y viene de tiempos atrás.

Las Turas las bailan al comienzo de las lluvias (inicios de mayo y junio) donde colocan todas las semillas que van a sembrar, luego se vuelve hacer en agosto para dar las gracias por la siembra, con la particularidad que colocan nuevas semillas para que la comunidad se las lleve al finalizar el baile. En este baile se toma chicha fermentada que a veces se le coloca cucuy de penca. Los instrumentos que se tocan en este baile, son la Tura principalmente representada por una flauta que se elaboraba con cacho de venado, y se prepara con cera de abeja; unas Maracas y un Cúpiro que es un tambor pequeño.

Los Gayones, fabricaban cerámicas, cultivaron el maíz como alimento básico y prioritario, también cultivaron las caraotas, las lentejas, el quinchoncho, el cactus llamado cadushi, del cual preparaban una harina para hacer sopa como alimento de alta estima y la penca de cocuy horneada como rica fuente de proteínas, el guaje, la auyama, la yuca, la nuez, la palma, el cambur, la Flor del Bucare, la cual servía como una deliciosa y nutritiva carne vegetal.

Otra forma de conocer al pueblo Gayón es a través de su idioma, aunque gran parte del mismo desapareció de la memoria colectiva debido a la evangelización forzada, aun algunos de sus miembros procuran el rescate de la lengua indígena, el cuadro 3 muestra un listado de palabras que dan fe de una cultura con una lengua milenaria.

**Cuadro 3.** Identificación de palabras de interés en la lengua Gayón.

<b>Español</b>	<b>Gayón</b>	<b>Español</b>	<b>Gayón</b>
Hombre	Yus	Luna	Yi
Mujer	Suségene	Sol	Yivat
Curandero	Moján	Tinaja	Guayí
Niño	Payós	Guaro	Hermano
Cosecha	Kibók	Maraca	Ikidana
Pluma	Besa	Grande	Deu
Quebradra	Kigua	Jojoto	Turá

### ***Etnia E'ñepás o Panares***

#### **Origen**

Los E'ñepás o Panares, son una etnia indígena venezolana que habita en el municipio Cedeño, ubicado en el extremo oeste del estado Bolívar. Hablan el idioma panare perteneciente al tronco caribe. Estos constituyen un grupo aún pequeño, si se compara con los demás grupos caribes de la Guayana venezolana (estado Bolívar). No obstante, representaba hasta hace poco tiempo una de las etnias indígenas culturalmente más

vigorosas de este estado, no sólo por encontrarse en franco crecimiento demográfico sino también por su insólita resistencia a la aculturación (González-Fernández, 2012).

### **Paisaje agroalimentario**

La etnia E'ñepá o Panare, está ubicada en Caicara del Orinoco en el estado Bolívar, localizada dentro de la ecoregión (A4) corresponde a las zonas subhúmedas de trópico bajo, altitud menor de 500 msnm, con un rango de precipitación anual entre los 700 y 1.800 mm y de cuatro a ocho meses húmedos al año. Comprende las áreas planas, con baja a muy baja fertilidad natural de los suelos y drenaje de tendencia excesiva.

Esta región está caracterizada por una ganadería bovina extensiva y semi-intensiva y Frutales comerciales (cítricos, mango y guayaba). Hortícolas de piso bajo, y agricultura de subsistencia y semi-comercial, como yuca, maíz, frijol, ajíes y otras hortalizas en pequeñas superficies.

### **Modo de vida**

La comunidad cuenta con veinte habitantes, existe un Cacique que es el encargado de organizar la sociedad, dirige en el sentido de dar órdenes de trabajo, del cuidado de las tierras en general. Esta comunidad siembra en conjunto para la producción de maíz, yuca y plátano principalmente para subsistencia.

Más de la mitad de los pobladores en la zona se dedican a la cría de vacas, cochinos y gallinas en conjunto con la agricultura de subsistencia o conucos. En la parte económica, las mujeres se encargan de realizar la fabricación de cestas, collares de madera y azabaches. Hoy día, los Panares dedican menos tiempo a la producción de alimentos (agricultura de conuco) y a la recolección de productos silvestres, para dedicarle más tiempo a las actividades que les generan más ingresos económicos mediante la venta de los productos, que son la caza y la pesca

La comida típica en esta comunidad es el arroz con mango y guabina, y la dieta alimenticia constituida por el pescado. Por otra parte, la palma de moriche es muy utilizada para hacer Chinchorros, Sandalias, e incluso el

techo de algunas viviendas. Se siembra topocho, maíz, ñame y se trabaja con la mano de obra familiar e instrumentos rudimentarios. La joroba (especie de palma pero de tamaño reducido), es otro alimento importante para esta etnia, porque de ellas salen productos como la arepa, tortas, mazamoras como parte de su dieta.

## **Etnia Barí**

### **Origen**

Existen Barí tanto en Colombia como en Venezuela, pero en el territorio venezolano están ubicados al sur del Estado Zulia, en los municipios Machiques de Perijá y Jesús María Semprún. Residen específicamente entre los ríos Santa Rosa y río de Oro.

La etnia Barí pertenece al tronco de los chibchas, así como también lo eran antiguamente los Timotos y los Cuicas de los andes venezolanos. Se trata de una cultura que tuvo sus inicios en Colombia y luego se trasladaron a Venezuela instalándose en el Zulia la cual desde 1961, constituye un área oficial llamada Zona Indígena de Reserva, aunque esto significó un largo proceso de disputas, en la que murieron muchos indígenas (Salazar, 2005).

### **Paisaje agroalimentario**

La comunidad Bachichida de la etnia Barí en el estado Zulia, pertenece a la ecoregión (B2) corresponde con zonas húmedas de trópico bajo, altitud menor de 500 msnm, con una precipitación anual mayor a 1.800 mm y de nueve o más meses húmedos durante el año. Corresponde a las áreas con predominio de topografía plana, con suelos de moderada a buena fertilidad natural. Las áreas de selvas presentan un alto potencial maderero. Son zonas muy intervenidas para su explotación y posterior uso agropecuario. Presenta buena aptitud para el uso en plantaciones, como cacao, plátanos y palma aceitera.

El indígena Barí se ha caracterizado por utilizar los productos que le brinda su medio, aunque también se dedican a la siembra de alimentos como café y caraota, que sirve no solo para su subsistencia sino también

para el intercambio comercial con otras comunidades. La agricultura se realiza teniendo el mayor respeto hacia la naturaleza. Cada familia tiene por lo general dos conucos, del primero se sacan los alimentos para los primeros seis meses y del segundo para el resto del año.

### **Modo de vida**

Esta comunidad cuenta con cincuenta y dos familias para un total de 179 personas, organizadas mediante la Asociación Barí Venezolana (ASOBARÍVEN) ubicada en el municipio Machique de Perijá del estado Zulia. El trabajo socio-productivo y de ganadería en esta etnia es colectivo, y pueden trabajar personas de cualquier edad. En la zona se siembra el maíz, yuca, cacao, caña de azúcar, aguacate, parchita, piña, auyama, patilla, plátano, topocho, cambur, ají dulce, cebolla y ají picante. El proceso de estas siembras es el siguiente:

- Se localiza en el terreno un espacio aproximadamente de 2 ha, pero hay ocasiones en que la comunidad siembra hasta 8 ha. Siendo el cacao el rubro que siembran en mayor cantidad, con casi 10 ha de superficie.
- Para preparar el terreno, lo condicionan a punta de rula o machete para limpiarlo, luego se procede a la poda de algunos árboles que den más sombras, pero se dejan algunos para crear en el terreno un equilibrio entre la energía solar y la sombra.
- Todos estos desechos de hojas, pajas entre otros se deja por un tiempo de tres meses para que se sequen completamente y luego quemarlos. El terreno que no va hacer quemado se protege con guarda raya, esto con la intención de no quemar espacio no deseado.
- Luego hay que dejar entre tres y cuatro días para que las cenizas se mezclen con la superficie, esto con la intención de que este suelo sea más orgánico.
- Se procede a sembrar la yuca, por su ciclo vegetativo largo. Posteriormente, a los dos meses siembran el maíz.

Una vez obtenida la cosecha, se reúnen en asamblea comunitaria los Caciques de las zonas cercanas e involucradas en la siembra para discutir el tema de la venta. En esas asambleas se determinan los precios, las rutas y los mercados agrícolas a los cuales ira dirigida. El dinero producto de estas ventas es manejado por los Caciques, y es repartido en las comunidades de manera equitativa. El cuadro 4 presenta un listado de las palabras de interés agrícola en la lengua Barí.

**Cuadro 4.** Identificación de palabras de interés agrícola en la lengua Barí

Español	Barí	Español	Barí
Agricultura	Ihháгдаidaibaiin	Arroz	Shíhkodoo
Maíz	Yohba	Mono	Shuusiiàà
Plátano	Bróhba	Vaca	Shiibáá
Yuca	Maashún	Caballo	Bueráhba
Cambur	Bashirov	Pollo	Kariin
Machete	Áhdabaé	Carne	Haiiyii,
Hectárea	Haibicoobáh	Piña	Nankadúh

Dentro de la alimentación diaria de los integrantes de la etnia Barí se encuentra el desayuno constituido por el pescado con yuca. En el almuerzo típicamente se consume mono guisado o asado con yuca, plátano, ñame o auyama. Por otra parte, en la comunidad la pesca se realiza constantemente, debido a que el pescado es un producto fundamental en su dieta diaria, en algunas ocasiones realizan intercambio de comida por pescado entre las personas criollas y los indígenas Barí.

## **Etnia Warao**

### **Origen**

El pueblo Warao es una etnia indígena amerindio que habita a orillas de los caños que forman el Delta del Orinoco, en las islas sedimentarias arrastrados de su caudaloso río, por la acción de las corrientes y las mareas sobre las aguas fluviales. El gentilicio de los waraos se traduce como “habitantes del agua”, de waha (ribera baja, zona anegadiza) y arao (gente, habitantes), o también “hombres de las embarcaciones, de “wa” (canoa) y “arao” (gente) (García, 2003).

Los Waraos han sido y son fundamentalmente pescadores, como principal actividad de subsistencia; cazadores en menor medida, recolectores de miel y frutos silvestres. De los morichales, los Warao extraían el alimento básico de su dieta diaria, el sagú o fécula (*Ohidu aru* en Warao y *Yuruma* en criollo) de la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*),

según un ciclo anual determinado por la floración de dicha planta, el clima del Delta y las crecientes estacionales del río (García, 2000).

### **Paisaje agroalimentario**

La comunidad indígena El Moriche en la parroquia San Rafael del estado Delta Amacuro se encuentra ubicada en la ecoregión (A6) corresponde a las zonas subhúmedas de trópico bajo, altitud menor de 500 msnm, con un rango de precipitación anual entre los 700 y 1.800 mm y de cuatro a ocho meses húmedos al año. Abarca las áreas planas con problemas de inundación y riesgo de acidificación, cuando se drenan artificialmente.

Estas son áreas de sedimentación fluvial sobre formaciones marinas en la periferia occidental del Delta del Orinoco, las cuales están sometidas a frecuentes inundaciones por represamientos fluviales e influenciadas por las mareas deltanas. Principalmente contempla la ganadería bovina extensiva (trashumantes), ganadería bufalina (semi-intensiva), agricultura de subsistencia y semi-comercial, pesca y acuicultura.

### **Modo de vida**

En el municipio Pedernales existían aproximadamente unas cuarenta comunidades indígenas, de diferentes lenguas, allí la construcción de las casas fue hecha de madera con techo de temiche, provenientes de la palma "Yawiji". La comunidad se dedicó a hacer las labores de pesca, cacería y la agricultura de subsistencia con el ocumo, plátano, yuca, topocho y palma de moriche que viene siendo su comida típica. El arroz era también sembrado por esta comunidad.

El proceso para saber que el fruto de la palma se encuentra en condiciones óptimas para el consumo es el siguiente:

- Revisan los frutos que están en el suelo, la fruta es una especie parecida a una manzana roja, al estar bien rojo ese fruto, quiere decir que ya está bueno.
- El siguiente paso es tumbar el árbol, con un hacha, nunca se debe tumbar con moto sierra porque se daña los dientes. Luego, se corta el racimo de la fruta, que generalmente tienen como siete racimos, se recogen y amontonan junto a las palmas para que no se aporreen y se pierde los frutos.

- Luego es trasladado a las viviendas, y lo dejan cubiertos con las hojas, o con hojas de plátano por una semana. Al cumplir este tiempo lo levantan y empiezan a sacudir los racimos hasta que empiezan a caer todos los frutos, si en dado caso llegaran a quedar algunos frutos en el racimo, no se puede quitar con las manos, hay que esperar que el mismo se caiga del racimo.
- Con una canasta se recogen los frutos, para ser llevados al río, donde será amarrado por unos cuatro o cinco días, este procedimiento se hace con la idea de madurar el fruto completamente.
- Se recoge todo, y se coloca en un tanque de agua (de esos azules comúnmente) de unos 1200 litros, todo depende de la cantidad de frutos recolectados, luego se raspa si es para la venta o para sacar la pulpa que da el jugo, a esta pulpa se le puede colocar azúcar para obtener el producto final.

Luego de hacer este procedimiento con el fruto se pasa al proceso de la extracción de la miel, que se realiza una vez que el árbol este en el suelo. Para este proceso es necesario abrir tres huecos a 3 m cada uno, pero si se quiere extraer más miel, se ubica una palma mucho más grande y se haría los huecos cada 5 m. Estos huecos deben tener una profundidad de 15 cm, tapados con hojas de las palmas, por un tiempo de 20 a 25 min. Para que la miel salga de buena cantidad. La cantidad por hueco está entre 5 y 6 litros para consumo familiar.

## **CONCLUSIONES**

La investigación resumió en un sentido amplio las características de estas etnias indígenas y de sus actores que han sido durante siglos los principales encargados de conservar la riqueza natural en estos sitios, debido a la estrecha relación que tienen con el medio natural, el conocimiento acumulado de su funcionamiento y las prácticas ancestrales ejecutadas.

En este estudio se evidenció el desarrollo del sistema económico familiar denominado conuco, el cual lleva consigo un acervo de conocimiento del entorno natural de cada una de las etnias indígenas abordadas y del manejo del sistema de subsistencia, así como el uso de

prácticas culturales que permiten su permanencia y funcionamiento como unidad básica de producción, consumo y reproducción.

En los paisajes agroalimentarios de las etnias bajo estudio predomina el conuco como modelo agrícola, por sus antecedentes para garantizar la seguridad alimentaria de comunidades rurales en el pasado. En esta investigación social se analizó dicho sistema, especialmente por su valor patrimonial de agrobiodiversidad y reserva de germoplasmas autóctonos, que tiene su mayor expresión en las áreas y comunidades indígenas del trópico húmedo de los estados Amazonas, Bolívar, Delta Amacuro y Zulia.

## REFERENCIAS

- Arc View Gis. (1996). The Geographic Information System for Everyone. Versión 3.2. by ESRI. Product ID: 825921104087
- Correa, C. (2001). Los conocimientos tradicionales y los derechos de propiedad. Oficina Cuáquera de las Naciones Unidas. Ginebra, Suiza
- Cruz, J. Y. y Cortez, R. L. (2007). Explorando el Estado Lara, Caracas, Venezuela
- Forero, J. (2002). Sistemas de producción rurales en la Región Andina Colombiana. Análisis de su viabilidad económica, ambiental y cultural. Bogotá: Colciencias, Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Estudios Ambientales y Rurales
- Freire Germán y Aimé Tillet T. (2007). *Salud Indígena en Venezuela*, Volumen II. Caracas: Ediciones de la Dirección de Salud Indígena, Ministerio del Poder Popular para la Salud e Instituto Caribe de Antropología y Sociología, Fundación La Salle. Disponible en: <https://goo.gl/NsxeXG>
- García, Á. (2000). De pescadores y agricultores a obreros: el impacto socio-económico del cierre del caño Manamo entre los Warao del delta Occidental. *L Convención anual. 50 años AsoVAC*. 23 de noviembre. Auditorio de la Biblioteca. Universidad Simón Bolívar (USB). Caracas
- García, A. (2003). Adaptación de recolectores indígenas a la mendicidad urbana: el caso de los Warao del delta del Orinoco. En: *Antropología en Castilla y León e Iberoamérica. Emigración e Integración Cultural*.

- Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca/Instituto de investigaciones antropológicas de Castilla y León (IIACyL) (281-290)
- González-Fernández, A. J. (2012). Sistema alimentario de una comunidad indígena Panare del río Maniapure, estado Bolívar, Venezuela. Guanare, Venezuela: Centro de Investigación y Manejo de Fauna MANFAUNA, 186 pp
- Guzmán, G. I., y Alonso, A. M. (2003). Algunas consideraciones sobre agroecología y desarrollo rural en la Unión Europea y España. En *Agroecología y agricultura ecológica. Situación actual y perspectivas* (pp. 39-50). Bullas (Murcia): Ed. INTEGRAL
- Hale, C. y Stephen, L. (2013). Otros saberes. Collaborative research on indigenous and afro-descendant cultural politics. School for Advanced Research Global Indigenous Politics Series. SAR PRESS. Santa Fe, New México, USA
- INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, VE). (2016). Aproximación agroecológica para el nuevo modelo de producción agrícola en Venezuela. Maracay, VE, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. 90 p
- Microsoft. (1996). Visual Fox Pro. Manual del Programador. Versión 5.0. Microsoft Corporation
- Mosquera, G. (1983). Metodología estadística para investigaciones socioeconómicas en el medio rural venezolano. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay. 145 p
- Olivares, B. (2014). Sistematización del conocimiento ancestral y tradicional de la etnia Kariña en el estado Anzoátegui, Venezuela. *Revista de Investigación*. 82 (38): 89-102
- Olivares, B. y Franco, E. (2015). Diagnostico agrosocial de la comunidad indígena de Kashaama: Un estudio empírico en el estado Anzoátegui, Venezuela. *Revista Científica Guillermo de Ockham*. 13 (1): 87-95
- Olivares, B., Valderrama, J., Sindoni, M. y Aray, J. (2012). Valorización del conocimiento ancestral y local mediante la percepción del clima en comunidades agrícolas indígenas del Sur de Anzoátegui, Venezuela. *Revista UDO Agrícola*. 12 (2):407-417
- Rey, J. C., Rodríguez, M. F., Cortez, A., y Núñez, C. (2000). *Informe Final del Proyecto 02-603-4007: Integración, manejo y aplicación de los*

- datos agroecológicos en un sistema de información.* Maracay: INIA - CENIAP
- Rincón, M., Morales, H., Nava, J. y Gil, M. (2015). Desarrollo sostenible de la comunidad Cherepta de la Sierra de Perijá, estado Zulia. *Rev. Fac. Agron. (LUZ)*, 32: 381-406. Disponible en: <https://goo.gl/VT4qhk>
- Rodríguez, M.F., Rey, J.C., Núñez, M. C., Cortez, A., Salazar, R., y Romero, B. (2003). Conozca el Sistema de Información de las Áreas Agroecológicas de Venezuela. *Revista CENIAP HOY*, (3) septiembre-diciembre, 1-4
- Salazar, C. A. (2005). Ishtana, el Territorio Tradicional Barí. AsocBarí, Cecoin, Oxfam. Disponible en: [http://www.asocBarí.org/informes/informe\\_final\\_ishtana\\_y\\_mapas.pdf](http://www.asocBarí.org/informes/informe_final_ishtana_y_mapas.pdf)
- Telban, B. (1988). Kurripako: *Grupos Étnicos de Colombia. Etnografía y Bibliografía*. Cayambe: Ediciones Abya-Yala, pp. 334-336
- The Nature Conservancy (2015). Conocimientos Tradicionales para la Adaptación al Cambio Climático en el Altiplano Occidental de Guatemala. Guatemala: (USAID)
- Toledo, V. (1996). Saberes Indígenas y Modernización en América Latina: Historia de una Ignominia Tropical. En: *Etnoecológica*. Vol. III. No. 4-5, México: Centro de Ecología, UNAM
- Toledo. V. y Barrera1-Bassols, N. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria Editorial. Barcelona. España