

Saberes alimentarios del pueblo indígena Quillacinga de San Juan de Pasto

Jennifer Daniela Achicanoy vivas

Angie Daniela Calpa Villarreal

Zareth Giselle Córdoba Chamorro

Estudiantes del Programa Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

Diana Gabriela Andrade Jaramillo

Docente del Programa Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

El presente artículo surge posterior al desarrollo del trabajo de grado titulado *Creación de una herramienta educativa a partir del aprendizaje colaborativo para el rescate de saberes alimentarios ancestrales en los niños y niñas del pueblo Quillacinga del municipio de Pasto*, el cual tuvo como objetivo específico identificar el conocimiento en torno a la alimentación para el rescate de saberes alimentarios ancestrales, a través de entrevistas semiestructuradas.

Introducción

Los saberes ancestrales pueden definirse como todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación por siglos. Estos conocimientos, saberes y prácticas se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a los pueblos indígenas. (Carvalho, 2015, párr. 5) “Desde la modernidad el razonamiento tecnológico y científico se ha impuesto como el tipo de conocimiento más confiable y seguro, (...) desconociendo la gran riqueza cognitiva que estos tipos de saberes aportan a [la sociedad]” (Zuluaga, 2017, p. 62).

Sin embargo, algunos saberes ancestrales se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral, como también a través de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en la convivencia comunitaria (Carvalho, 2015), a pesar de esto, es necesario reconocer que a medida que se establecen nuevas dinámicas y estilos de vida, este tipo de saberes corren el riesgo de perderse y con ello todo el valioso conocimiento que transfieren.

Es posible afirmar que los saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del conocimiento y la técnica, que van desde el lenguaje, la gastronomía, la medicina, las técnicas de conservación del ambiente, la producción, la alimentación, la agricultura, entre otras; constituyéndose en un patrimonio cuyo valor no se limita únicamente a las comunidades originarias, sino también constituyen un importante recurso para toda la humanidad; por esta razón debe ser protegida, promovida y reconocida por todas las generaciones presentes y futuras (Carvalho, 2015).



Saberes alimentarios de la comunidad indígena Quillacinga

Para el ejercicio investigativo se realizó ocho entrevistas, de las cuales seis estuvieron dirigidas a personas pertenecientes a los cabildos Quillacingas de Mapachico, Obonuco, Catambuco, Mocondino y El Encano, corregimientos del municipio de Pasto. Los entrevistados fueron hombres y mujeres, mayores de 18 años, con diferentes roles dentro de la comunidad, desde líderes hasta gestores culturales, mientras que dos entrevistas se realizaron a cocineros que se han desempeñado en labores relacionadas con el rescate de saberes ancestrales de la región.

Dentro de los resultados más importantes, se destaca que existe consumo de algunos alimentos de origen ancestral como el maíz, el cual puede rastrearse en sus orígenes en América del Sur (Carrillo, 2009), desde mucho antes de la colonización, siendo este el alimento más importante dentro de los hábitos alimentarios de los antepasados y alimento esencial de varias preparaciones prehispánicas que se consumen actualmente.

Igualmente, se destacan gran variedad de preparaciones que obedecen a la cultura alimentaria del territorio y las prácticas de producción de alimentos y de autoconsumo, resaltando la importancia de la agricultura en las dinámicas históricas familiares y sociales.

Eran unos agricultores avanzados. Dada la técnica que empleaban y los distintos pisos térmicos que ocuparon, la producción fue abundante y variada. Cultivaron con gran éxito [múltiples alimentos como] maíz, papa, fríjol, yuca, arracacha, zapallo, piña, aguacate, etc. y plantas medicinales. (Sistema Nacional de Información Cultural [SINIC], s.f., párr. 18).

Lo anterior, se fortalece en las preparaciones del pueblo Quillacinga, las cuales son una identificación y representación de sus sabores, se basan principalmente en la fertilidad de sus suelos. Dentro de estas preparaciones se encontró una diversidad de sopas tradicionales y la preparación del cuy, como un producto emblemático, al cual

se le atribuyen grandes atributos, debido a que es un producto de excelente calidad, que posee un alto valor biológico, con elevado contenido de proteína y bajo contenido de grasa, en comparación con otras carnes (Guarniz, 2019); al igual que propiedades curativas otorgadas por la tradición popular. Dentro de las preparaciones más importantes dentro de la tradición quillacinga se resalta las sopas y amasijos, tal como lo describen los entrevistados, a continuación:

“Hay una gran riqueza dentro de las sopas, entre esas, pues, hace mucho tiempo se ha acostumbrado como el loco, la sopa de maíz, la sopa de cebada, la sopa de verduras” (MC, hombre 3, comunicación personal).

“La poliada, cuando está en sarazo el choclo, cuando está más tierno, otra sopa que le llamamos la arniada” (RC, hombre 6, comunicación personal).

“El plato principal nuestro es el cuy, este es el plato básico, pero dentro de esos que se consumen de manera especial” (RC, hombre 5, comunicación personal).

“Elcuyeralamedicina paralas mujeres embarazadas cuando tenía algún tipo de problemas” (CT, hombre 7, comunicación personal).

Así mismo, sobresalen muchas más preparaciones como las bebidas tradicionales: el champús y la chicha. La chicha es considerada una bebida ancestral por los pueblos indígenas, se denomina como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada (Castilla et al., 2020). Además, se encuentra la elaboración de diversidad de dulces, tales como el dulce de chilacuan, mora, uchuva, breva y demás frutas que se cultivan dentro del territorio.

Dichas preparaciones forman parte de la cultura alimentaria del territorio y de la comunidad indígena, que también forma parte protagónica de las celebraciones, como es el caso del “Inti Raymi”, celebración precolombina de los pueblos indígenas de Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia; se realiza como un agradecimiento al sol y a la madre tierra por las cosechas.

Por último, se identificó el alto consumo de papa, como acompañante de varias preparaciones típicas, a pesar de que algunas variedades nativas se han ido perdiendo, al igual que el consumo de otras especies como las ocas y arracachas que han disminuido en últimos años y en algunos casos son poco aceptadas por las nuevas generaciones.

Lo anterior evidencia que hay una pérdida de costumbres dentro de la población en cuanto a la preparación de alimentos ancestrales o tradicionales, ya que se asume las nuevas tradiciones que conlleva la modernidad, asociadas a los cambios y dinámicas propias de la actualidad, afianzadas por la globalización y el cambio de la relación entre las personas y el alimento, todo esto lleva a nuevas dinámicas de producción, compra y consumo.

“Entonces cuando uno habla de platos no sé si típicos o tradicionales, yo hablara de los que casi menos conocemos, porque eran los que fueron en su tiempo en realidad el plato típico” (CT, hombre 7, comunicación personal).

A pesar del riesgo de la pérdida de saberes, en la comunidad indígena Quillacinga se ha iniciado con el cultivo de las chagras, el cual se ha procurado incentivar en los niños y jóvenes, con ciertas tradiciones en cuanto al cultivo y técnica del mismo, de igual manera, se ha procurado que se cultiven alimentos de semillas ancestrales, sobre todo para su autoconsumo. Existen zonas y cabildos que han llevado sus chagras a un eje importante en su familia y comunidad, procurando motivar en los más jóvenes y sobre todo en los niños el amor por sus cultivos, por sus alimentos, para reconectarse con la madre tierra.

De la misma forma, se identificó una estrategia sumamente valiosa para la preservación de saberes y corresponde a las “Mingas de Pensamiento” (RC, hombre 1, comunicación personal), las cuales hacen referencia a reuniones que permiten un compartir tanto de alimentos de cada chagra, como de saberes de las diferentes familias, resaltando la importancia de orientar la herramienta a una mayor comunicación entre padres, abuelos, niños y jóvenes de la comunidad.

Lo anterior permite analizar la oralidad como:

Un modo de comunicación que accede a la enunciación verbal a través de palabras y cuyo sistema se compone de unidades abstractas, los fonemas, así como del sonido o el vibrar de las cuerdas vocales (...).

La oralidad más allá de su función de vinculación humana identifica una manera de entender un mundo particular. Es así como la palabra hablada concurre como intermedio de preservación de los distintos bienes culturales mediante la transmisión de los conocimientos ancestrales. Al igual que otras formas de lenguaje, como el escrito o el gestual, la oralidad (...), constituye un sistema expresivo dotado de poder significativo y comunicativo, donde la palabra refiere a una cierta potencialidad de direcciones y sentidos que desde tiempos inmemoriales ha primado en el desarrollo de las distintas civilizaciones (Cucarella et al., 2019, p. 230).

Dicha forma de transmisión la practican todos los entrevistados dentro de su comunidad del pueblo Quillacinga del municipio de Pasto, ya que ésta ha representado su máximo patrimonio, pues, a través de la tradición oral, la palabra delata el contexto cultural del que es su producto, el legado de los pueblos que identifica costumbres, acontecimientos, saberes culturales que explican el mundo comunitario, manifestando así que los diferentes espacios en los cuales se integra la familia y comunidad son de gran importancia.

Alrededor de la tulpá conversan, los cuentos, las leyendas y las anécdotas o experiencias, que de pronto las médicas tradicionales, parteras o los señores que han conocido de pronto de esas experiencias lo conversan ahí, entonces eso hace que los niños y los jóvenes aprendamos de ellos. (RC, hombre 6, comunicación personal)

Por otro lado, la práctica es otro punto relevante, ya que fortalece el conocimiento ya adquirido, como lo mencionan los entrevistados:

“El transcurrir diario, las guaguas ven cómo se preparan y cómo se hacen, yo creo que eso es vital para transmitir las costumbres nuestras” (EC, hombre 2, comunicación personal)



En el ejercicio de la tradición, cultura y preservación de alimentos ancestrales, se resalta el papel de la mujer como constructora de región y protagonista de las técnicas de producción y transformación del alimento, como sabedora y transmisora del conocimiento, ocupando un papel protagónico en la preservación del mismo.

“El aporte de la mujer, la mujer como transmisora del conocimiento, la mujer es la que enseña a los niños y a las niñas como se hacía” (EC, hombre 2, comunicación personal).

Conclusiones

Los saberes alimentarios son parte de la cultura alimentaria del territorio y una de las expresiones de la identidad de las comunidades indígenas, por lo tanto, es necesario partir del reconocimiento

para fortalecer las estrategias de difusión y preservación.

En cuanto al reconocimiento de los saberes alimentarios ancestrales de la comunidad indígena del pueblo Quillacinga, se determinó que sí existe un conocimiento ancestral propio de dicha comunidad, siendo esto de vital importancia, ya que son un patrimonio cultural que requiere ser conocido y preservado por toda la población en general.

Pese a que existe un reconocimiento de los saberes alimentarios ancestrales y que la comunidad resalta la importancia de ellos dentro de su alimentación y tradición, aparecen aspectos como la globalización que han irrumpido en su cultura, lo que ha afectado a las comunidades hasta el hecho de establecer como tradicionales ciertos alimentos que no se originaron desde las raíces del pueblo previo a la colonización.

Referencias

- Carrillo, C. (2009). El origen del maíz. *Naturaleza y cultura en Mesoamérica. Ciencias*, 92-93, 4-13. <https://www.redalyc.org/pdf/644/64412119003.pdf>
- Carvalho, N. (2015, 13 de septiembre). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. *Diario el Telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Castilla, F., Burbano, C. y Salazar, D. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, XXVI, 205-224. <https://doi.org/10.18601/01207555.n26.09>
- Cucarella, L., Camargo, Á. y Martínez, C. (2019). La oralidad y el legado de una justicia ancestral. *Inciso*, 21(2), 229-243. <https://doi.org/10.18634/incj.21v.2i.991>
- Guarniz, R. (2019). *Efecto del tipo de alimento en el rendimiento de carcasa de cuy raza Perú (Cavia porcellus)* [tesis de pregrado, Universidad Nacional de Trujillo]. Repositorio Institucional. <https://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/12710>
- Sistema Nacional de Información Cultural (SINIC). (s.f.). Colombia cultural- arqueología Nariño. <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=52&COLTEM=211>
- Zuluaga, J. (2017). Relación entre conocimientos, saberes y valores: un afán por legitimar los saberes más allá de las ciencias. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*, 8(1), 61-76. <http://www.scielo.org.co/pdf/ridi/v8n1/2389-9417-ridi-8-01-61.pdf>

