

**“UNO COME LO QUE SIEMBRA EN
SU CHACO...!”
RELATOS SOBRE CONOCIMIENTOS
Y EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS
EN LAS COMUNIDADES DE BELLA
BRISA Y SAN MIGUEL DEL MÁTIRE
(SAN IGNACIO DE MOXOS-BENI)**

Beatriz Chambilla Mamani



**"UNO COME LO QUE SIEMBRA EN SU CHACO...!"
RELATOS SOBRE CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS
ALIMENTARIAS EN LAS COMUNIDADES DE BELLA BRISA Y SAN
MIGUEL DEL MÁTIRE (SAN IGNACIO DE MOXOS-BENI)**

Fotografía de tapa: Mujer de la comunidad de Bella Brisa, llevando alimentos

Depósito legal: 4-1-2684-14

Primera edición: Octubre de 2014

500 ejemplares

Taller de Historia Oral Andina (THOA)

Teléfono: 2483395

Página web: tho.2trweb.com

Cuidado de edición: Lucila Criales Burgos

Entrevistas y transcripciones: Verónica J. Hidalgo Ramírez
Rodolfo Quisbert Quisbert

Fotografías: Verónica J. Hidalgo Ramírez
Rodolfo Quisbert Quisbert

Diseño y diagramación: José Oña Leño

Impresión: Scorpion 2460067

"Esta publicación, de distribución gratuita, fue auspiciada por la Fundación Rosa Luxemburg con fondos del Ministerio Alemán para la Cooperación Económica y el Desarrollo (BMZ)"

La Paz - Bolivia

AGRADECIMIENTOS	5
PRESENTACIÓN	7
PRÓLOGO.....	9
INTRODUCCIÓN.....	12
CONTEXTO	25

CAPÍTULO I

COMIDAS COTIDIANAS Y FESTIVAS35

- a) "Lo que yo comía era el picau de yuca" 36
- b) "En las mañanas el tomadito no máj hacemos,
a veces hacemos empanaditas fritas, masaco" 43
- c) "El pan de arroz lo preparan las mamás de familia" 46
- d) "Del maíz blando blanco hacemos somó, chicha,
tujuré con leche, y del maíz de ese cubano
amarillo, pa chicha no máj, pa la gallina" 50
- e) "La chicha antes lo hacíamos nosotros pué
con caldo de caña, miel de caña" 54
- f) "En septiembre se hace asau al horno, se carnea vaca,
todo eso se invita a la gente que viene del pueblo" 62
- g) "La carne es nomás charqueado, salado,
sino asau, al otro día lo vuelve a poner al
fuego y eso se mantiene seco" 66

CAPÍTULO II

CONTINGENCIAS EN EL ACCESO A LOS ALIMENTOS 75

- a) "Uno come lo que siembra en su chaco" 79
- b) "Cuando ya el frejol está vaineando, ya los
monos ya se bajan y se lo comen pué" 87
- c) "Aquí en toda la comunidad ¡uhh! habido harta agua...
he perdido pué allá mi platanal, mi arrozito,
mi yuca y ahora he quedado sin nada" 88

d) “Esos potreros que hay, esos pastizales eran puro chocolate”	96
e) “Máj antes se hacía huerto escolar”	100

CAPÍTULO III

COMERCIO E INTERCAMBIO DE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS 105

a) “Yo llevaba así en mi cabeza, a veces mis hijos llevaban así en el hombro”	105
b) “Compramoj lo que es necesario azúcar, manteca, jabón, todaj esas cositas”	108
c) “Llenaban en una vejiga de la res lleninga, cinco kilos pesaba la vejigada decían y le compraban con chocolate y café”	110

CAPÍTULO IV

RELACIÓN BOSQUE-SEGURIDAD ALIMENTARIA..... 115

a) “Logré conseguir un tejón para comer”	115
b) “A la pesca voy igual con mi esposo, a cazar igual”	118
c) “La peta, la anta tienen sus mantecaj, sus cascaritas son remedio”	123
d) “Antes se tenía que pedir permiso, pero ahora no se puede controlar porque la gente que vive en el pueblo se entran pué por allá, y caza pué nomás, no podemos controlarlos ya”	127
e) “Digamos el que va y caza mucho, el que caza seguido, ese es el que le sale...el dueño del monte”	129
f) “Aquí cerca yo voy, saco pescau grandej, de todo tamaño hay, pequeñito de todo tamaño”	133
g) “Lo que hay harto es el achachayrú y chocolate”	136

REFLEXIONES FINALES.....139

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA147

AGRADECIMIENTOS

El Taller de Historia Oral Andina (THOA) agradece a todas las personas de las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, en especial a Candelaria Pariqui Guarua (corregidora de Bella Brisa) a Ismael Cayami Chapi (corregidor de San Miguel del Mátire), a Tomasa, Lorena, María, Francisco, Dolores, Silvia, Leyla, Duveysa, Petrona, Marcial, María Luisa, Catalina, Marina, Alejandro, a los profesores Edgar y Jorge, y aquellas personas que no quisieron proporcionarnos sus nombres, pero nos apoyaron directamente en las labores de campo. Todas esas personas compartieron sin reservas, importantes aspectos de sus conocimientos y experiencias alimentarias. Muchas gracias por las refrescantes chichas de yuca, maíz, por las jugosas toronjas, y el sabroso locro preparado con carne de tejón.

Igualmente nuestros agradecimientos a Fátima Zelada Callaú de la institución CIPCA-Beni y a Cristián Vaca del CIDDEBENI, quienes nos compartieron sus experiencias de trabajo en diversas comunidades de San Ignacio de Moxos, los mismos enriquecieron la presente investigación.

Agradecemos a los integrantes del Tribunal Interdisciplinario de la Central de Pueblos Indígenas del Beni (CEPIB), de quienes valoramos enormemente sus relatos sobre sus conocimientos y prácticas alimentarias, y sus reflexiones acerca de la seguridad alimentaria para los pueblos más vulnerables, pero con soberanía productiva.

A Lucila Criales Burgos, compañera del THOA por sus sugerencias sobre el manejo de testimonios orales.

Agradecimiento especial a Fundación Rosa Luxemburg, que a través de Dunia Mokrani y Miriam Lange posibilitaron este proyecto.

Y finalmente un agradecimiento profundo a mi kullaka Silvia Rivera Cusicanqui, durante la realización de este trabajo me brindo asesoría metodológica, su orientación fue determinante para la versión definitiva.

PRESENTACIÓN

Ni las inclemencia del clima, ni el avance tecnológico, hará que el hombre y la mujer de estos llanos de mojos renuncie a su tierra y a su forma alimentaria, pues como ellos nos dijeron "hay que empezar nuevamente ", ya que pasó la llenura, acabó con los sembradíos, pero no con el hombre y la mujer mojeña, pues ellos son ligados a la vida natural, a la ética de convivencia y sobre todo a la vida social en base al respeto de la natura y con la naturaleza .

El presente trabajo es el resultado de la investigación realizada en la región de las tierras bajas, concretamente en las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Matire, del Municipio de San Ignacio de Mojos, departamento del Beni.

A lo largo de tres décadas de trabajo ininterrumpido el Taller de Historia Oral Andina (THOA) ha ido investigando y publicando la historia de las comunidades, primero andinas y ahora amazónicas. Lo demuestran los trabajos sobre la reconstitución de los ayllus, políticas comunitarias andina, levantamientos y movimientos indígenas, recuperación de saberes ancestrales, la complementariedad de la pareja andina, rituales, mitos, etc.

En esta última década, el THOA gracias al apoyo de la Fundación Rosa Luxemburg viene escudriñando y retomando los saberes alimentarios de las tres regiones de nuestro país, mostrando y asumiendo la responsabilidad de socializar estos saberes ancestrales.

Es así que en la presente investigación titulada **"UNO COME LO QUE SIEMBRA EN SU CHACO...!" RELATOS SOBRE CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS EN LAS COMUNIDADES DE BELLA BRISA Y SAN MIGUEL DEL MÁTIRE (SAN IGNACIO DE MOXOS-BENI)**, el THOA va contribuyendo al debate en los temas de seguridad y soberanía alimentaria, todo ello en base a la memoria alimentaria con identidad y cultura.

Hojear este libro será conocer la vida misma de los habitantes de estos llanos. Gracias a la memoria alimentaria recogida en la investigación hemos ido entrando en la vida cotidiana de las mujeres y los hombres, y con el pensamiento firme, y el carácter tesonero, y la mente fijada en el mensaje que dice "uno come lo que siembra en su chaco", como el mejor alimento que pueden dar a su hijos, alimentos que siembran, que ven crecer y cosechan naturalmente.

Rodolfo Quisbert Q
Director del THOA

PRÓLOGO

El "Taller de Historia Oral Andina" (THOA) indaga **los conocimientos y experiencias alimentarias de comunidades mojeñas de Bella Brisa y San Miguel del Mátire**. La investigación de por sí es una iniciativa interesante. Abrirse al conocimiento integral de nuestro país, su cultura y sus tradiciones, profundizando el conocimiento de tierras bajas es un esfuerzo plausible de reconocimiento al grupo de investigadores.

La cultura alimentaria de las comunidades indígenas del pueblo mojeño es de gran relevancia en el país y darlo a conocer es una ganancia para las políticas públicas aplicadas en la zona. Sin duda, además de darnos una enseñanza desde la diversificación productiva, sostenible, agroecológica – propio de estos pueblos– también refleja cuán importante son los territorios indígenas y su relación con los RRNN. Las diferentes dimensiones coadyuvan al cuidado de la naturaleza, una cultura meritoria de ser replicada.

La presente investigación hace un recuento histórico de cómo en la época colonial, post- colonial y actual, el pueblo indígena mojeño ha tenido disponibilidad de alimentos y frutos del bosque, complementando con nuevos cultivos a partir de los esfuerzos de las familias. Precisamente, el documento ilustra la gastronomía del pueblo mojeño, cuyos ingredientes valoran los alimentos de antaño y su cultivo hasta el día de hoy.

Los autores con ejemplos y relatos interpelan al lector, transportando al mundo mojeño sobre su visión y su relación

con el espacio territorial. Los indígenas en su escala de valores tienen a la familia, su alimento, sus creencias y sus vivencias. El mercado no es la prioridad para el indígena porque en lugar del lucro o la ganancia privilegia el principio de construcción y protección, para producir, aprovechar y convivir, una idiosincrasia digna de ser enseñada, escuchada, practicada y respetada. Igualmente, muestran situaciones claras de vulnerabilidad, frente al cambio climático y amenazas externas, como la indiscriminada caza comercial realizada por foráneos, la cual afecta negativamente al territorio.

Los investigadores relevan la práctica de la reciprocidad, un aspecto vigente en las comunidades indígenas, principalmente el intercambio de alimentos, el cual favorece indudablemente a la resiliencia de las familias indígenas en la zona, para conservar semillas propias del lugar, la gastronomía, la cultura y sus tradiciones, formas de vida plasmadas en la "Gestión del territorio y los RRNN". El bosque es una fuente de vida para los indígenas, al contrario de discursos que pretenden hacer creer que mantener el bosque es conservar tierras inútiles.

Algunos acápites del documento dan cuenta de la cultura hospitalaria del pueblo indígena mojeño, manifestado en la recepción acogedora de los visitantes y por ello bien recordados y reconocidos. Los indígenas comparten las bondades de la zona, en particular la gastronomía preparada con alimentos del lugar. El trato del indígena hace agradable la estadía del forastero, cuyo encanto cautiva al migrante, aliviando un mal día o percances.

Uno de los mayores méritos que el lector podrá apreciar en la presente investigación es la genuina redacción de los testimonios de la población indígena donde se aprecia el retrato de la esencia misma de la base de la alimentación mojeña y la relación con su

entorno cultural y social. Por otra, los autores formulan bases de propuestas de política pública para fortalecer la producción sostenible; el mejoramiento de estrategias de mayor resiliencia; el mantenimiento, conservación y fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria, frente al cambio climático y amenazas que en esta última década el pueblo mojeño ha venido sufriendo, donde amerita el involucramiento del estado.

Finalmente, es preciso destacar los esfuerzos que el grupo de investigadores ha realizado para hacer un trabajo de campo en plena época de inundación y levantar la información para hacer posible esta sistematización con una exquisitez de sabor mojeño.

Fátima Zelada Callaú
DIRECTORA - CIPCA REGIONAL BENI

INTRODUCCIÓN

Pasando el medio día, en una barcaza atravesamos el inmenso río Mamoré. En la orilla nos esperaba el minibús que por más de cuatro horas nos hizo recorrer el camino hasta San Ignacio de Moxos. El sol brillaba intenso, de pronto era como si la naturaleza nos estuviera dando la bienvenida, por un costado del camino apareció una víbora, que se soleaba con los rayos del atardecer, el chofer hizo un alto para que la viéramos. A medida que avanzábamos de pronto salió del monte una preciosa capiguara de color café, que abría la boca como si nos saludara. Continuando el trayecto, aparecieron las garzas de color negro y cuello rojo, y por las orillas de pequeñas lagunas que los lugareños llaman curichis revoloteaban una infinidad de garzas blancas; al vernos se movían y abrían los picos inquietos como si se preguntasen ¿quiénes son esos intrusos? De esas orillas también salían parejas de lagartos que con los rayos del sol, asemejaban illas plateadas. Finalmente llegamos a nuestro destino con el cabello y la cara totalmente emblanquecidas por la polvareda del camino. Hacía una temperatura de más de 30 grados centígrados. Después de haber admirado esas maravillas de la naturaleza en el trayecto de Trinidad a San Ignacio de Moxos, nada nos importó: ni el calor ni la polvareda; eso se nos quitó con una ducha fría, pero lo que vivimos en el trayecto se quedará por siempre en nuestras retinas y en nuestro chuyma. (Junio, 2014).

El presente trabajo es una continuación de otras investigaciones realizadas el año 2012 con el apoyo de la Fundación Rosa Luxemburg. Ese año iniciamos el trabajo con actividades orientadas a propiciar espacios de análisis y reflexión sobre la producción, consumo y la potencialidad de la alimentación local a través de un "diálogo sobre saberes alimentarios para vivir bien" con la participación de agricultores de las zonas

altiplánicas, pescadores del Lago Titicaca, personas entendidas en el área de la alimentación y consumidores en general. La segunda actividad (2013) fue la investigación "Memoria alimentaria de la comunidad de Caporaya-Cochabamba" que dio lugar al texto *Entre la lawa y el macarrón: memoria y dinámica alimentaria en la población de Caporaya-Cochabamba*. Finalmente el 2014 realizamos la investigación "Una aproximación a los conocimientos, tradiciones y horizontes alimentarios en las comunidades de Bella Brisa y San Miguel de Mátire (San Ignacio de Moxos-Beni)", de la cual resulta este libro.

En estos tres años, el Taller de Historia Oral Andina (THOA) ha cubierto comunidades de la región altiplánica, de los valles y de las zonas bajas de Bolivia, motivando entrevistas muy ricas, principalmente con mujeres y en sus idiomas propios, lo que generó un marcado interés por reflexionar sobre los conocimientos y prácticas relacionados con la producción, acopio y consumo de la alimentación cotidiana. El propósito de todo el proyecto se orienta al fortalecimiento y recuperación de estos conocimientos y prácticas, con miras a promover acciones culturales en torno a la identidad, la seguridad y la soberanía alimentaria de la población, para hacer realidad la propuesta constitucional del vivir bien.

En el país tenemos una gran riqueza de experiencias vitales y narraciones autobiográficas (historias de vida) relacionadas a las experiencias y saberes alimentarios. A partir de la visión comunaria, pensamos que cada alimento que nos llevamos a la boca también tiene memoria y una historia que contar sobre las formas de recolectar, cazar o cultivar, sobre su disponibilidad o escasez, sobre las maneras de prepararlo y sobre sus contingencias en el mundo moderno. En las zonas bajas de Bolivia (Beni, Pando y Santa Cruz) el majadito, el locro o el masaco forman parte de su gastronomía, pero cada comunidad y sus habitantes, que

forman parte de los pueblos indígenas de estas tierras, tienen sus particulares formas de prepararlos, tienen sus anécdotas, y hasta sus dificultades. Entre estas últimas, a los factores ecológicos como el ataque de los monos o loros a las vainas del frejol o de café, se suman factores sociales y económicos de alcance mundial, como el calentamiento de la tierra y la voracidad de empresas nacionales y transnacionales. En el Beni, se han intensificado en los últimos años las inundaciones e incendios, además de la tala de árboles y las disputas territoriales de las comunidades indígenas con agentes externos. Todo ello ha obligado a las comunidades a transformar sus estrategias productivas, sus formas de preparar los alimentos, sus ritmos de consumo y los cambios en su dieta cotidiana. Hoy, por ejemplo, las mujeres tienen que preparar sus alimentos en tiempos más cortos, sustituir el majadito batido espeso, que era lo tradicional, por un majadito batido ligero, o elaborar la chicha de yuca con azúcar, en lugar de endulzarla con miel de caña, como acostumbraban sus antepasados. Entonces, si bien continúan consumiendo los alimentos de costumbre, como la yuca, plátano, maíz, frejol, etc., las formas de su producción, acceso y preparación cambian. Asimismo los utensilios para preparar los alimentos y bebidas se han transformado, por ejemplo al adoptar envases y utensilios de plástico, en lugar del rallador o las gavetas de madera para elaborar el chivé, igualmente los batanes de piedra o el cernidor de cayé para cernir el maíz y elaborar la chicha, hoy en día han caído en desuso, por tanto los sabores así también cambian.

En el caso de los instrumentos de caza y pesca se ha observado similares modificaciones, aunque siguen vigentes varias prácticas y creencias culturales, como el no cazar en días de santos, porque el *Dueño del monte* se puede enfurecer. Del mismo modo continúan las actividades de intercambio de alimentos: un trozo de carne de monte por unos kilos de arroz o yuca, según las necesidades de cada persona. También continúan

reproduciéndose los códigos de reciprocidad y las labores comunitarias asociadas al ciclo festivo, como por ejemplo en el aniversario de la comunidad, compartir una generosa comida con los ocasionales visitantes sin pedir nada a cambio.

Para conocer estas dinámicas asociadas a la esfera alimentaria, no bastan datos nutricionales o agropecuarios; también es necesario echar una mirada a los aspectos culturales y sociales, a las cosmovisiones y prácticas, a los utensilios y su historia. Es decir hay que ver todo su mundo de experiencias y conocimientos alimentarios, tanto en la práctica como a partir de sus propias reflexiones.

Las familias indígenas de Bella Brisa y San Miguel del Mártir del municipio de San Ignacio de Moxos (departamento del Beni)¹ viven en una combinación *ch'ixi* o abigarrada² de prácticas antiguas y nuevas respecto a la alimentación, la agricultura, la cacería, la pesca y la crianza de animales menores. Ambas comunidades se identifican principalmente como mojeño-ignacianas, la primera se fundó en 1972 y la segunda en 1980. Forman parte del Territorio Indígena Mojeño Ignaciano (TIMI).

Bella Brisa limita con las comunidades el Chontal, el Litoral y Algodonal. Desde San Ignacio se puede ir en moto-taxis (único transporte público) en media hora, a un costo de 15 a 20 bolivianos, y a pié en dos horas aproximadamente, la carretera

1 San Ignacio se encuentra a más de 80 km al oeste de la ciudad de Trinidad. Desde Trinidad hasta San Ignacio, en transporte público (minibús) se llega en cuatro horas de viaje, por carretera de tierra, a un costo de 60 a 70 bs. El precio del pasaje varía según las condiciones de la carretera. Cuando llueve el camino es casi intransitable, por lo que los minibuses tardan más horas en llegar hasta San Ignacio, por eso mismo los pasajes también se incrementan. Existe un proyecto de pavimentación de la carretera por una empresa china. Los pobladores que transitan por esta carretera esperan ansiosos la pronta pavimentación.

2 Esta noción es planteada en los trabajos de la Colectivx Ch'ixi, de la cual también formo parte, y se ha desarrollado en los trabajos de Rivera y Colectivo (2010), Schwartzberg (2010) y en las revistas 1 a 5 de El Colectivo 2.

es de tierra. Según datos de la señora Corregidora Candelaria Pariqui Guarua, Bella Brisa tiene una población de 32 familias. Cada familia tiene un promedio de 8 miembros. La Unidad Educativa lleva el mismo nombre de la comunidad y tiene un total de 68 alumnos hasta el cuarto de secundaria.

El cabildo es la principal organización política de la comunidad, es la instancia que organiza los trabajos comunales, resuelve los problemas entre comunarios y los conflictos familiares. El cabildo también tiene un espacio físico donde realizar sus reuniones.

Bella Brisa goza del servicio de energía eléctrica, pero no tienen agua potable a domicilio, se abastecen de un pozo comunal, y son las mujeres y niños quienes acarrean el agua en baldes hasta sus viviendas. El aniversario de la comunidad es el 7 de octubre, fiesta patronal de la Virgen del Rosario, cuya imagen está instalada en una pequeña capilla. En esta fiesta, se acostumbra convidar a los grupos danzantes de macheteros, toritos, mamitas, y a los visitantes ocasionales, a almorzar platos típicos del lugar, elaborados principalmente con productos locales; entre ellos el majadito batido, el asado de chanco acompañado de yuca, arroz, con ensalada de papaya o de palmito y una variedad de chichas, entre ellas la de maíz, camote y yuca, endulzadas con miel de caña.

San Miguel del Mátire³, también tiene una población de 32 familias. El único medio de transporte público para llegar desde San Ignacio de Moxos son los moto-taxis, que llegan aproximadamente en cuarenta y cinco minutos por carretera de tierra y cobran entre 20 y 25 bolivianos por viaje. Yendo a pie se llega en más de cuatro horas. Limita con las comunidades de

3 El nombre de San Miguel del Mátire, deducimos que es compuesto, vale decir San Miguel por la fiesta patronal de 29 de septiembre, y Mátire según Rivero Parada (2005:14) es el nombre de un río y quiere decir lugar de águilas pintadas. Posiblemente sea en idioma nativo.

Santa Anita de Máture, El Carmen, La Pascana, Mercedes del Apere y San Ignacio. También cuenta con la Unidad Educativa el Máture, con los niveles primario y secundario, y alberga a un total de 60 alumnos. Para el año 2015 se tiene prevista la primera promoción de bachilleres. Hasta hace algunos años sólo contaba con el nivel primario, por lo que algunos padres de familia enviaban a sus hijos hasta San Ignacio de Moxos para que continúen sus estudios secundarios. Para cursar estudios superiores generalmente acuden a la ciudad de Trinidad, pero muchos de ellos ya no retornan a la comunidad y optan por quedarse en las ciudades a trabajar. San Miguel de Máture cuenta actualmente con algunos profesionales en las áreas de veterinaria, ingeniería forestal, enfermería y otras. Al igual que en Bella Brisa, en esta comunidad las familias tienen un promedio de 8 miembros.

No tienen energía eléctrica, y en su lugar utilizan lamparines. Aunque en los meses de junio y julio, cuando estuvimos realizando la investigación, vimos que estaban tendidos los postes para cables de energía eléctrica, y según el corregidor Ismael Cayami Chapi, el año pasado empezaron colocando los postes pero las intensas lluvias les obligaron a paralizar los trabajos. En ninguna de las dos comunidades existe un teléfono público. Tampoco tienen acceso a una red domiciliaria de agua potable, y se abastecen de una poza comunal. Algunas casas tienen un filtro hecho de un balde de plástico transparente, instalado sobre una mesa en el centro de las viviendas, de donde gotea el agua filtrada a un recipiente para el consumo doméstico.

La fiesta principal de San Miguel del Máture es el 29 de septiembre. Para este acontecimiento los lugareños acostumbran invitar a las comunidades vecinas, sobre todo al alcalde, al subgobernador, a los pobladores de San Ignacio y a diferentes grupos de baile, como ser las danzas de toritos,

macheteros, achus, moperita, sarau y otros. En ese evento se acostumbra invitar y degustar una comida especial preparada por los pobladores, a base de carne de res (asado al horno), con arroz, yuca, más su deliciosa chicha de maíz.

Bella Brisa y San Miguel del Mátire están a una altura promedio de 170 m.s.n.m. El estudio de CIDDEBENI (2007) indica que los suelos de las regiones de San Ignacio de Moxos son pobres en nutrientes debido a la poca permeabilidad y alta precipitación pluvial, además presentan fertilidad moderada o baja, drenaje deficiente (anegamiento) y textura arcillosa. Están expuestas a inundaciones y a erosión por el prolongado tiempo de anegamiento. Una de las características de esta región son los "curiches" (pantanos) así como lagunas de diversos tamaños. Los suelos más aptos para la agricultura son los de las alturas bajo bosque. Sin embargo su potencial es restringido por la muy pequeña superficie que ocupan, lo que permite cultivar sólo lo necesario. Respecto al clima, existen dos épocas bien marcadas: la época seca (de abril a septiembre) y la época lluviosa (de octubre a marzo). La temperatura alcanza a una máxima de 35.C.

La actividad principal de ambas comunidades es una agricultura de subsistencia, realizada en forma familiar, cada unidad doméstica trabaja en su propio chaco, que no excede a dos hectáreas de terreno. Cultivan principalmente la yuca, el arroz, el maíz, el frejol y el plátano, como productos básicos de su dieta, y en segunda instancia la hualusa el camote y el cacao, además de una variedad de otros pequeños cultivos. La forma tradicional de preparar la tierra para el cultivo es el sistema de roza-tumba-quema. Algunas familias han adoptado recientemente un tipo de máquina sembradora para el caso del arroz. En los alrededores de sus chacos y viviendas mantienen árboles frutales de papaya, toronja, naranja, pacaye, mandarina,

guineo, coco y otros. Todos esos productos se destinan principalmente al consumo familiar, y en poca proporción a la venta en los mercados de San Ignacio de Moxos. La venta de esos productos no pasa de dos arrobas por semana cuando es época de cosecha, lo que les reporta un ingreso monetario insuficiente; por eso mismo, muchos de los pobladores ofertan su fuerza de trabajo en las estancias ganaderas, para proveerse de insumos domésticos y servicios básicos.

La mayoría de las familias mantienen pequeños huertos próximos a sus viviendas, que generalmente son atendidos por las mujeres. Los huertos les abastecen de muchos otros productos de consumo familiar, como tomate, cebolla, zanahoria, pimentón y plantas aromáticas. También crían animales domésticos como gallinas, patos, puercos, algunas familias tienen ovejas de pelo y muy pocas tienen un caballo. Bella Brisa y San Miguel de Matíre tienen también hatos de ganado que manejan de forma comunal y que les pertenecen a todos, según normas y costumbres tradicionales. El ganado pasta en tierras aledañas a la comunidad, y en ocasiones, como la fiesta patronal, son sacrificadas algunas cabezas de ganado para el consumo de toda la comunidad, e inclusive se convida a los visitantes.

Otras actividades complementarias son la cacería, la pesca, la recolección de frutos, semillas y miel, los cuales se destinan mayormente al consumo propio. Estos productos del bosque se constituyen en un complemento proteínico importantísimo. La caza se centra en animales del bosque como es el jochi pintado, el tatú, taitetú, anta, peta, el guazo, y otros. Y la pesca en peces como el bagre, pitón, yayú, palometa, etc. Con la diferencia de que en Bella Brisa pueden pescar en los arroyos Senero y Wirico, mientras en San Miguel del Matíre no existen ríos pero acuden a las pozas o pequeñas lagunas donde igualmente se puede pescar. Durante la época de lluvias esas pozas llenan su nivel de agua y

aparecen gran cantidad de peces, y cuando llega el periodo seco se ven atrapados y son capturados por los pobladores.

En ambas poblaciones trabajan ONGs, una de ellas es HOYAM-CEAM, que trabaja desde el año 1997 y se dedica especialmente a desarrollar sistemas de producción piscícola en la región de Moxos⁴. La otra es el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA). Desde fines de los años noventa, esta organización viene realizando la implementación de sistemas agroforestales, entre ellos la producción de cacao silvestre, el fortalecimiento de la crianza de animales menores como son las aves de corral y los ovinos de pelo resistentes a climas tropicales. En la última inundación (2014), CIPCA viene apoyando la agricultura con la dotación de semillas de frejol, maíz, yuca, etc.

A manera de aclaración, debemos indicar que la investigación la hicimos en los meses de junio y julio de 2014, cuando recién se habilitaban las carreteras para el tráfico automotor, después de las intensas lluvias e inundaciones de febrero, marzo y abril. Las poblaciones de estas comunidades habían sufrido grandes pérdidas en la producción de sus chacos (plátano, papaya, yuca, etc.), la siembra de maíz no pudo realizarse en marzo porque los suelos estaban muy húmedos, y sembrar en esas condiciones, implicaba que las semillas se pudran. Igualmente habían muerto algunas aves de corral como gallinas y puercos. En Bella Brisa algunos árboles de toronjas que se habían salvado de las inundaciones estaban siendo cosechados para su venta en San Ignacio, mientras en San Miguel del Mátiere las inundaciones habían arrasado casi con todos los chacos. Durante nuestra estadía vimos que los comunarios no

⁴ Piscicultura extensiva en los Llanos de Moxos: Una propuesta para la utilización racional de los llanos inundados y las lagunas de Moxos. www.ceam-ong.org/wp-content/uploads/2008/09/parte2.pdf. (Consulta 12/06/2014)

podían carpir, porque sus suelos seguían húmedos. A pesar de esos inconvenientes, sus pobladores se aprestaban a rozar para poder nuevamente sembrar sus productos. Además, la actividad de la caza también había sido afectada por las inundaciones, porque muchos animales de monte murieron y otros huyeron adentrándose a lugares inaccesibles. Por esa situación, una mayoría de familias optó por comprar alimentos como el plátano y la yuca de San Ignacio de Moxos, o adquirir alimentos industrializados como el fideo, el azúcar, etc. /

Una totalidad de los y las entrevistadas nos expresaron con llanto y angustia su pesar por la pérdida de la cosecha de sus chacos de yuca, plátanos, entre otros⁵. Nos relataron que nunca antes habían vivido semejante situación, por eso mismo hacían énfasis en que la inundación había vulnerado enormemente su seguridad alimentaria. Si bien ellos acostumbran almacenar alimentos como el chivé para la época de lluvias, en esta ocasión la prolongación de las lluvias y las inundaciones quebraron su capacidad de autoabastecerse. Esos hechos nos hicieron ver que no podíamos estar al margen de esa realidad negativa respecto a la producción y la seguridad alimentaria. Por eso mismo, los objetivos planteados inicialmente en la investigación tuvieron que sufrir un giro, porque vimos que la agricultura campesina-tradicional y la dieta en el área rural no sólo cambian por factores económicos sino por situaciones de crisis ecológica, como las inundaciones, que parecen estar vinculados a los fenómenos globales del cambio climático.

La investigación se planteó como objetivo central lo siguiente: A través de la historia oral averiguar y describir los conocimientos, tradiciones y horizontes alimentarios de

⁵ Debido a las inundaciones, las comunidades de Bella Brisa y San Miguel de Mátire, recibieron donaciones de alimentos (aceite medio frasco, galletas, fideos, papel higiénico y otros) de Defensa Civil y del Programa Mundial de Alimentos (PMA).

las poblaciones de Bella Brisa, San Miguel del Mátire y Villa Esperanza (San Ignacio de Moxos-Beni), a fin de registrar lo recuperable de su pasado y lo importante de su presente, como aporte al conocimiento de las prácticas culinarias regionales y la soberanía alimentaria, para vivir bien.

Esta investigación se realizó con la metodología de la Historia Oral, que el THOA ha desarrollado durante varias décadas. En el trabajo de campo se recopiló un total de 19 relatos orales de personas adultas mayores y también de personas jóvenes. Desde la perspectiva de la metodología fenomenológica, nuestra metodología se caracterizó por recuperar las vivencias personales y cotidianas de los sujetos, así como sus memorias del pasado, como testigos que participaron y vivieron esas experiencias vitales. Tales factores se constituyen en aportes no sólo para comprender determinada realidad, sino también como alternativa para afrontar algunas situaciones de la crisis de la modernidad, haciendo énfasis en la crisis alimentaria, que afecta no sólo a estas localidades, sino al país en su conjunto. También se hicieron entrevistas a instituciones como el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) y el Centro de Investigación Documentación para el Desarrollo del Beni (CIDDENI) que trabajan apoyando los sistemas de producción familiares y comunales, realizan diagnósticos sobre la alimentación actual, etc., en comunidades del municipio de San Ignacio de Moxos, además inciden en los hábitos alimentarios con la producción de hortalizas y cultivos manuales en camellones, etc. Finalmente no quisimos dejar de lado las visiones y experiencias de algunos integrantes de la Central de Pueblos Indígenas del Beni (CEPIB) sobre saberes alimentarios, por lo que también entrevistamos a algunos miembros de esta importante organización.

El trabajo lo presentamos como es característico en el THOA,

vale decir bajo la forma de un montaje de relatos orales, manteniendo las voces y su significados, combinado con revisión de bibliografía local y nacional. Inicialmente, la investigación se debió haber realizado en tres comunidades, pero por las inesperadas lluvias y la repentina llegada del surazo, sólo pudimos cubrir dos de ellas. El único medio de transporte hasta Villa Esperanza son los moto-taxis, pero los caminos se inundaron, y para que sean transitables se tiene que esperar por lo menos una semana. Deseos no nos faltaron de cubrir la totalidad de lo propuesto en el proyecto inicial, inclusive hicimos el intento de ir a pie, pero recorrer una distancia de más de 30 kilómetros sobre suelos gredosos y en medio de la lluvia, nos imposibilitó la tarea.

En el primer capítulo se describe los conocimientos y experiencias alimentarias. Mujeres adultas mayores (abuelas) narran sus experiencias y conocimientos alimentarios, además expresan con sentimiento los recuerdos de su niñez, las comidas cotidianas y festivas que elaboraban sus mamás, entre ellas el picado de yuca, el majadito batido, la sopa de joco, etc. Actualmente esos platos todavía se elaboran, aunque con algunas variantes. Igualmente se describe las comidas que actualmente se consumen en esas comunidades, donde la mayoría utilizan productos locales recolectados o cultivados por las propias familias. El segundo capítulo se refiere a los relatos pormenorizados sobre las contingencias en el acceso a los alimentos, por factores como las variaciones climáticas (inundaciones), que influyen de manera negativa en la producción de alimentos. En el tercero se describe el comercio e intercambio de productos alimenticios, entre las comunidades de Bella Brisa, San Miguel del Mátire y San Ignacio, para complementar y diversificar la alimentación. En el cuarto capítulo, los relatos describen las actividades de recolección, caza y pesca, y el uso de ciertas normativas internas (respeto y

responsabilidad para con el bosque), a fin de no poner en peligro de extinción toda la biodiversidad. En ese sentido el bosque se constituye para las comunidades en fuente importante de seguridad alimentaria, sobre todo en épocas de lluvias, como las acaecidas el 2014. El texto concluye con la presentación de algunas reflexiones finales sobre la investigación.

La intención de concentrarnos en los relatos sobre experiencias y conocimientos alimentarios no es la de formar un archivo, sino principalmente, el volver a aprender a comer, recuperar la relación con los ciclos anuales, apreciar la forma cómo se preservan los alimentos, cómo se guardan. Esta experiencia de aprendizaje es muy bonita, y nos ayuda a reflexionar sobre las formas de consumo tradicional, que no por ser antiguas dejan de ser importantes para ayudarnos a enfrentar la crisis alimentaria.

CONTEXTO

El hecho alimentario se caracteriza por ser un fenómeno complejo, determinado por factores sociales, culturales e históricos diversos. Para conocer esta complejidad no bastan estudios locales y regionales sobre prácticas culinarias y de comensalidad, sino también creemos que es importante recopilar relatos orales sobre conocimientos y experiencias relacionadas a las formas de provisión y acceso a los alimentos, desde los cultivados, recolectados o comprados, sus formas de preparación y consumo cotidiano y su uso en las festividades, a partir de creencias, utensilios, técnicas, que hacen parte de la cosmovisión local.

Son escasos los abordajes sobre conocimientos alimentarios, seguridad y soberanía alimentaria del pueblo mojeño-ignaciano; sin embargo existen estudios antropológicos, arqueológicos e históricos relevantes que tratan sobre actividades de subsistencia como la caza, pesca, recolección y crianza de animales domésticos, igualmente el cultivo sobre camellones y terraplenes, el intercambio de productos alimenticios en la época precolonial y misional, la introducción de cultivos y técnicas europeos en la agricultura, pastoreo, cocina, alimentos y bebidas, organización del espacio y actividades productivas, así como sobre los problemas de tenencia de la tierra y otros aspectos que tocan indirectamente la temática alimentaria⁶.

Inicialmente, los investigadores consideraban que los pueblos indígenas que habitaron las llanuras de Mojos antes de la

6 Ver Denevan (1980); Block (1997); Querejazu (2011); Cortés (2005); Canedo (2011).

llegada de los misioneros, eran grupos itinerantes, cazadores y recolectores, que ocupaban amplios espacios en las riveras y bosques del medio y alto Mamoré. Sin embargo la investigación arqueológica y etnohistórica de Denevan (1978) puso en evidencia que los pueblos del Mojos pre-colonial construyeron un complejo sistema de riego y drenajes en las pampas que regulaba la presencia de las aguas en las diferentes épocas del año para alargar el uso de los suelos agrícolas. Igualmente Erickson (1980) hace referencia a la historia de la agricultura en los Llanos de Mojos, centrándose en describir sus técnicas agrícolas y tipos de cultivos; entre los principales está el maíz, yuca dulce, yuca amarga, frijoles, calabazas, maní, camote, cacao, papaya, ají, piña, algodón, tabaco, calabaza de árbol, racacha y varias palmeras; siendo todos cultivos importantes para la subsistencia y para el techado de viviendas y la confección de utensilios domésticos, herramientas de caza y vestimenta. En el estudio histórico de Cortés (2005:20) se señala que los antiguos Mojos fueron eficientes productores de alimentos y que lograron un apreciable desarrollo como agricultores, mediante el extendido sistema amazónico de la roza, tumba y quema, que en su caso se realizaba en "chacras" ubicadas en riberas, malecones y bosques de galería que bordeaban los ríos. Pero además, complementaban y combinaban la agricultura con prácticas de caza, pesca y recolección de diversos frutos silvestres. La pesca, la caza y la recolección se constituían en fuentes importantes de alimentación en los Mojos. Este conjunto de actividades productivas les permitieron, desde tiempos coloniales, persistir en la lógica del autoabastecimiento y, complementariamente, generar importantes excedentes destinados al intercambio. Por esta misma razón, tuvieron una clara conciencia de las ventajas de ocupar este territorio, lo que impulsaba a un movimiento de permanente pugna frente a otros grupos, por el acceso, control y defensa del mismo.

Por otro lado, el diagnóstico de CIDDEBENI (2007:36) señala que en la época Pre-reduccional, las parcialidades mojeñas cultivaban yuca, maíz, frejol, zapallo, camote, maní. El maíz se sembraba en bastante cantidad y la yuca ocupaba los mejores campos. En los arenales se cultivaba el maní. La caña dulce se sembraba en pequeña cantidad y cada familia cultivaba plátano de diferentes clases. También se cultivaba papaya, ají, algodón y tabaco. Cada producto se cultivaba lo suficiente para pasar el año sin depender de otros. En el tiempo en que las parcialidades mojas entraron en contacto con los españoles, tenían un sistema de intercambio que abarcaba grandes extensiones e involucraba a varios pueblos, entre ellos se destaca "los aporoños" (chimanes y mosetenes) con quienes intercambiaban diversos productos por sal; asimismo acudían a los chiriguano y incluso a Santa Cruz -luego de su fundación- para obtener sal, herramientas de hierro, chaquiras y otros enseres de origen europeo.

En época de las misiones se introdujeron varios cultivos europeos en Mojos, entre ellos el arroz, el café, las naranjas, el tamarindo y otros. Los padres controlaban toda la producción y organizaban el trabajo. También repartían los alimentos y utensilios y periódicamente sacrificaban ganado por grupos de familias⁷. En el periodo jesuítico hubo cambios importantes en la vida de los pueblos indígenas que fueron reducidos, es decir concentrados. El sistema económico reduccional condujo a un disciplinamiento de la fuerza de trabajo tanto masculina como femenina. La producción de comida y chicha permanecía en manos de las mujeres (Lehm 2002:9). Se mantuvieron las "chacras" familiares pero se introdujeron otras denominadas del

⁷ Con la llegada de los jesuitas a los Moxos en 1675, se incentivó la concentración y sedentarización de los grupos dispersos, introdujeron el cabildo como organización, la agricultura, y más tarde la crianza de ganado vacuno, como medio de subsistencia. Los jesuitas implantaron una serie de costumbres que cambiaron los hábitos y la vida de los indígenas de Mojos.

"común", donde se cultivaban principalmente productos para la exportación a las tierras altas del Perú y a Santa Cruz: caña de azúcar, arroz, algodón y cacao. En el periodo jesuítico también se introdujo el ganado vacuno, porcino, caballar y mular. La reproducción del ganado se constituyó en un elemento clave para la sobrevivencia y el éxito de las reducciones. Dadas las buenas condiciones naturales de la región, la reproducción del ganado fue rápida. La existencia del ganado permitía ampliar la base redistributiva al interior de cada reducción, haciéndola atractiva a los indígenas, reduciéndose el tiempo destinado a la cacería que, en el parecer de los jesuitas, constituía un riesgo porque implicaba el "alejamiento de los indígenas de la Doctrina y el retorno a sus antiguos parajes" (CIDDEBENI 2007:38).

La investigación de Block (1980) menciona que la agricultura y el pastoreo fueron las actividades de subsistencia básicas durante el siglo jesuítico. La introducción de cultivos anuales trajo una cadencia fija de plantación, deshierbe y cosecha que resultaba nueva para los cultivadores de yuca; pero las técnicas agrícolas fundamentales persistieron intactas. Asimismo la caña de azúcar se cultivaba tanto para el consumo interno como para la exportación.

Erickson (1980) en su investigación arqueológica sobre Sistemas agrícolas pre-hispánicos en los Llanos de Mojos, hace mención a algunos artefactos que se utilizaban para la elaboración de alimentos, entre ellos el "plato" o "rallador", bien tallado, con un diámetro de 5 hasta 2.0 metros. De igual forma dice que estos artefactos quizás estaban relacionados a la producción de la *farinha*, que se conoce localmente como chivé, o para la producción de beijú, un producto hecho de harina de yuca, que se parece al pan y tiene buenas cualidades de preservación. Citando a Nordenskiöld (1924a:130-1) hace referencia a los "platos" o "sartenes" colectados en su

excavación en el río Mamoré, que fueron utilizados para procesar la yuca, sin embargo menciona la posibilidad de que ambos artefactos fueran utilizados igualmente para procesar el maíz. Además señala que el maíz, al igual que la yuca, fueron cultivos importantes en la agricultura en campos elevados en los Llanos de Mojos. Asimismo refiere a las "planchas" para procesar el maíz y elaboración de "pan", a la producción de "tortas de maíz" en los Mojo que quizás se relacionen al uso de las "planchas". La mención frecuente de hachas de piedra para limpiar el monte (particularmente la variedad en forma de T) en la literatura arqueológica de la zona y las que se hallaron durante el estudio de la región del monte de San Ignacio, San Borja, y el río Matos, indican la importancia del sistema de cultivo de roza, junto con la utilización de pastizales mediante la construcción de campos elevados.

Con la expulsión de los jesuitas y la independencia de la república, los indígenas de Mojos son sometidos a diferentes formas de explotación, entre ellas los trabajos colectivos obligatorios a nombre del desarrollo de la República (Canedo 2011:81) y el enganche como mano de obra barata para trabajar en las barracas gomeras. Esto dio lugar a formas de esclavitud y al trabajo por deuda en haciendas y establecimientos agro-ganaderos. En esa época cambiaron las relaciones económicas políticas y sociales de los indígenas con las nuevas autoridades, normalmente criollas. A los cabildos se les delegaban algunas funciones cívico-políticas y dejaron en sus manos la organización de las fiestas religiosas. En el siglo XX con la conformación de las haciendas agropecuarias, los indígenas de Mojos son empleados como trabajadores apatronados.

El auge de las haciendas en San Ignacio dio lugar a un vínculo comercial permanente con Trinidad y se mantuvo hasta 1950,

cuando la producción de las haciendas comenzó a decaer, y la ganadería, en manos de vecinos del pueblo, adquirió un lugar preponderante en la economía. Fue el periodo en que se inició la migración de familias indígenas hacia los bosques y la formación de comunidades, en tanto que otras fueron saliendo del centro de la plaza para ubicarse en sitios más alejados del pueblo (Molina y Soleto 2002:60). Por otra parte, el arribo de familias cruceñas a San Ignacio marcó a su vez un proceso de cambio en la estratificación social, la vida económica y la composición poblacional del pueblo. La posición de los indígenas cambió, tanto respecto a su ubicación espacial en el pueblo, como a su papel en la organización de la vida pública. Al margen de los efectos negativos para la vida de los ignacianos nativos, se produce una nueva configuración del espacio local, por la ocupación de áreas rurales desde el área urbana de San Ignacio, tanto para la agricultura, caza y pesca como para la ganadería (Molina y Soleto 2002:60). Según Molina (2002:70) la salida y retorno de las familias indígenas hacia el campo, conformó a partir de 1940 las comunidades, y así contribuyó a una nueva configuración urbano-rural del espacio local, con la formación de estancias y haciendas que generan una producción económica que se distribuye más allá de San Ignacio.

En suma, el reciente impulso a la colonización del espacio mojeño y la conformación de nuevas comunidades indígenas en los márgenes de las nuevas vías de acceso, fueron el resultado de un proceso histórico largo, que parte del período pre-reduccional y atraviesa la fase de las reducciones jesuíticas, el pillaje republicano, el auge del caucho, el impacto de la Guerra del Chaco y la llegada de las carreteras y las empresas madereras en los años setenta (Trinidad-La Paz y Trinidad-Santa

Cruz)⁸. Todos esos procesos constituyeron para las poblaciones indígenas de los Llanos de Mojos un constante desalojo de sus tierras, dispersión, concentración, sedentarización y desconcentración, que determinaron cambios importantes en su vida cotidiana⁹, en su estructura organizativa, en su economía y en su actividad agrícola. Canedo (2011:82) sugiere que son estos cambios los que explican el hecho de que las comunidades mojeñas sean relativamente nuevas. Por su parte, Zulema Lehm señala que el movimiento de búsqueda de la Loma Santa, que dio lugar a la formación de muchas nuevas comunidades, fue en realidad un proceso de reocupación de espacios que en el periodo pre-colonial formaban parte de su hábitat (Lehm 1991).

8 Por ejemplo la Guerra del Chaco, según Canedo (2011:83) marcó un nuevo hito en el proceso de desalojo y dispersión de la población indígena. El reclutamiento forzoso de los indígenas en muchos casos sirvió como un medio de apropiación de sus tierras y sus bienes. De esta forma se consolidó la presencia blanca y mestiza en los centros poblados de San Ignacio, San Lorenzo y San Francisco, donde hasta entonces la población era casi exclusivamente indígena. Este hecho provocó un nuevo proceso de dispersión de la población, y se constituyeron nuevas comunidades en regiones más alejadas de los centros poblados (CIDDEBENI 1990:17). En los años ochenta surgen las organizaciones indígenas con el fin de defender sus recursos naturales y sobre todo sus territorios.

9 Lehm (1999:33) sostiene que la reducción implicó cambios importantes en el modo de vida de los Mojos. En primer lugar, la concentración de poblaciones de distintas lenguas en asentamientos relativamente estables y, en segundo lugar, nuevas formas de organización social y de trabajo con el consiguiente cambio en los patrones de uso de los recursos. Lehm, también señala que las reducciones entre los Mojos, se puede comprender este proceso como el resultado de una especie de «pacto reduccional», mediante el cual los indígenas accedían a ser reducidos a cambio de bienes y servicios fundamentales tales como: el acceso a herramientas y bienes materiales de origen europeo y la protección jesuítica frente al ingreso de los españoles que llegaban desde Santa Cruz para «cazar» indios. Otros elementos, no menos importantes, que constituyen lo que podríamos llamar las «cláusulas» de este contrato no escrito, se refieren a: la introducción de ganado vacuno, el cual permitía la provisión de proteínas a la población reducida; una ampliación en el sistema de redistribución de bienes y prestigios y la articulación de la producción colectiva en «chacras y telares del común» con la vida ritual y festiva del abultado calendario católico. Entonces podemos ver que los pueblos mojeños fueron permanentemente despojados de su territorio y fueron explotados precisamente en virtud de su condición indígena. Ante tal situación, respondieron con una serie de movimientos de escape conocidos desde entonces como «la búsqueda de la Loma Santa». Con la reforma agraria de 1953, en el oriente y las tierras bajas de Bolivia incentivó el avance de la sociedad blanca-mestiza en base a la actividad ganadera y la consolidación de tierras a favor de los karayanas.

En ese sentido, los pueblos indígenas de los llanos de Moxos¹⁰ tienen una historia y características muy distintas a los pueblos indígenas del occidente de Bolivia. Son pueblos que desde antes de la llegada de las misiones han estado en constante movimiento y han tenido contacto con otros pueblos. De acuerdo con el análisis efectuado por Nordenskiöld, citado por Querejazu (2011:52) el proceso de pérdida de la cultura original alcanzó su máximo grado en la región de las Misiones de Mojos. Los indígenas tuvieron contactos con la cultura europea por medio de Santa Cruz de la Sierra (Querejazu 2011:52), y el proceso reduccional marcó una transformación radical de sus anteriores modos de vida.

Las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire forman parte del proceso histórico más amplio, descrito por los autores arriba citados. No han estado al margen del desalojo de sus tierras, la concentración en reducciones y la movilidad poblacional. Bella Brisa y San Miguel del Mátire se crearon en los años setenta y ochenta, y la mayoría de sus habitantes no son del lugar, son familias que se asentaron hace algunos años. El estudio de Canedo (2011) indica que la migración y movilidad de comunidad en comunidad de familias enteras es una práctica común, aunque hoy se realiza en menor medida que hace décadas atrás. Las familias pueden cambiar su residencia a otra comunidad aunque esté o no en el mismo territorio consolidado por ley, el Territorio Indígena Multiétnico (TIM) o Territorio Indígena Mojeño Ignaciano (TIMI). Las familias pueden cambiar de una comunidad a

10 Las poblaciones indígenas de los Llanos de Moxos antes de la llegada de las misiones jesuitas, se constituían en diversos grupos nómadas de lengua arawak (que en las Reducciones del siglo XVIII empezó a llamarse "mojo" o "mojeña"), que ocupaban la extensa llanura y se caracterizaron por su permanente intinerancia dentro del territorio, ya sea como parte de su dinámica de subsistencia (caza, pesca y recolección), por los fenómenos climáticos, como las inundaciones, o por permanentes conflictos entre ellos (Canedo:2011:75). Desarrollaron un alto nivel organizativo que posibilitó la construcción de lomas artificiales, canales de riego y de drenajes y terraplenes.

otra con gran facilidad, buscando mejores opciones de caza y pesca o lugares donde cultivar, así como por motivos familiares o problemas con otros miembros de la comunidad de donde salen.

En Bella Brisa y San Miguel del Mátire, algunas de las personas entrevistadas nos dijeron que no nacieron en el lugar, vinieron de otras comunidades pertenecientes al TIMI y al TIM, aunque se identifican principalmente como mojeño-ignacianos, y algunas personas mayores de sesenta años todavía hablan el idioma ignaciano.

Las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, al igual que otras poblaciones de los Llanos de Moxos, forman parte del pueblo mojeño-ignaciano, perteneciente a la familia lingüística Arawak. Desarrollaron un sistema de agricultura a pequeña escala que les permiten satisfacer sus necesidades alimentarias. Según los pobladores de ambas comunidades sus chacos se ubican en cercanías de la comunidad, a una distancia de 300, 400, hasta 1000 metros. La caza y la pesca son también actividades desarrolladas por los pobladores de la zona, y se constituyen en fuentes alimenticias importantes. En la época seca de los meses de julio, agosto, septiembre, octubre se dedican a la actividad agrícola, y en la de lluvias, los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero se dedican a la caza, recolección y pesca.

Algunos estudios que se acercan a la realidad actual de esas comunidades indican que la principal función de la economía es resolver las necesidades de autoconsumo, garantizando la seguridad alimentaria de la familia. El porcentaje restante es para la venta o cambio por artículos no producidos en su economía. Sin embargo, esto no significa que exista una producción agrícola excedentaria, ni que las necesidades de

autoconsumo de cada familia estén cubiertas, al contrario, se da el caso de que las familias se ven obligadas a reducir su consumo para poder adquirir otros productos básicos. En las estancias ganaderas vecinas realizan el intercambio con productos derivados de la ganadería, y con las comunidades colindantes o dentro la comunidad también intercambian algunos productos para complementar su alimentación. Igualmente comercializan pequeños excedentes en San Ignacio de Moxos. A pesar de todo, la producción indígena es una fuente importante de abastecimiento alimentario para la población de San Ignacio, también para los estancieros y el círculo de familias de trabajadores que emplean. Como la venta del excedente no garantiza sus necesidades, los lugareños acostumbran acudir a los establecimientos ganaderos alejados de su comunidad, y en esas estancias ofrecen su fuerza de trabajo y se emplean temporalmente.

CAPÍTULO I

COMIDAS COTIDIANAS Y FESTIVAS



Foto 1. Comunidad de San Miguel del Mátire

En este acápite, los relatos de personas adultas mayores y jóvenes, nos develan conocimientos acerca de la diversidad de alimentos locales (silvestres y producidos), desde sus formas de acceso, preparación y consumo cotidiano y festivo. Además describimos y analizamos la dieta alimentaria tradicional, introducida y de actualidad, donde se advierten ciertas variaciones por factores sociales, culturales y hasta por factores climáticos. Igualmente los relatos nos muestran la existencia de una variedad de chichas elaboradas con productos del lugar, entre ellos; de yuca, maíz, etc. Finalmente describimos las formas de almacenamiento de productos para tiempos de escasez o necesidad. En el conjunto de relatos se advierte que muchos de esos conocimientos alimentarios van desapareciendo, especialmente los instrumentos tradicionales que servían para la elaboración de alimentos y bebidas.

a) "Lo que yo comía era el picau de yuca"

La yuca (*Manihot esculenta*) al igual que el arroz, maíz y plátano verde es un cultivo anual, y es uno de los principales productos de las poblaciones de Bella Brisa y San Miguel del Mátire. Estudios de Erickson (1980), Denevan (1980) y Block (1997) señalan que en los Mojos, en el periodo anterior a las reducciones misionales, como también durante el siglo jesuítico, el cultivo de tubérculos como la yuca, y otras plantas como el maíz, camote, zapallo, etc., fue la actividad principal. Existían dos variedades de yuca; la dulce y la amarga, la primera era cultivada y era para el consumo, y de la segunda se utilizaba su veneno para la pesca. La yuca consumida era su pan diario, como dice Denevan (1980) citando a los padres Marbán (1898:39) y Orellana (1906:13), para estos cronistas, "*el pan ordinario de esta tierra es la yuca*", "*que su principal comida... es la yuca*"¹¹.

En el caso de las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, comidas como el cheruje, el majadito batido, majadito de plátano, la sopa de joco, y otros alimentos elaboradas con productos del lugar y preparados por ellos mismos, forman parte de la alimentación cotidiana. Pero la yuca es un producto infaltable en la dieta familiar de los lugareños y hay una variedad de platos como el picado de yuca, el majadito de yuca, y sirve también como acompañamiento a la carne en otras preparaciones. De la yuca igualmente elaboran el chivé (harina de yuca), con el que preparan una bebida refrescante que a la vez es muy nutritiva, y es típica de las zonas bajas de Bolivia.

11 Denevan (1980:173) en su investigación sobre geografía cultural aborigen de los llanos de Mojos, refiere que la yuca se sembraba en septiembre u octubre, y en febrero 13 se cosechaba y comía una parte de los tubérculos; el resto se dejaba en el suelo, donde seguían creciendo y permanecían por un lapso de tiempo de hasta dos años.

Nuestras entrevistadas, la señora Tomasa, de más de setenta años, nacida en San Joaquín, actualmente vive en Bella Brisa por más de treinta años, y la señora Candelaria, que pasa los sesenta años, y nació en San Ignacio, pero cuando contrajo matrimonio solía ir a Bella Brisa a cultivar los chacos de su esposo, hasta que finalmente se quedaron y sus hijos nacieron allí. Ambas mujeres coinciden en relatarnos que cuando eran niñas acostumbraban comer majadito batido, que hasta el momento todavía elaboran y comen con toda la familia, inclusive una de ellas nos enseñó la forma de elaborarlo y sus ingredientes. Se podría deducir que las dos señoras se identifican con el majadito batido y su preferencia por ese plato, inclusive ellas consideran que "es más alimento". Sin embargo, según las entrevistadas, actualmente son muy pocas las personas que preparan el majadito batido. Veamos sus relatos al respecto:

Mi mamá o la abuelita, bueno ellaj cocinaban pué, por decir la comida de costumbre de campo, por decir la comida el cheruje, el locro, el majadito batido. El Majadito batido, la comida de maíz, la sopita de maíz no ve, eso es lo que comemos. Además es más alimento, eso es. (Tomasa)

Bueno pué nosotros, mi crianza, cuando yo era pequeña lo que máj ellos les gustaba era pué no más comer digamos el majadito batido, eso lo que más era plato preferido de nosotros. O sea es nomaj sancocharlo no ve la carne o el charque es bien molidito, luego se pica y ya se le echa cebolla, se le echa el arroz y ya hasta que cuece eso, queda pué florecido el arroz, pero así batido, medio, que quede ahuadito, o sea ese es el majau batido. (Candelaria)

En cambio las personas entrevistadas en San Miguel del Mátire, recuerdan también que se comía el majadito de plátano, el cheruje de plátano verde o de yuca con ch'arkhi y el majadito de yuca, veamos los siguientes relatos:

Si siempre hacía mi abuela cuando, mi abuela yo máj viví con mi abuela que con mi madre, mi abuela hacía majau de plátano con charque y hacía majau de yuca eso bien espesito y eso nos daba. Ahora casi que no cocino, pero cocino para hacer sopa ya. No sé qué pasará mis hijoj pué en la casa ya no comen, el arroz nomaj ya comen, fideo, arroz tostau nomaj. (Dolores)

Bueno, sabe muy bien no, los antiguos lo que máj le gusta es puéj el locrito pero esta lo que máj esto comen, comían antes no ve era eso era su este comida de mi mamá cheruje de plátano o si no de yuca no ve eso máj les gustaba. (Marcial)

Sin embargo, comidas como el picado de yuca o la sopa de joco¹², van desapareciendo de la mesa cotidiana o son muy pocas las personas que las preparan, los factores que explican su bajo consumo se deben por un lado, a que los niños ya no quieren comerlas, prefieren alimentos preparados con productos industrializados; y otro factor es la escasez de yuca, aunque eso no significa que dejaron de cultivarla. Cuando visitamos las dos comunidades en los meses de junio y julio, la siembra de yuca era casi inexistente, debido a las inundaciones sufridas en ambas comunidades. Se acostumbra sembrar en abril, mayo o junio todo dependiendo del tiempo. Ante la falta de producción de la yuca, algunos lugareños la compraban en San Ignacio a un precio de 50 bs. la arroba, o en 7 bs. el kilo. Debido al precio elevado, muy pocas personas la adquirirían. En su lugar optaban por platos preparados con productos industrializados como es el fideo, apetecido especialmente por los niños y niñas. Veamos lo que nos dicen:

Bueno, es que ahurita ya aquí ya no se hace lo que yo en mi crianza, lo que yo comía era el picau de yuca. Picau de

¹² El joco es el zapallo, calabaza o calabacín.

yuca, el cheruje de plátano, digamos se hacía un locro o sea lo mezclaban así entreveradita hasta con joco, o sea una sopa de joco, ya sea un locro así con joco, eso era lo que mi mamá hacía, así nos alimentaba. O sea era un locro, o sea sopa igual se hacía de joco. Ahora se hace, pero ya no toda la mayoría ya no consume eso ya. La sopa de plátano eso lo hago todavía, pero digamos cuando ya me crié mi mamá hacía su cheruje que lo llamamos espeso, es espeso, o sea ella lo hacía cheruje espesito, pero no había segundo, no había arroz ni un majadito, era eso nomas. Echaba, si carne era de pescado, ya sea carne del monte, era espesito siempre, no era así sopa no, eso nomas era lo que comía, no había segundo. El picau de yuca era espeso también, igual era puro nomas, sin arroz. Pero la cosa que ya ahora los chicos, los niños que se están criando ya no lo comen lo que comíamos por decir como yo le digo no, la yuca así, el picau de yuca que decimos nosotros el locro, ya los chicos de ahora no lo quieren comer pué ya. Ya no quieren comer, ya no les gusta. Por lo que ya también casi que no, no se consume pué eso. (Candelaria. Bella Brisa)

Los chicos el locro, comen eso, les gusta el locro. El fideo lo comen también, porque tengo mis nietitos no comen ni el arroz, ni el plátano, puro fideo nomaj les gusta comer. Eso es máj lo que aprendió a comer y eso le gusta comer el fideo y la carne, eso nomaj comen, fideo y la carne. (Tomasa. Bella Brisa)

Para algunas mujeres de Bella Brisa resultaría más fácil cocinar locro, antes que preparar una comida con fideo, por ser más laboriosa, como el tener que tostarlo, cocerlo y acompañar con otros ingredientes, ya que fideo sólo no se puede comer. En cambio la preparación del locro es más sencilla, y se puede hacer en un sólo preparado.

A veces comemoj locrito, aunque es máj fácil preparar el locro, porque el fideo tiene que cocinar, el arroz, tienen que cocinar, el fideo a vecej queremoj así este fideo con arroj, así máj fácil es cocinar locro. Más fácil, sólo es una sola comida. (Dolores. Bella Brisa)

No obstante, para personas como el señor Ismael, que no pasa de los 35 años, desde su niñez hasta la actualidad las comidas no variaron, lo que su madre acostumbraba cocinar como el masaco o el locro, actualmente continúa comiendo, pero esta vez preparados por su esposa, puesto que la yuca y el plátano son productos que se cultivan en el lugar, y son los principales ingredientes para preparar el masaco o el locro.

Bueno lo mismo nomaj, por decir nosotros lo mismo nomaj desde que yo era chico con nuestra familia, lo mismo nomaj, comíamos masaco, comíamos locro, majau batido, todo eso cocinaba. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Según relatos de las señoras entrevistadas, el masaco generalmente lo elaboran de plátano o yuca, en el caso de la preparación del masaco de plátano, en primer lugar pelan los plátanos, los cortan y fritan en aceite o manteca, y todo eso en un tacú lo majan, le echan sal, aceite, hasta que quede bien menudo y entremezclado, como una forma de masa. Pero en algunos casos lo mezclan con ch'arkhi, que antes se ha lavado, hervido, desmenuzado y frito. Y en el caso del masaco de yuca, una vez pelada y cocida se entremezcla con ch'arkhi desmenuzado y cocido y se maja en un tacú. Pero es también vital el ingrediente del ch'arkhi de res o de algún animal de monte, para hacer un masaco, un majadito batido, o un cheruje, entre otros platos.

Por lo visto hasta el momento, se puede decir que las mujeres adultas mayores (abuelitas) perciben importantes cambios en

los hábitos de comer, que antes se centraban en el majadito batido y la sopa de joco. Hoy en cambio, se incorporan productos como el fideo para preparar por ejemplo una sopa¹³. Con estos relatos sobre experiencias alimentarias, no se puede hablar de pérdida de las comidas del lugar, sino de una disminución en la frecuencia de su elaboración¹⁴, debido a varios factores, uno de los cuales es coyuntural: la baja de la producción de yuca, plátano, maíz, etc., por las intensas lluvias ocurridas a principios del 2014. Pero por otro lado, factores de largo plazo, como la migración a las ciudades, donde algunas mujeres se emplean como trabajadoras del hogar, inciden en el abandono de los platos de su lugar, ya que cuando retornan a sus comunidades, traen otros hábitos y recetas de cocina, es

13 A manera de complementar esas percepciones sobre los cambios en la alimentación de una generación a otra, entrevistamos a dos abadesas de la iglesia de San Ignacio de Moxos, de nombre María Luisa y Petrona, nacidas en comunidades rurales de esa población, actualmente residen en el pueblo. Al margen de dedicarse a la eucaristía también se encargan de preparar la chicha y alimentos para las festividades del cabildo. Ellas nos narraron que antes la alimentación era mejor, porque todo era natural, sus padres producían en sus chacos, puede decirse que las comidas eran del chaco a la olla. Actualmente lo que comen sus hijos es diferente, todo es comprado, no son del día, algunos son productos procesados y ya no siembran. Veamos sus relatos *"De todo hacíamos nosotros, comida de plátano, cheruje, yuca, maíz, el joco, por eso la gente antej eran fino pué, no necesitamos el arroz, en cambio ahora nuestroj nietoj ¡qué van a comer lo que comíamos antej nosotros sus abuelos! Ahurita nosotros hacemos locrito, hacemos picadito de yuca ¡ya no comen loj peladingo!, en cambio pué de nosotros antes eso era nuestro alimento, el caldo de caña, miel de caña, no conocíamos el azúcar. Los jóvenes están acostumbrados al arroz tostau, majadito, todo eso. En cambio nuestroj antes comíamos el pescau, comíamos carne de monte, de vez en cuando comíamos carne de res cuando veníamos al pueblo. Comíamos jochi, jochi pintau, tatú, taitetú, la anta, tejón todo eso, todo lo que cazaban nuestros padres, eso se comía con platanito nomaj, yuquita sancochada. No faltaba el chivé. Los alimentos antes era mejor, por eso todos los viejitos ¡que iban a sentir frío! como ahora nosotros, antes no se compraba nada porque nosotros vivíamos en el campo, se iba a pescar, no había necesidad de comprar carne, teníamos propio maíz, plátano, yuca. En cambio esto nuevo ya, no hacen chaco, nadie hace chaco ni nuestros hijos, todo es comprau ya, por eso es que nosotras sentimos ya"*.

14 Además hay que tener en cuenta que las poblaciones de Bella Brisa y San Miguel del Mátire se crearon en los años setenta y ochenta del anterior siglo, así mismo una mayoría de las personas no son del lugar, migraron de otras comunidades del TIMI y del TIM, con sus propias prácticas y formas de elaboración de alimentos, y lo reproducen en sus lugares de llegada. Siendo así, podemos deducir que el majadito batido por ejemplo no es una comida de una comunidad en concreto, sino de la región, porque productos como la yuca, arroz, plátano verde, son infaltables en la agricultura del lugar, pero cada comunidad le da su aderezo local al majadito batido.

decir, otros platos que se consumen en las ciudades. Uno de los profesores de Bella Brisa nos indicó que los jóvenes ya no quieren comer un locro, prefieren un plato preparado con fideo. Esto se debe según la opinión del profesor a que *todo cambia y esta nueva generación quiere estar a la moda no sólo en las formas de vestir, sino también en el consumo de alimentos.*

La disminución en la producción de alimentos, como el joco o zapallo, sea por factores coyunturales o de largo plazo incide en la desaparición paulatina de un valioso bagaje de conocimientos acerca del clima, la salud, las maneras de comer y las normas y tabús en el proceso alimentario. No obstante, una vez pasada la emergencia ambiental (y si es que ésta no vuelve a ocurrir en los próximos años), es posible que se recuperen estos conocimientos y prácticas, valiosos no sólo como "costumbre" tradicional, sino como modelos de utilizar el bosque, los ríos y la tierra. Los factores de largo plazo, debidos al proceso de modernización, la educación europeizante y la migración a las ciudades, son más preocupantes, y quizás esta investigación contribuya a hacer conciencia del valor que debe darse a los saberes de los pueblos indígenas como base de una nueva cultura alimentaria¹⁵.

Se produce zapallo, pero ahurita no tenemos, no hay. Ya no, y al menos con esta inundación pué, todo pué se ha muerto, yo tenía, ahurita no tengo ni pa semilla ahurita. (Candelaria. Bella Brisa)

15 Sin embargo, según de la Dra. Fátima Zelada, responsable de la Oficina en Mojos CIPCA-Beni, nos dio datos interesantes respecto de cómo antes las poblaciones indígenas no sólo de San Ignacio sino también de casi todo el departamento del Beni, utilizaban las hojas de ají, las hojas de yuca y de la hualusa en la preparación de sopas, posiblemente en lugar de verduras. Actualmente la utilización de esas hojas es poco común en esas poblaciones. Y por otra parte el señor Cristián Vaca del CIDDEBENI en su experiencia de trabajo con poblaciones de comunidades de San Ignacio, observa algunas modificaciones en el consumo de productos como el palmito y la papaya verde en ensaladas, que son fuentes alimentarias importantes. A su vez indica que tampoco consumen la carne de lagarto, pese a su existencia abundante. Paradójicamente, estos productos son bien apetecidos en las zonas urbanas, y hasta pagan precios altos por consumirlos.

b) "En las mañanas el tomadito no máj hacemos, a veces hacemos empanaditas fritas, masaco"

Los alimentos que se consumen desde el desayuno, almuerzo y cena son preparados en su mayoría con productos producidos por las propias familias, y son pocos los productos que compran, aunque el año 2014 fue excepcional a este respecto, por el fenómeno de la inundación, que les obligó a adquirir en mayor cantidad de lo acostumbrado productos como el azúcar, harina, aceite, etc. El desayuno o té que se acostumbra servir en las ciudades del occidente (consistente en una taza de café o té, chocolate o leche, acompañado con pan, mantequilla, mermelada u otros componentes) tiene variantes híbridas en Bella Brisa y San Miguel del Mátire. Al desayuno de la mañana o al té de la tarde acostumbran llamarle **tomadito**. El tomadito consiste en una taza de chocolate silvestre, endulzado con azúcar, aunque algunos testimonios indican que antes endulzaban con miel de caña. Esta bebida se acompaña con empanadas de queso¹⁶ fritas al aceite o manteca, en algunos casos acompañado con pan de arroz, cuñapé o bizcocho. Es importante señalar que en ambas comunidades, el consumo de pan elaborado con harina blanca en el desayuno es ocasional¹⁷. En algunos casos

16 Respecto al queso, en nuestra estadía vimos que muy pocas personas los consumen, además con la inundación casi nadie lo tenía, por tanto deducimos que los testimonios si bien señalan que las empanadas se elaboran con queso, eso fue antes de las inundaciones o cuando se abastecían de ese producto de las estancias ganaderas. Actualmente se elaboran las empanadas pero posiblemente sea sin este ingrediente. Si bien en San Ignacio se expende el queso por kilos, por su precio elevado de 35 a 40 bs. el kilo, resulta inaccesible para los pobladores de las dos comunidades. En la inundación muchas personas perdieron sus productos en sus chacos y no tenían que consumir y menos qué vender, por lo tanto estaban con escasos recursos económicos, inclusive algunas personas estaban con miras de irse a Trinidad o a otras ciudades para conseguir trabajo.

17 En Bella Brisa existen dos tiendas que los lugareños le denominan *ventita*, en las cuales cuando estuvimos de visita no había expendió de pan, pero según testimonios de algunos lugareños nos indicaron que existen personas que elaboran pan para el consumo de la familia y no para la venta. Más bien en su lugar elaboran pan de arroz y las venden ofreciéndolas de casa en casa. En San Miguel del Mátire sólo había una tienda donde se expende el pan de arroz.

también se consume café con empanadas fritas¹⁸. Sin embargo el tomadito de la mañana también se acompaña con un plato de masaco de plátano o yuca. Es decir que el desayuno de la mañana se combina entre dulce (chocolate o café) y salado (masaco de plátano o yuca). En muy pocas ocasiones se sirven solamente un plato de masaco de plátano o yuca.

El almuerzo puede consistir en un locro, sopa de arroz o de fideo con carne, generalmente de monte como el taitetú o el tejón, o también un cheruje de plátano¹⁹, que es una especie de sopa. Si bien las comidas del medio día varían, mayormente siguen siendo elaboradas con productos del lugar, producidos por ellos mismos. Y finalmente la cena puede ser un masaco de plátano o yuca, a veces un cheruje, o platos similares; veamos los siguientes relatos sobre la variedad de comidas habituales y sus formas de preparación:

En las mañanas el tomadito nomaj hacemos, a veces hacemos empanaditas fritas, masaco así, eso es lo que comemos nosotros compramos la harina hacemos pan, desayunamos. Hay pué, de aquí el que le decimos chocolate silvestre, de cacao eso, es igual que el chocolate que uno siembra. Se come, se toma sí en desayuno, chocolate con leche eso se toma, el chocolate se tuesta, se muele ya se hace la pastita. El almuerzo igual, lo hacemos sopita y su segundo así comemos. De plátano, de yuca, de fideo. O sea que el segundo y la sopa de plátano, de

18 En San Ignacio de Moxos, en el mercado principal expenden como desayuno un chocolate caliente acompañado con un plato de masaco de plátano, entremezclado con queso y acompañado de un asado de res que lo denominan bife, algunas veces este bife es entremezclado con cebolla picada salteada. El chocolate caliente venden acompañado con dos empanadas, elaboradas con harina blanca, con queso y fritas al aceite. En los meses de junio y julio del presente año un plato de masaco costaba 12 bs. El chocolate y sus dos empanadas costaban 6 bs. Vale decir, un desayuno costaba 18 bs.

19 Según el profesor de la escuela de Bella Brisa, de nombre Edgar, el cheruje se prepara con charque, cebolla, pero el ingrediente principal es el plátano verde molido en el tacú. El cheruje de plátano es una especie de sopa, en algunos casos en lugar de ch'arkhi se puede agregar pescado.

yuca. El majadito se tuesta el arroz, se hace el guiso de la carne o de pollo y se le hace el augau y se le echa ahí al jugo, si quieren con huevo también así, lleva huevo también. En la tarde un tomadito nomaj. A veces hacemos un locrito de carne fresca así. (Tomasa. Bella Brisa)

Ya pué, ya uno consigue carne, se hace un arroz, ya se hace un bife o asadito en olla, así. O sea que ya poco pué el comer pué la yuca. Ahora es sopa de fideo, a veces un tallarín, eso, con carne. (Candelaria. Bella Brisa)

En la mañana a veces se hace frito, empanada, masaco cuando hay plátano, chocolate. Locrito con chocolate. La empanada se hace digamoj de queso o ya sea de carne, de queso, la masa la prepara y luego la estira le echa el queso y luego la frita en aceite. El almuerzo ayer he comido arroz con fideo con carne de taitetú. Y la cena se hace un masaquito o ya se hace una empanadita igual. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Aquí nosotroj acostumbramos siempre a comer loco, es una comida así de arroz con su carnecita, su cebolla, si ese es la comida, o sino podemos comer un masaco de plátano, ya sea de yuca, eso es en el desayuno. En el almuerzo ya lo hacemos también cheruje, comemoj loco nuevamente o un majadito, esas son la comidaj típica que hay acá, y en la cena igual como en el desayuno no maj lo mismo eso se come. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Digamos que por aquí comemos una y otra cosa, a veces hacemos masaquito con café y chocolate. Si uno tiene su posibilidad come con su huevito, ahora no hay, usted sabe que con la inundación se murieron hartas gallinas. A las doce su majadito y su sopita de fideo, a veces si hay carne del monte o su charque, su majadito con charque, su sopita de fideo o de plátano. Y en la noche claro que aquí se hace frito o empanada,

se hace locrito con charque de platanito no ve. (Duveysa. San Miguel de Mátire)

En el desayuno, nosotros cuando teníamos plátano era masaquito de plátano o de yuca. El almuerzo de arroj majadito, la cena es masaco también. El cheruje puéj el plátano se raspa nomaj, así nomaj ya, con carne, cebollita eso nomaj. (Marcial. San Miguel del Mátire)

En San Miguel del Mátire, en la casa de una joven de nombre María, nos convidó un delicioso locro, preparado con carne, arroz, plátano verde, además de sal y otros ingredientes. Cuando lo probamos, era muy sabroso, en un momento pensamos que era una sopa con carne de pollo, porque a nuestro paladar sabía a esa carne. Pero preguntando a María nos señaló que era un locro elaborado con charque de tejón, la comida nos dio fuerza para una caminata de casi cinco horas y en plena lluvia.

c) "El pan de arroz lo preparan las mamás de familia"

Como es de conocimiento público, el programa Desayuno Escolar en los establecimientos primarios del sistema público viene distribuyendo alimentos a los educandos desde los años noventa; su objetivo es reducir la desnutrición infantil y mejorar el rendimiento escolar para disminuir la deserción escolar.

Lo característico de las dos comunidades visitadas es que la merienda del Desayuno Escolar es elaborada con productos del lugar, que se compran en la comunidad y el desayuno se prepara con esos productos. Las madres de familia que tienen hijos en la escuela son las que elaboran el desayuno, consistente en una variedad de comidas como es el masaco, locro, majadito, el pan de arroz, etc.

En alrededores de la escuela de Bella Brisa existen dos tiendas poco surtidas, que expenden algunas galletas y otras golosinas, por cierto muy pocos estudiantes se aproximaban a esas tiendas, generalmente se acercan a comprar los famosos bolos que cuestan un boliviano. Los bolos son una especie de helados de agua, y a medio día son bien apetecidos para atenuar el intenso calor de esa hora. Solamente una tienda elabora y expende los bolos, porque es la única que posee refrigerador. En San Miguel del Mátire existe una pequeña tienda improvisada que expende galleras, gaseosas, golosinas, etc.

Por lo general siempre se da el Desayuno Escolar acá, gracias al municipio, pero últimamente estas dos semanas ya se agotaron recursos, se hace el desayuno escolar como una merienda, porque el presupuesto es de uno setenta por alumno, entonces se hace un esfuerzo para darle algo mejor a los estudiantes, algo que les nutra y eso es el plátano, la yuca, se hace pan de arroz o se le hace torta, y eso comen los estudiantes. El pan de arroz lo preparan las mamás de familia, acá la junta escolar organiza todas las madres de familia que tienen hijos en la escuela u otra persona que quiera colaborar. Entonces se la da ya sea por semana o por día. El municipio da un porcentaje en dinero, los productos se compran de aquí, lo que se trae de San Ignacio es lo que no se produce acá, por decirle el azúcar, el aceite, fideo, y acá ya se compra el resto, lo que es el maíz para hacer el somó, el tujuré que es un alimento bastante nutritivo. Los comunarios que tienen sus vacas también se les compran leche, entonces es un desayuno bastante nutritivo que reciben acá, especialmente en el área rural. Acá se le varía, no se les da todos los días lo mismo, por decir si el día lunes se le da masaco, después se le puede dar comida ya sea un guiso de pollo, un majadito o algo dulce, va variando todos los días. (Profesor Edgar. Bella Brisa)

Mire, el Desayuno Escolar el Municipio no cumple como debe estar estipulado, usted sabe que es para los 200 días y siempre cada año nos los dan tarde. Ahurita ya se ha acabado el primer trimestre, nos dan por bimestre mejor dicho, y ya en mayo se cumplió, y hasta ahurita no nos han vuelto hacer, no están recibiendo. Aquí no hay proveedoras, o sea aquí se saca el monto y se le da al Consejo que son los que manejan los recursos económicos y ellos hacen el menú. Consiste en darle comida, a veces se compra cosas de aquí, de la región de todo, sea masaco con api, nescafé y siempre a veces los majaditos, los locritos. Lo que es típico de acá. (Profesor Jorge. Bella Brisa)

Algunos alumnos para la hora del recreo se traen frutas de temporada como ser toronja, lima, naranja, guineo, mandarinas, etc., y aquellos que están cerca de la escuela, concurren a sus casas a servirse una fruta o a tomar una bebida refrescante como es la chicha de yuca o de camote.

Los alumnos, bueno ellos traen fruta, por ejemplo si usted va a las casas ahurita hay harta toronja, hay lima, hay naranja, se traen guineo, mandarinas, o sea con puro frutas. Venden, aquí hay, venden galletas, venden bolos, ya también ellos traen sus moneditas y bueno pué. Si aquí, aquí hay una ventita y más allá o sea son dos ventitas. Con eso pué, o sea ellos traen su moneda y se compran, pulpería en otras palabras. De ahí consumen el bolo, la gelatina Royal, galletas, chupetes, chicles, pastillas que no es muy saludable. Usted sabe que los muchachos, los niños, bueno pué le dan una moneda y siempre se echan una golosina. (Profesor Jorge. Bella Brisa)

Ellos vienen, cuando yo les decía vienen, venían ellos. Bueno ellos toman chicha, cualquier cosa ellos toman, comen su papaya, su guineo y se van vuelta. Dinero no, se acostumbran, eso es mala costumbre, a veces no hay los recursos económicoj

y ya ellos se enojan ya, yo nunca lo acostumbré a ellos. Y si ellos necesitan tienen que pedir, si desean algo no ve. Yo lo hago desayunar bien pa que ellos no tengan hambre, no estén así, son mañás que tienen no ve. (Tomasa. Bella Brisa)

El arroz se cocina como parte del locro o el majadito, pero también como acompañamiento de un asado. Además, fabrican harina de arroz, que se mezcla con yuca, sal y otros componentes para elaborar empanadas, que son consumidas con una taza de café o chocolate, especialmente por las mañanas, como desayuno. Según el relato de una señora de la comunidad de San Miguel del Mátire, el pan de arroz se elabora de la siguiente manera:

Se remoja el arroz se polvea y ya digamos se comparte bien con la yuca, con yuca se hace, y es 5 kilos de arroz, 5 kilos de yuca, y hay queso se le pone kilo y 1 kilo de manteca y listo, y se amasa ya, o sea se payuquea ya con la mano. Y de ahí pa eso ya lo empareja ya lo pone al y eso ya madura, tiene que madurar, ya hasta mientras ya está ardiendo su horno, ya uno trae sus latas, lo lava bien lo engrasa, y ya lo sirve ya. Y ya lo metaj al horno, eso sale rosadingo lindo ya. Tiene que madurar, claro tiene que criar, tiene que hinchar esa masa ya, ya usted va y lo espía, lo tapa, está partido, tiene un olorsingo ya lindo, ya está. Hay ya sale del panero blandito, esponjadingo, y cuando la masa no hincha, aplastado, duro sale. Así que a mi máj me ha gustado hacer pan de arroz, hacerlo en la tarde pa hornearlo en la mañanita, porque toda la noche madura no ve, uno se levanta temprano, usted lo espía ¡uhh! partidingo ya uno mete leña al horno y empieza a servir. Termina a servir ya está bueno de barrer y ahí uno mete, lindo sale, no me gusta a mi hacerlo digamoj ahurita, elay lo hago la masa, más tarde no hincha, tiene otro sabor así digamos, duro sale. (Duveysa)

d) "Del maíz blando blanco hacemos somó, chicha, tujuré con leche, y del maíz de ese cubano amarillo, pa chicha no máj, pa la gallina"

Como ya se señaló, desde la época Pre-reduccional, las parcialidades mojeñas cultivaban yuca, maíz, frejol, zapallo, camote y maní. Estudios de Denevan (1980:174) describen los grandes campos de maíz, sea en chacos o en campos drenados en la sabana de Mojos. El maíz era un cultivo importante para ciertos pueblos. En los informes de viajeros se menciona el maíz diez veces y la yuca sólo dos. Pero los jesuitas afirmaron que el maíz se cultivaba principalmente para hacer chicha. Denevan, citando al padre Castillo (1906:310) indica que escribió lo siguiente "el maíz les sirve algunas veces para comer y para su chicha no ordinario y regular a huéspedes", mientras que el padre Marbán (1898:138) dijo que "el maíz no es mucho, porque no lo usan estos indios para la chicha, sino pocas veces".

El mismo autor indica que el maíz se sembraba a comienzos de octubre y se cosechaba sólo dos meses después. Actualmente, los ignacianos siguen la misma pauta: siembran el maíz a comienzos de octubre y lo cosechan a fines de noviembre y en diciembre, antes del comienzo de las lluvias intensas y prolongadas; por lo general vuelven a hacer una segunda siembra a fines de la estación lluviosa. Citando a Marbán y Lizarazu, Denevan indica que algunas variedades de maíz tenían mazorcas muy largas, con más de 450 granos cada una, los granos de maíz eran gruesos, grandes y suaves (probablemente, un maíz harinoso). La mayoría de las variedades cultivadas actualmente en el Beni han sido introducidas recientemente. Los surcos de maíz alternan con frecuencia con los de yuca y esto hace que cada planta de maíz se asiente en una leve loma. Denevan (1980) también

explica que los Ignaciano, Movima y Chácobo almacenaban el maíz dentro de canoas que guardaban en sus casas; en caso de inundación las canoas flotaban y el grano no se estropeaba. Se trata probablemente de una costumbre antigua.

En las dos comunidades visitadas se cultiva maíz, pero los relatos recopilados refieren solamente a dos variedades de maíz; el maíz cubano amarillo o colorado, y el maíz blanco de contextura dura del que se elabora bebidas como la chicha, el somó, el tujuré, e inclusive bizcochos. Del maíz amarillo también se elabora chicha y a su vez les sirve de alimento para gallinas y patos. Uno de los profesores de la escuela de Bella Brisa nos comentó que antes hacían chicha del maíz blando, este maíz se tostaba y molía, y con esta harina preparaban la chicha. Del mismo modo nos relató que antes en las viviendas acostumbraban tener un batán de piedra y unas cazuelas de madera para moler el maíz, y posteriormente lo cernían con gurupé o cedazo fabricado de cayé. El cedazo también sirve para cernir o colar chicha de yuca, de maíz y de plátano. Hoy en día, pocas personas de las dos comunidades poseen estos instrumentos para moler y cernir el maíz.

Del maíz blanco no preparan el mote como se acostumbra en los valles del país, porque su contextura es muy dura, pero cuando está tierno o en proceso de maduración en el mes de marzo, lo cosechan en forma de choclo, y lo cocinan en sopas, o elaboran humintas o tamales. Según la señora Candelaria de Bella Brisa cuando hay lluvia se puede sembrar en marzo, y tarda en crecer 4 meses, pero según la señora Leyla de San Miguel del Mátire, el maíz se siembra en los meses de junio y julio y su crecimiento tarda tres meses, inclusive en el mes de agosto ya se puede cosechar.

Es el maíz cubano, porque hay dos clases de cubano del amarillo y del blanco, del maíz blanco parecida a la rojita no ve de eso. Hacemos del maíz blando blanco, duro blanco hacemos somó, chicha, tujuré con leche, y del maíz de ese cubano amarillo, pa chicha nomaj porque es bien duro el grano, pa la gallina, pa los patos eso yo los doy, es su alimento de ellos, que se alimenta bien porque el arroz casi que no lo alimenta a la gallina, claro que le llena pero no cría peso, así es. (Tomasa. Bella Brisa)

Maíces, se siembra ese maíz colorau duro, hay igual del blanco. Ese maíz cubano se come igual, se hace chicha, se puede hacer bizcocho, igual se vende. Del maíz cubano chicha, del blanco bizcocho. Acá igual se hace huminta. En, por ejemplo en este tiempo recién se está empezando la siembra de maíz en junio, en julio, en agosto ya va haber choclitos, se hace sopa de choclo, y se hace la huminta. (Leyla. San Miguel del Máti)

Cuando llueve, el maíz se siembra en marzo y se puede cosechar en cuatro meses; en Bella Brisa nos dijeron que para el mes de junio el maíz empieza a florecer, pero por las inundaciones no habían sembrado, por tanto muy pocas personas tenían este producto, y degustar la chicha elaborada con los granos de maíz realmente era un lujo.

Como por decir elay este mes ya este mes de junio ya nuestros maíces ya pué queriendo florecer, para ver ya choclo y a ahora nada, en marzo no más a veces sembrábamos maíz, el fréjol, le metíamos machete, no con pala, pero ahora ni rozau ni carpido se puede. (Candelaria. Bella Brisa)

Pero más allá de este contratiempo climático, la memoria de las formas de preparación en Bella Brisa se mantiene, como puede verse en las siguientes "recetas" que compartieron con nosotros.

El grano de maíz se muele, se vuelve a tostar y así se hierve, se pone con azúcar o miel de caña. (Lorena)

Para la chicha de maíz, se tuesta el maíz, cuando ya está tostado ya se muele, y se le echa ahí canelita, se hierve hartito o sea que ya baja vuelta el agua, se la vacía, usted le aumenta agua vuelta hierve bien, eso se hace, así se prepara eso. Con leña nomaj, otro sabor tiene no ve con leña, en cambio así a gas tiene otro sabor, es cocinar a la ligera nomaj eso. (Tomasa)

Otra señora de San Miguel del Mátiere nos comenta también sobre la elaboración de la chicha de maíz en su comunidad²⁰.

Se hierve con todo si es chicha de maíz, se lo hierve con todo el caldo y la harina no ve, así que eso hierve y cuece bien pué, se cola y ¡qué chicha más linda! Y el de camote también se sancocha, se pica el camote, se lava, se sampa a la olla y ahí hierve, está blandito, se estruja ya con cedazo, se cola y sale ya el colosingo, boningo, y ya pué no cuesta hacer el de camote. (Duveysa)

Cuando estuvimos en Bella Brisa en la casa de la señora Tomasa, nos invitaron chicha de maíz, que nos sació la sed de un intenso calor de más de treinta grados a medio día. La chicha de maíz, al igual que la de yuca y camote no contiene alcohol, ni es embriagante, porque se bebe fresca y sin fermentar, de ahí que la consuman personas de toda

20 Con relación a la elaboración de chicha de maíz Querejazu (2011) citando a Alfred Métraux se refiere a la manera cómo hacían la chicha de maíz en el antiguo Mojo. La chicha era elaborada de granos ligeramente tostados y molidos en un mortero, luego rociados con agua, y de nuevo brevemente tostados en cazuelas. Posteriormente, varias mujeres se reunían alrededor de las escudillas y pasaban la noche masticando parte de la harina de maíz. La harina remojada con saliva, era luego hervida durante 24 horas, y el caldo era luego colocado en cántaros grandes para su fermentación. La mejor chicha era aquella que se cubría con una capa gruesa de grasa.

edad²¹. Los que más disfrutaban de esta agradable chicha son los visitantes ocasionales, ya que los lugareños siempre acostumbran invitar un vaso de chicha a todo aquel que los visita. Su forma de elaboración y sabor no se parece a la chicha de Cochabamba, tampoco se elabora con wiñapu²².

e) "La chicha antes lo hacíamos nosotros pué con caldo de caña, miel de caña"

Según Querejazu (2009:19) en su Etnografía amazónica boliviana, nombrando a Gustavo Pinto (basado en Altamirano) hace alusión a los "bebederos públicos" en las fiestas y bailes, y les otorga una doble funcionalidad. En primer lugar, como templos, "o de espacio físico – sagrado, donde la comunidad rinde culto a los dioses", y donde se guardaban los objetos sagrados. Según Pinto, dichos objetos sagrados podían ser calaveras y cráneos de tigres (jaguares), los que eran adornados con "cabellos de algodón" (Altamirano 1979: 38). La segunda función de los

21 A manera de complementar los relatos sobre la chicha, recopilamos testimonios de dos abadesas (Petrona y María Luisa) de la iglesia de San Ignacio, las mismas recuerdan detalles de cómo sus mamás elaboraban la chicha de maíz en cántaros, pero era una chicha que embriaga, en la actualidad esa chicha muy pocas personas lo elaboran, veamos lo que dicen: *"Antes se hacía la chicha, se molía el maíz, se cocía, se hacía espesa así veía a mi madre que hacía, y eso antes se usaba lo masticaban, hacían sus tamales o sino yuca asada sancochada, eso lo masticaban ellos, echaban a una olla, ya cuando lo bajaban ese primer y cuando ya estaba medio frío ellos ya lo echaban, entonces eso quedaba ralito pué, linda espesa. Al otro día lo cuecen con giremba le decíamos, con giremba ese siripi y esa chicha lo recuecen vuelta, la hierven y el siripi ese granudo y ahí lo muelen con batan, ahora ese batan ya no hay nada, es la máquina, ahora ya no usamos batán, y ya no se mastica, antes más lindo era, dos, tres días hirviendo en cántaro la chicha. Ese ya está fuerte pué, es como si le hecha alcohol, así que lo toman, ya se emborrachan la gente. Los karayana que vino acá lej gustaba esa chicha, esa chicha es más sana porque es bien cocida, ahora ya no hacen esa chicha. Medio la cuecen ya, ya la echan al cántaro y eso hace daño. Pa la fiesta se hacía ¡uhh harta chicha!, ahora ya no es pué como antes. La gente también prohibieron ya eso que hacían nuestros abuelos antes, ya lo prohibieron que lo mastiquen pa echarlo, para que esté espeso. Uno no lo va echar así no más después de masticarla, y echarla al fondo, no, eso ¡uhh! eso se recuece hasta que quede una sema bien cocida esa chicha, ahora algunos hacen, yo sigo haciendo pué, claro pué".* Los relatos de las abadesas, nos transporta a los valles de Cochabamba, donde también antes ensalivaban en la boca la harina de maíz para elaborar la chicha, denominado muq'u, esta forma de elaborar chicha también desapareció.

22 El wiñapu es la germinación del maíz, y es el componente principal para la elaboración de la chicha en los valles de Cochabamba.

bebederos consistía en servir de "gran casa de reunión", donde "el pueblo convive, festeja los convites, y comparte la chicha".

La chicha de maíz tenía un significado muy especial, estrechamente relacionado con el mundo espiritual indígena, en este caso Mojeño. Querejazu (2009:19) extrae algunas palabras de Pinto "pensamos que la bebida de la chicha en los días de fiesta o de ceremonias religiosas es uno de los símbolos que constituye el núcleo ético – mítico de la cultura mojeña". Las ocasiones en que se bebía chicha era durante las fiestas (especialmente, las religiosas), los viajes, los matrimonios, y como festejo de la curación de alguna enfermedad logrado por el curandero. Asimismo la chicha tenía para los Mojeños propiedades curativas, como ser, para los dolores de "*cálculos renales y concreciones*" (Pinto 1990:41-43). Querejazu extrae las palabras de Pinto "*pensamos que la bebida de la chicha en los días de fiesta o de ceremonia religiosa es uno de los símbolos que constituye el núcleo ético-mítico de la cultura mojeña*", sin mencionar sus usos medicinales.

Actualmente en las comunidades visitadas no sólo elaboran chicha de maíz, sino también hacen chicha de camote y de yuca y, en San Miguel del Mátire también preparan chicha de plátano maduro, con la diferencia de que todos estos preparados actualmente se endulzan con azúcar. Hasta hace algunas décadas la chicha de maíz y de yuca se endulzaba con miel o caldo de caña, un ingrediente esencial para dar sabor y endulzar la bebida. Hoy en día muy pocos utilizan la miel de caña, y el azúcar se ha vuelto imprescindible. Para agravar más el asunto, con las inundaciones disminuyó la producción de caña y la elaboración de miel se vio afectada. Empero, una vez que se recupere la producción de caña creemos que nuevamente volverán a utilizar la miel de caña en la elaboración de chicha, dado que es un producto local y no adquirido en el mercado.

En Bella Brisa, según relatos de la señora Candelaria, la caña de azúcar se acostumbra sembrar en el mes de mayo y se cosechaba al año siguiente en el mismo mes. Cuando estuvimos por allí vimos muy pocos cultivos de la caña de azúcar. El señor Francisco nos narra cómo se elabora el caldo y miel de caña, y de la misma manera uno de los profesores de la escuela, nacido en San Ignacio, recordando sus años de juventud, nos relata la forma cómo se elaboraba el caldo de caña, y los cambios a la utilización del azúcar²³. También nos menciona otros productos que se elaboraban de la caña de azúcar, entre ellos el empanizado y el azúcar baya. Uno de los integrantes de la Central de Pueblos Indígenas del Beni (CEPIB)²⁴ nos habla también de cómo antes utilizaban la miel de caña en preparados como el tujuré. Aunque en comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire el uso de la caña en todo tipo de bebidas va debilitándose:

Caña tenemoj caña, lo que no tenemos es el aparato ese pa moler, fui allá un amigo tiene esta moliendo pero solito también, a parau, muele ahí muele, hay caldo de caña, está

23 El profesor Jorge, también nos contó que algunas comidas y alimentos del lugar, como el almondrote, el tamal de plátano y otros, van desapareciendo paulatinamente de la mesa cotidiana, conozcamos su versión: "Bueno, mire yo la verdad es pué el almondrote. Es una comida hecha de plátanos, sancochado se muele, se fritó eso, se hace un ahogau, se le hecha queso, o sea es una comida, pué aparte de que tiene mucho nutriente se ha perdido. Es como hacer el masaco, se sancocha, se muele eso, de ahí se hace un ahogau con cebolla, todo los ingredientes se hecha a la olla y se vuelve a hervir eso, de ahí una vez cuando se deshace se le echa el queso y eso se sirve y es pué una comida típica de acá. Y también poco se ve lo que es el somó, lo que es el tamal de plátano, también de choclo. Para el tamal de plátano lo molían, eso también se hace, es como un tamal, igual el de arroz también se hace, el mismo preparativo es, se sancochaba y ya no hay eso. Ahora el pay tampoco se ve el dulce de plátano que era antes, o sea eso se está perdiendo".

24 La CEPIB se organiza en los años ochenta a raíz de los abusos que sufrían los pueblos indígenas de tierras bajas (despojo de tierras, humillaciones, etc.). Sus integrantes son representantes de los pueblos mojeño ignaciano, mojeño trinitario, chiman y otros. Ernesto Noe Tamo del pueblo mojeño trinitario, fue uno de los fundadores de la CEPIB. Respecto a los relatos de la CEPIB, indicar, si bien no tienen nada que ver con las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, pero sus versiones de alguna manera complementan el panorama sobre la utilización de la miel y caldo de caña hasta hace algunos años.

máj lindo hay tiene trapiche, se fue, tengo que volver mañana quizá, tengo caña, tengo que llevar así amarrau pa poder moler. Para el caldo de caña, se hierve el caldo, se hierve en la olla, hasta que queda rojo el caldo, hierve rojo y así ya no se friega, porque así medio crudo, medio este nomaj se friega rápido. Hay que hervirlo harto ya unos dos días uno lo tiene, uno toma refresco. Y pa hacer chicha, con eso lo endulza a la chicha, lindo sale rapidingo, queda ácido pa tomar. (Francisco. Bella Brisa)

Mire pué antej era lindo, todo era con dulce natural, usted iba a una casa no compraban pué, tenían la caña y se hacía una mordaza no sé si ha visto alguna vez. Una mordaza y ahí cuando se necesitaba se machucaba la caña, se molía y salía caldo, entonces ese caldo natural a veces lo tomaban puro o lo hervían también, y con eso ya no necesitaban la azúcar, con eso se endulzaba. De ahí la molía y salía del trapiche y ya se molía se hacía la miel, el empanizau y la azúcar baya. Es azúcar de caña, no le echan nada. Eso es el empanizau, esta es la azúcar o sea la propia azúcar neta de acá que se vuelve igual que esto, eso tiene un preparativo especial también, hay que saberlo hacer. Y eso es como el azúcar blanca no más, pero nada más usted agarraba dos cucharadas y ya estaba su tasa de té. Y ahora ya no hay casi eso, pero he visto que llegan, hay una azúcar del otro lado, que está volviendo o sea de los ingenios llega. Pero acá era eso. (Profesor Jorge. Bella Brisa)

Ah, eso sí, consumimos chicha de camote, chicha de maíz con azúcar, antes lo hacíamos nosotros pué con caldo de caña, miel de caña. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Se endulzaba con miel de caña, con caldo de caña. Y también se hacía el tujuré le llamamos nosotros, el arroz con miel de caña, con jugo de caña, se cuece juntos, y cuece dulce como

echándole azúcar, pero netamente con jugo de caña. Si usted quería le echaba chocolate y comía usted un sabor lindísimo.
(Integrante del Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

Respecto al azúcar baya que menciona el profesor, se trata de la azúcar morena, no es refinada ni cristalizada por medios químicos como el azúcar blanco. El azúcar baya se obtiene mediante la trituración de la caña de azúcar y contiene todos los nutrientes de la caña de azúcar. Es más conocida y consumida en las poblaciones de las tierras bajas. A manera de complementar el relato del profesor, el señor Ernesto Noe Tamo del pueblo mojeño-trinitario, y dirigente de la CEPIB, nos habla de las propiedades del azúcar baya *"azúcar tiene hartos químicos, el mejor azúcar es el azúcar baya, esa es la mejor azúcar que no es dañino, incluso pa los que son diabéticos, tiene que consumir el empanizau"*.

De la caña de azúcar se elaboran las tablillas, el empanizado, jalea, azúcar baya, etc. Son productos que las familias elaboran y consumen, y una parte la comercializan, además de todos esos productos se pueden conservar por un buen tiempo. Por supuesto son muy agradables al paladar, especialmente las tablillas y el empanizado, que se consumen en lugar de las golosinas o dulces industriales.

Se hacen tablillas, jaleas, empanizado, eso se hace. Hacen igual, algunas personas hacen, ahurita están haciendo algunas personas, nosotras aquí no tenemos. Pero hay se hace aquí, hacen empanizau todo eso. Igual se vende, se vende igual y se consume. (Silvia. San Miguel del Mátire)

Sobre otras golosinas elaboradas a base de la miel de caña como la *pepa*, nos comenta el profesor Jorge de la Unidad Educativa de Bella Brisa.

Antes pué, por ejemplo se hacía la pepa, era del cuadrado que usted dice eso se derrite, la misma miel se prepara, eso de la miel se echaba a una olla y se vuelve la jalea, y de la jalea eso se estiraba y se volvía la pepa, un dulcecito así, una pepita y se volvía en papel y eso salía a la venta. Todavía en San Ignacio, de ahí hacían la tablilla, y hacían el pirulo le llamaban también de la misma le echaban papelito, había un palito, endurecía eso, se lo vendía.

La chicha de yuca²⁵ también es parte de la mesa cotidiana en ambas comunidades; según una de nuestras entrevistadas de Bella Brisa, la chicha de yuca se continúa elaborando, pero según recuerda ella de cuando era niña, cambiaron las formas de su fabricación, antes su elaboración era más laboriosa, y se hacían en ollas de loza o tinajas, igualmente se molía en batanes, hoy se elabora de forma más sencilla, se muele en tacú²⁶.

En las poblaciones visitadas, las versiones recopiladas sobre la elaboración de chicha de yuca, no están lejos de lo que describe Querejazu, veamos los siguientes relatos:

La chicha de yuca antes, bueno primeramente se tenía que pelarlo, picarlo así chiquitito, así picadito y se pone a hervir y eso cuando ya será unos 30 minutos, depende porque hay yuca que cuando

25 Querejazu (2011), citando a Métraux, menciona, que de acuerdo con Marbán (1898: 138), entre los indígenas amazónicos la chicha de maíz no era tan popular como lo era la de yuca. Los tubérculos de yuca eran molidos, cernidos a través de un tamiz de tiras de corteza, hervidos, y luego fermentados más o menos de acuerdo con el "grado de fuerza que deseaban".

26 Uno de los integrantes del Tribunal Disciplinario del CEPIB, nos menciona inclusive sobre la elaboración de una chicha de maíz con yuca, la misma no necesitaba endulzarse con miel o azúcar. *"La chicha de camote todavía existe. La chicha de camote existe, la chicha de plátano, la chicha de maíz con yuca es la mejor chicha que existe, se lo molía el maíz y luego con pedazos de yuca se lo mete a la olla, hierven juntos, entonces una vez cocido, se lo saca, se lo cuele, se lo vuelve a moler, es una chicha linda bien cocida, es un alimento. Después de comer una comida usted toma encima, toma y usted queda satisfecha. No necesita azúcar, no necesita azúcar, de por sí crea una grasa encima, porque es bien cocida, de por sí nomás, no se le echaba dulce como ahora. Ahora se le echa azúcar, pero algunos pueblos lo mantienen, se mantiene todavía".*

ya está bien madura la yuca le cuesta ya, hasta media hora se está o más hasta una hora se está hirviendo. Pero cuando la yuca es nuevita a lo mucho 10 minutos ya está cocido...se sancocha pué la yuca y de ahí se muele, había pué batán que le llamamoj batán, como una gaveta así y con piedra, y ya con eso uno lo molía ya la yuca bien molidita así, porque eso no se podía moler así. Ya se ponía a hervir otra vez de nuevo, después de cocido, ya molerlo bien menudito ya esa yuca, otra vez volverlo a la olla, volverlo a hervir, o sea hervía otra vez y ya recién cuando cocía ya eso ya se sacaba, ya se cola, y queda lindo la chicha. Todo a leña, en ollas grandes, en turril todavía antes, porque ollas grandes no se conocía, cuando yo me crié era puro turril, de esos de metal. Y algunos compañeros yo vi cuando yo me crié alguna señora todavía viejitas tenían su así, como una olla, pero era loza, loza pero grande así como olla, así esa altura grande y eso era grande, ellos hacían su chicha. De camote igual también se hace así, igual se muele, se sancocha y ya sale ese color, si uno lo quería medio espesito había que molerlo, el camote también se hace igual que la yuca. (Candelaria. Bella Brisa)

Ya no hay ya batanes. O sea se prepara, pero ya no como se preparaba antes. O sea ellos lo, se sancocha nomás ya pué, éste en tacú, o sea medio que lo baten con batidor de palo, lo baten medio que lo deshacen así nomás ya, no lo muelen en batán. Antes era con caldo de caña, o sea lo hervían la caña, se hervía, se descachazaba, se sacaba bien el cachazo del caldo y ya se le echaba al, a donde estaba hirviendo la chicha, que cueza junto, así se hacía. Ahora ya no lo hacen pué, ahora ya la facilidad es con azúcar pué nomás ya, hacen chicha y ya lo endulzan con azúcar no más ya blanca, ya no con caldo de caña. Hacen chicha de camote, yuca, pero así como le digo ya no así como antes cuando se molía ya no, ahora ya no, pues solamente medio lo deshacen nomás así, con azúcar. (Candelaria. Bella Brisa)

Los conocimientos sobre la elaboración de chichas se transmiten haciendo y experimentando. Una mayoría de las mujeres nos señalaron que aprendieron a elaborar chichas de sus mamás, es decir, se transmitieron los conocimientos de generación en generación, pero la inclusión del azúcar marca una cierta ruptura con respecto al preparado tradicional, más importante, quizás el hecho de que ya no se muele en batán sino en tacú. La inventiva y la experimentación van dando lugar a cambios pero sin alterar el mecanismo básico de la elaboración, ni sus formas de transmisión:

Se puede hacer chicha igual de choclo, mi mamá me ha enseñau. Pa la chicha de choclo, se muele en máquina y ya se hace, sale la masa y ya se mezcla con agua fría ya se le echa la agua caliente y ejta hirviendo con azúcar nomaj o con miel de caña, cuando hay. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Ah, sí chicha de yuca, de camote, de maíz, este de plátano maduro así como el maíz tiene que hacerse cocer, eso tomábamoj, tomamoj nomaj cuando hay. Pero ahora no estamos preparando, no hay. (Dolores. Bella Brisa)

Otro tipo de chicha que elaboran, especialmente en San Miguel de Mátire, es la chicha de plátano maduro. Generalmente esta chicha se elabora cuando hay producción abundante de plátano. El año 2014 los cultivos de plátano fueron totalmente dañados por las inundaciones, y no tenían signos de una buena producción que abastezca para elaborar chicha.

En ambas poblaciones, al medio día el calor llega a más de 30 grados, y para conservar la chicha algo fría acostumbraban enterrarla en tinajas de barro, de esa manera podían beberla fresca, actualmente esa práctica de enterrar tinajas con chicha está cayendo en desuso.

Si en tinaja, en tinaja de barro no ve que se hacen grandej tinas, ahí se echa y se tapa bien y ahí esta frío eso.... enterraban en el suelo y allá está frío. Hacen algunas señoras lo hacen lo entierran. Grandej las tinajas, así de 20 litros y eso crea un sabor ya también máj agradable, ellas hacen eso. Hacen para las fiestas al menos. (Silvia. San Miguel del Mátire)

f) "En septiembre se hace asau al horno, se carnea vaca, todo eso se invita a la gente que viene del pueblo"

En las narrativas se puede advertir la existencia de dos componentes durante las fiestas de santos y vírgenes. Por un lado, un fuerte fervor católico y por otro lado, la acogida y compartimiento con los visitantes. Según Molina (2012), las fiestas patronales son celebradas con mucho entusiasmo y religiosidad (una actualización del vínculo con la fe) por los pobladores que, generalmente, acompañan la jornada con bailes y bebidas que conllevan un ofrecimiento simbólico de servicio y hermandad. El valor que sustenta la importancia de la fiesta es la hospitalidad, que implica dar de beber chicha y comida a todos los visitantes, organizar los conjuntos de música, baile y el jocheo de toros, actividades que movilizan a todos los cargos del Cabildo.

Por su parte, Querejazu (2011:121) citando a Gustavo Pinto Mosqueira, en su tesis titulada "La Liberación como Utopía del Mundo Mojeño" menciona que las fiestas eran consideradas "*como el substractum o soporte del sistema axiológico del indio mojeño; como prácticas socio-culturales que expresan la manera que el indio mojeño tiene que apreciar la relación hombre-hombre, hombre-comunidad*". Luego añade "*sostenemos que esta relación es comunitaria, sustentada básicamente en dos valores: la alegría y el compartir con el otro*".

En la fiesta patronal de Bella Brisa, el 7 de octubre, en honor de la Virgen del Rosario, se acostumbra preparar una especie de comida comunal. Algunos años los pobladores se organizan en grupos y cocinan en el cabildo, y en otros son las mujeres, que en sus casas preparan comidas con productos del lugar, ya sea un asado, un majadito batido, etc., y lo trasladan en ollas hasta el lugar de la fiesta, ya listos para servirlos, degustarlos e invitar a todos los visitantes que vienen desde las comunidades aledañas de San Ignacio de Moxos, e inclusive de otros departamentos del país, a quienes también se ofrece una variedad de chichas. Además a la fiesta asisten grupos de danzas como los achus, toritos y otros.

Todos, las mujeres, o sea toditos cocinamos, así individual no, lleva su comida, el que quiere prepara ya sea un asadito, ya sea un majadito batido o sea de lo que la persona desea preparar. Preparé para ese día un majadito batido. Ahí se invita, o sea se pone una mesa y allá se sirve los platos y se llama a los visitantes, ya se le da almuerzo. Desde antes se hacía, así nomás desde que yo me criaú así he visto, y ahora se mantiene. (Candelaria. Bella Brisa)

El chanco igual y su ensalada de papaya o de palmito, su yuca el arroz y su presa su carne de chanco. También se prepara de ganau igual se hace, también se prepara, eso se come acá, el majadito. (Tomasa. Bella Brisa)

Acá siempre hacen el majadito de charque, es el arroz tostado con colorantes y la carne seca, primero la hacen hervir, acá le dicen sancochar, luego la muelen en el tacú y ahí le da una sazón y ese es el majadito de charque con huevo. Se forman grupoj, dependiendo del grupo de personaj que van a participar, porque a veces no todos participan, porque diferentes motivos tienen, traen

algunos de sus casas o sino, como está la organización del Cabildo cocinan en grupo hay, para todos loj visitantes, acá en la fiesta de laj comunidades se le invita el almuerzo, el desayuno, no es como en las ciudades, el que va a fiestear, tiene que tener su fichita para comprarse la comida, acá se le da todo al visitante, vienen y le invitan, es una de las tradiciones que tienen las comunidades acá.
(Profesor Edgar. Bella Brisa)

En San Miguel del Mátire ocurre algo similar, la fiesta es el 29 de septiembre, en honor a San Miguel. Según relatos de los lugareños, para ese acontecimiento invitan a autoridades de San Ignacio de Moxos, además a grupos de danzas como los toritos, macheteros, achus, etc. A todos los visitantes se acostumbra invitar asado de res con yuca, arroz, etc., y la infaltable chicha.

El 29 de septiembre, San Miguel, se hace asau al horno, se invita a laj danzas folklóricas de San Ignacio, y las autoridades por decirle el Alcalde, el Sub gobernador, también a todoj se invitan. (Ismael. San Miguel del Mátire)

En septiembre se hace asau al horno, se carnea vaca, todo eso se invita a la gente que se viene del pueblo, la gente que vive aquí igual. Bueno por ejemplo acá es una costumbre que tienen no toditoj que cada uno tiene que llevar preparado lo que uno guste invitar, por ejemplo el primer día, eso se hace un solo asau se hace, uno lleva su arrocito, y el segundo día ya ej para que digamoj se carnea la vaca y le reparten carne a uno, y ya uno lo hace lo que uno quiere invitar. El asau se hace allá por el colegio, con leña, laj mujeres preparan, invitan a todoj loj que vienen nomaj se invitan, con yuca con arroz. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Ahí hay una cocina comunal ahí cocinamos, hay se agrupan cada persona de 5 o de 4 mujeres por grupo hacen la sopa, otras hacen el arroz, otro grupo hace el jugo, el asadito, se invita a toda la gente que viene a visitar. Nosotras hacemoj pué una fiesta que tenemoj un santo ahí, somos católicoj y a ese ej que se le hace su cumpleaños cada vez. Salen laj danzas nomaj laj de acá las folklóricas. El achu, el machetero, moperita, sarau todaj esas cosas. Un poco sabemoj bailar, salimos a bailar. Moperita, hemoj bailau el sarau eso bailamoj nosotraj laj mujeres, la moperita sus tipoy así largo, sombreros adornau con trenzas nada máj.
(Silvia. San Miguel del Máti)

Lo llamativo de estas fiestas es que cuando la comunidad no consigue la carne de res para la fiesta, entonces, sobre todo en San Miguel del Máti, se organizan en un grupo mujeres y otro de varones, para ir a trabajar por algunos días o semanas a las estancias ganaderas. Como pago conjunto reciben dos o tres reses, que son carneadas y asadas para la fiesta de San Miguel, igualmente invitan a todos los visitantes²⁷. Esta forma de acceso nos fue relatada de la siguiente manera:

Raraj veces, a veces cuando se hace así contrato, por decir nosotroj hacemos un contrato para ganar para la fiesta, para la fiesta de la comunidad, tenemos que canchejar unaj 2 ó 3 vacas para comer, entonces ahí se hace un grupo entre mujerej y hombrej se va y se trabaja. A veces por una semana, por cuatro días, porque se van todoj loj trabajos se hacen rápido, entoncej así ganamos para comer en esos días de la fiesta.
(Ismael. San Miguel del Máti)

27 El formar grupos o comisiones para conseguir carne, no sólo lo hacen para días festivos, sino también para cuando se realizan trabajos como el mejoramiento de los locales del cabildo y la iglesia, igualmente para la limpieza de los alrededores de la plaza (Molina:2012).

Aunque los pobladores de San Miguel del Mátire nos comentaron que tienen ganado, no es la misma cantidad que el de los ganaderos, además no son de propiedad individual, sino de toda la comunidad, y lo pastorean en terrenos adyacentes de la comunidad, además de tener un corral en los predios de la Pascana. Inclusive tienen un proyecto para implementar un módulo lechero una vez que les doten de sus títulos de propiedad. En algunas ocasiones especiales como es la fiesta patronal, algunas de sus propias reses son sacrificadas para cocinarlas e invitar a todos los visitantes.

Tenemoj ganadito pero no son mucho, es comunal nomaj, no es de cada uno. Para la fiesta de ahí pué, de todo ahí se saca, se carnea una o dos reses. (Silvia. San Miguel del Mátire)

En cambio en Bella Brisa algunas personas tienen ganado, generalmente son vacas lecheras, y los dueños proveen la leche para el Desayuno Escolar de la escuela. Cuando estuvimos por allá, algunas vacas pastaban por alrededores de la escuela, y de vez en cuando se asomaban para comerse las cáscaras de toronjas, que les dábamos. Imaginamos que esas vacas no serían carneadas, ni siquiera en caso de una gran fiesta.

g) "La carne es nomás charqueado, salado, sino asau, al otro día lo vuelve a poner al fuego y eso se mantiene seco"

Respecto al almacenamiento de alimentos para tiempos de escasez, Querejazu (2011) menciona que los Mojeños guardaban las escamas y huesos de los pescados para tiempos de escasez, estas partes eran tostadas y convertidas en harina para luego mezclarlas con otros alimentos. Pescados pequeños eran cocidos, molidos y comidos con harina de maíz. También había un cierto gusano que les gustaba, y era recolectado en mayo

y junio. Aplastaban estos gusanos con sus dedos, los secaban delante de sus casas, y los hervían hasta que se formaba una masa blanda negruzca.

Los testimonios recopilados nos hablan del aprovisionamiento de alimentos, entre ellos, la carne en forma de ch'arkhi (carne deshidratada con sal), elaborados de animales como el taitetú y otros animales del monte. En el caso de ser grandes estos animales, de su carne elaboran ch'arkhi, que almacenan para la época de escasez, o para ir consumiendo de a poco.

Uno de los integrantes del Tribunal Disciplinario de la CEPIB, nos relató también sobre ciertos objetos como la vejiga de res, donde se acostumbra guardar algunos alimentos como la manteca o el azúcar baya²⁸. Respecto a la vejiga de res, el señor Francisco de la comunidad de Bella Brisa nos comentó sobre este objeto, pero cuando visitamos algunas viviendas de ambas comunidades, no vimos exactamente la vejiga de res, sino una especie de parrilla cuadrada hecha de palos, que medía aproximadamente 80 x 80 centímetros, y colgaba de una soga del techo de una habitación a una distancia del suelo, donde guardaban alimentos domésticos como el ch'arkhi, sal, manteca, fideos, etc., y otros productos. A esta parrilla los lugareños le llaman zarzo.

28 A modo ilustrar sobre cómo guardan los alimentos en la vejiga de res, a continuación presentamos el relato de uno de los integrantes de la CEPIB: *"La vejiga de la res se lo sacaba y se lo secaba y luego se le echaba la manteca, o si no, se le echaba azúcar baya, azúcar baya eso se lo sacaba y luego se lo colgaba y se lo ponía ahí para guardar y de ahí sacar para endulzar nuestro café, nuestro té, nuestro chocolate. Se sigue haciendo en las estancias, se sigue nomás, porque esa es la mejor manera de guardar el alimento también"*.

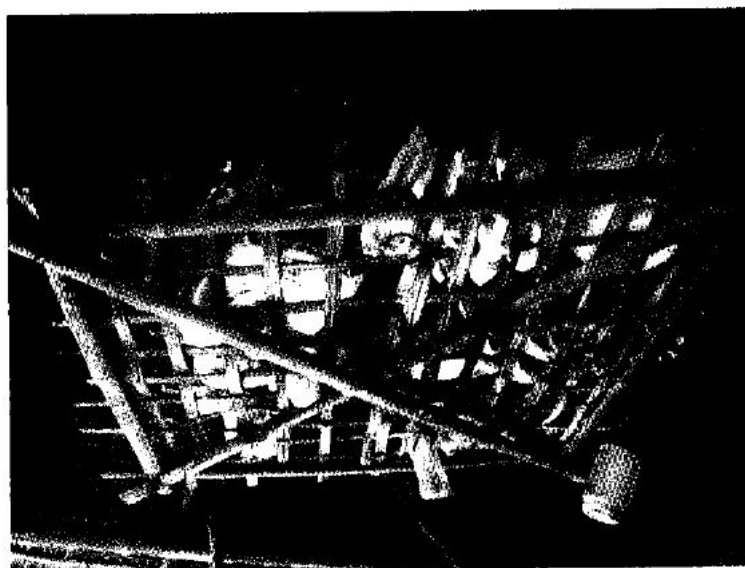


Foto 2. El zarzo donde se guardan alimentos

El taitetú ej grande, más chicho que esa chancha que usted ve así. Se charquea. Se guarda y se charquea. (Leyla. San Miguel del Mátite)

Es nomas charqueado, salado y sino asau, porque así uno no lo asa al otro día lo vuelve a poner al fuego y eso se mantiene seco, así y eso para comerlo hay que sancocharlo pué, sancocharlo, desmenuzarlo y así no más porque ya no está fresquito, se charquea y se sala. (Candelaria. Bella Brisa)

Otro de los alimentos que ha sido y es parte de la cultura de las poblaciones de tierras bajas del país, es el chivé (harina de yuca), que se elabora desde tiempos anteriores a las misiones. Al respecto Querejazu (2011), dice que la yuca la pelaban y transformaban la fibra restante en pulpa rallándola con hojas de madera o hueso. La pulpa obtenida era luego exprimida a objeto de remover la glucocida, y colocada sobre el fuego para "discos" de pan sin levadura, o bolas de harina que podían ser guardadas.

Para los pobladores de las dos comunidades visitadas, la yuca se incluye con regularidad en una variedad de comidas,

igualmente se elaboran bebidas como la chicha, pero también de ese producto se fabrica la harina de yuca (extracción del almidón de la yuca). De la harina de yuca elaboran el cuñapé (panecillo hecho a base de harina de yuca y queso), asimismo preparan chivé, una bebida refrescante y nutritiva²⁹.

La yuca no se puede almacenar, pero se puede hacer chivé, pero en estos casos de días que no se ha podido hacer chivé por lo que la inundación fue tan rápida. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Uno de los entrevistados, nos cuenta sobre el proceso tradicional de fabricación de la harina de yuca, además nos describe los instrumentos que se utilizaban hasta hace algunos años y los utensilios para su consumo.

Para el chivé, eso se pela la yuca harto en la vasija grande preparaban, en un aparato, eso era rallador, ese tenían que rallar la yuca, le ponían la moledora ahí. Lo metían ahí ra, ra, ra, máquina decían, se harineaba ese, una gaveta vacía, se llenaba una vacía grade gaveta pué, media arroba. Hacían gavetas de madera, no había como ahora hay puro plásticos, ahora las mujeres, ya nosotros ya no hacemos gaveta usamos puro plástico ya, se compra el plástico, cincuenta pesos, sesenta

29 Otros relatos sobre la harina de yuca, obtuvimos de dos abadesas de la iglesia de San Ignacio, ellas nos hablaron del jate elaborado con harina de yuca, preparada exclusivamente para acontecimientos especiales como los matrimonios y se constituía en un plato central, pero con el pasar de los años el jate se sustituyó por la torta. Además nos cuentan sobre las comidas y la forma cómo lo comían, veamos lo que nos dicen: "Antej era jate, el jate hecho de harina de yuca, se raya la yuca, y se pone al sol y ya cuando sequito uno lo amolda ya encima de tiestos con fuego lento debajo, hasta que cría ese rosadito uno lo vuelca, y hace uno su comidita de majadito de yuca o maíz eso era lo más lindo, se comía en matrimonio y se tomaba la chicha, cada uno llevamos nuestra chicha pa invitarles. Ahora ya no hay eso, el jate ya es la torta ahora, torta y chancho invitan, antes era bonito, comían pollo y el jate era el plato ahí se ponía el majau de yuca, ya sea de arroz, de maíz, encima iba el plátano sancochau, huevo, todo eso. Antej los novios pué se cambiaban de presa, se partían el huevo, lo que era de la mujer se lo daba al marido, lo que era del él le daba a ella, la presa de pierna del pollo igual, la de él se lo pasaba a la mujer y ella se lo pasaba a el, así era antes, ahora ya no ¡todo se ha perdido!".

pesos. Así que siempre, se preparaba seis días fermentaba esa masa, quedaba fuerte, ácido, así puesta al sol la soleaban, cuero o carpa así se lo mandaba, dos carpadas se tostaba cuatro quintales en turril se prepara, como un cajoncito se hacía el turril ahí se llenaba de a poco, se le batía el fuego debajo, brasa nada de llama, brasa...así iba calentando, conforme iban yapando hasta que quedaba la mitad del turril, ahí pa poder tostado, tostado ya, ya hora y media, dos horas cocía hasta que ya harina, vaciaba. Echaba otra, hacía de noche, hacía dos o tres veces, si repetía pa cocer aumentaban harto chive. Igual se hacía para la fiesta. (Francisco. Bella Brisa)

El chivé la harina, y si usted quiere tomar, en vez de tomar coca cola eso era, su vasado de agua y cuatro cucharadas, cinco cucharadas y se hincha, hierve, se bate. O sino azúcar, si uno no, si uno quería, ya uno, a su gusto de uno, si quería con dulce con dulce, el que no quiere, puro nomaj es pué, ácido es fuertecito, le dicen el movima ¿conocen no? Ese toma chivé, fuerte es el movima, es fuerte toma, ese chivé fuerte, dicen chivé movima, tiene otro precio, más caro, así sin dulce nomaj. Pero ahora el chive dulce como regular sale, es decir a veces uno ya le echa azúcar. Ajáaa, pa tomar, hay que saberlo echar eso, cuatro o cinco cucharadas, hincha ese de lado va echándose, va hinchándose hasta que llegue llenito el vaso, el caneco le decían, y uno tiene que yaparle agua y vuelta pa que pueda beber, el que no quiere tomar con liquido no quiere tomar, sino secaron nomás.(Francisco. Bella Brisa)

A manera de complementar los relatos sobre las formas de guardar alimentos, especialmente para tiempos de escasez y lluvias, hicimos unas entrevistas a algunos integrantes de la CIPIB, ellos nos hablaron de algunas técnicas para conservar

la yuca, también sobre la pasoca, del chivé, de la hualusa³⁰, esta última almacenándola adecuadamente puede durar hasta tres meses; también nos explicaron del pescado y del ch'arkhi molido, que no están lejos de lo hallado por Querejazu (2011) quien refiere que los Mojeños guardaban las escamas y huesos de pescado para tiempos de escasez, estas partes eran tostadas y convertidas en harina para luego mezclarlas con otros alimentos. Si bien los relatos de la CEPIB se hicieron al margen de las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, sin embargo creemos que son ejemplo de un sinfín de conocimientos que poseen los pueblos de las tierras bajas, pero que hoy en día van desapareciendo, sobre todo los conocimientos para guardar alimentos para tiempos de lluvias o para cuando acontecen las inundaciones, veamos:

Bueno siempre a nosotros la alimentación siempre nuestras abuelitas y nuestras mamás hacían el chive no, y el chivé es también un alimento, porque la carne que se caza en el monte la urina, bueno eso por decirle la urina se hace charque, se seca y eso se muele, se entreviera con el chivé y eso es el pasoca que le decimos, y eso es un alimento fuerte para nosotros. La pasoca, eso después de la inundación, eso uno siempre guarda sus quintal, su quintal de chivé, y cuando ya hay inundación eso se saca y se va comiendo de a poco, bueno mayormente. De

30 Según Denevan (1980:177) La gualusa cuyo nombre científico es Colocasia Esculenta, es un tubérculo anular procedente de las islas del Pacífico, es un cultivo hortícola menor entre muchas de las tribus del Beni, incluidos los Ignacianos, Chácobo, Chimane, Yuracaré y Mositén. La fecha de introducción puede ser tardía, pues no lo menciona ninguno de los informes misioneros. En Perú y Bolivia se lo conoce como gualusa, pero en Ecuador como papa china. Por otro lado, Erickson (1980) en uno de sus artículos sobre sistemas agrícolas prehispánicos en los llanos de Mojos, indica que de los cultivos menores que se mencionan figura una especie de Xanthosoma (un aroid indígena del Nuevo Mundo), que se llama la gualusa. Este cultivo es sumamente interesante debido a la tolerancia que tiene para el agua, y su alta productividad, puesto que podía haber sido un cultivo ideal en los surcos inundados de los campos elevados, los canales y lagunas de los Llanos de Mojos, ampliando así la productividad de los sistemas de acuacultura.

ahí el resto pues no se puede guardar, la yuca pues se pudre. Lo que se puede guardar por ejemplo es la hualusa, es una papa que nunca se pudre ¡uhh! eso dura pué 3 meses, 4 meses, da para guardar hasta que baja las aguas y comience a producir, eso dura harto la hualusa. (Ernesto Noe. Integrante del Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

Bueno, nosotros mayormente, porque siempre en el Beni habido inundaciones, pero no como ahora, mi padre, porque yo me crié en el campo, cuando había inundación bueno la yuca la arrancábamos antes que se pudra cortábamos la mitad de su vara que tiene y la volcamos la yuca pata pa arriba así esta altura, lo tapamos encima y eso nos duraba hasta 2 meses no se muere, no se seca, tapábamos barrito encima, y uno va sacando yuquita todo hasta que se pela una planta, y se empieza la otra y hasta que baja el agua ya nomaj, y nosotros cuando ya estaba medio, era sembrar el maicito, no se muere, ya revienta, baja el agua ya revienta rapidito, se estira pué, porque la humedad no, y eso es lo primero que da el choclo y es lo primero que uno come no, porque es rápido. Y la otra plantación también es el frejol, el frejol a los 3 meses también ya está dando su producción, eso es un buen alimento, eso es lo que primero comemos no. Y bueno hay que ir pué sembrando de todo, los otros son con un tiempo más largo que produce, pero ya se tarda 5, 6, 7 meses. El plátano sus primeros racimos da a los 7 meses, a los 8 meses ya se puede, a los 9 meses ya se corta, recién ya se puede comer, pero hay que esperar 9 meses. (Ernesto Noe. Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

Porque nuestros ancestros también hacían lo siguiente: cazaban pescado, hacían su trampa y luego los pescau más pequeños lo metían al horno y lo abizcochaban como hacer bizcocho y luego lo molían en el tacú, lo guardaban ya en

polvo, se echaba sal, y en tiempos de agua ya sacaban ya comían con yuca, con arroz, con plátano, con maíz, entonces era el mejor alimento que había. Era una forma de guardar para que no se friegue. Así nuestros antepasados, así de esa manera nos alimentábamos, por eso somos macanudos hemos comido de eso, no sentimos enfermedad ¡que me duele aquí, que me duele acá! (Integrante del Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

Respecto a la hualusa, hay que notar que este producto es cultivado en las dos comunidades, y se parece a la papa, pero es una papa típica de ambientes tropicales cuyo sabor es una mezcla de yuca y papa, con alto contenido de carbohidratos, y se consume en forma asada, en sopas, etc.

CAPÍTULO II

CONTINGENCIAS EN EL ACCESO A LOS ALIMENTOS

La primera vez que visitamos San Miguel del Mátire su gente nos recibió con mucha amabilidad y nos condujeron ante sus autoridades. El corregidor de nombre Ismael, más otras personas entre varones y mujeres con lágrimas en los ojos nos relataron las adversidades que sufrieron a causa de las inundaciones, de cómo las lluvias como nunca antes se llevaron sus productos. Hasta los lagartos, los taitetús, jochis, sicurís se vinieron cerca la escuelita buscando altura para cobijarse después de nadar horas y horas. Algunas gallinas, chanchos, ovejos que se salvaron, dormían en los techos de las viviendas y no podían bajar para comer. En el cabildo se cobijaron las familias, pero por la inundación hasta el cerco del cabildo se cayó. Tuvieron que construir callapos para traer leña, para suministrar la olla común. Todos los días mujeres y varones, desde niños y niñas, ancianos y ancianas andaban mojados. Vinieron autoridades de San Ignacio de Moxos trayéndoles algunos alimentos en lancha. Como para que sintamos ese drama, de repente el cielo se nubló, los vientos soplaban y empezó una lluvia intensa que duró casi dos horas, nos cobijamos en la vivienda de una niña de nombre María, quién al vernos impacientes, nos previno que sería imposible retornar al pueblo ya que el camino se inunda y se quedan intransitables para los moto-taxis, menos se puede ir a pie por la distancia. Nos convidó un sabroso loco cocinado con carne de tejón. Con el frío del surazo y la angustia de no poder retornar al pueblo, comimos con ansias y hambre. Al ver que no venían los moto-taxis para llevarnos de retorno hasta San Ignacio, en nuestra desesperación, al entrar la tarde iniciamos

la caminata. El camino era un barrial-gredoso, para no caernos tuvimos que coger palos como apoyo. Caminamos, hundiéndonos y cayéndonos en el barro, el viento con la lluvia soplaba en contra nuestra, como si nos dijera ¡retrocedan! Pero la inmensa planicie, donde apreciamos a miles de garzas, cientos de ganado bovino, caracoles, huesos de ganado que habían sucumbido en la inundación, pampas verdes y bosque tupido de donde asomaban de rato en rato algunos monos, nos amenizaron la caminata. En ese trayecto, apenas vimos a dos peones montados en caballo, sorprendidos, al vernos mojados, de frío y angustiados, como para consolarnos nos decían que ya estábamos cerca del camino principal. Pero ese camino parecía que se alejaba de nosotros, sólo divisábamos una inmensa llanura. Finalmente llegamos al camino principal, cogimos una camioneta, no avanzamos ni media cuadra, la camioneta se averió y tuvimos que emprender nuevamente la caminata. Cerca de las ocho de la noche llegamos a San Ignacio, agotados, mojados y enlodados. Esta experiencia me hace pensar, cómo una lluvia de dos horas puede dejar a comunidades como San Miguel del Mátire con los caminos totalmente intransitables, por tanto incomunicados con el pueblo. Entonces unas lluvias seguidas de dos o tres meses como ocurrió en el presente año, uno ya puede imaginarse cómo quedan estas poblaciones, totalmente aisladas del mundo. También me hace pensar que productos del monte son principales alimentos que dan proteínas y nutrientes necesarios a los pobladores de esas zonas, nosotros lo experimentamos al comer un locro preparado con plátano verde, arroz, yuca, carne de tejón, etc., los mismos nos dieron fuerza para caminar casi cinco horas y en plena lluvia. (Apuntes de nuestra estadía en San Miguel del Mátire, Junio de 2014)



Foto 3. El Cabildo de la comunidad de Bella Brisa

Según la FAO³¹ la seguridad alimentaria es entendida como aquella situación en que todas las personas tienen, en todo momento, **acceso físico y económico** a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y preferencias alimentarias, a fin de llevar una vida activa y sana.

En comunidades como Bella Brisa y San Miguel del Mátiere el acceso a los alimentos es principalmente mediante la producción propia antes que la compra de alimentos. En este acápite veremos algunas eventualidades que disminuyen el acceso a los alimentos, entre ellos están los desarreglos climáticos (inundaciones), el ataque inoportuno de los monos y aves a los chacos y otros factores que reducen el normal crecimiento y producción de alimentos. Ya habíamos enumerado los productos que suelen cultivarse en los chacos familiares, como base para su alimentación cotidiana a través de la preparación de una variedad de platos.

El arroz, el plátano, la yuca y el maíz son productos anuales, que constituyen los principales productos de la mesa cotidiana de los pobladores. Otros, como la hualusa, el camote y los

31 FAO. Seguridad Alimentaria. Informe de Políticas Nro. 2. 2006. ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf (Consulta 30/08/2014).

cítricos son alimentos complementarios que se consumen según la estación. Igualmente los cultivos secundarios, como el café, papaya y el guineo, cubren superficies pequeñas pero permiten diversificar la alimentación. Notamos también que en espacios de barbecho y descanso se regeneran árboles de frutos silvestres como ser el motacú, achachayrú, pacaye, y otros, y cuando dan sus frutos, atraen a los animales de monte. Los pobladores de ambas comunidades nos indicaron que no es tarea fácil cultivar en sus chacos, tampoco lo pueden hacer en cualquier lugar, más bien tienen que buscar lugares alejados de las carreteras y a la vez protegidos de los animales, principalmente del ganado de las estancias vecinas que invade sus cultivos en tiempo de lluvias, generando conflictos con sectores no indígenas. Nos indicaron también que no es bueno cultivar en chacos contiguos con sus vecinos, para evitar las disputas que puedan surgir, alterando el frágil equilibrio de las comunidades. Otra estrategia de diversificación es la dispersión de los chacos en diferentes niveles de altura, así cuando llueve intensamente, los chacos de altura se protegen. En San Miguel del Mátire, uno de los pobladores nos relató que con la inundación del año 2014 había perdido en su totalidad sus chacos de bajío, pero que los de altura se salvaron, y pudo cosechar plátano verde. Los pocos chacos que se salvaron de las inundaciones servirán para abastecerse en algo de semillas y también para otras familias. A su vez, la posibilidad de salvar una parte de la cosecha permite obtener recursos (comercializando en épocas de carestía posiblemente a mejores precios) y adquirir alimentos y productos de la modernidad, que si bien "salvan" en momentos de crisis pueden introducir cambios permanentes en los hábitos alimentarios; es el caso del aceite, harina de trigo, fideo y azúcar.

Por otra parte, los productos del bosque son esenciales como complemento de la alimentación, pero especialmente en

épocas de carestía o fracaso de cultivos alimentarios. Los lugareños practican desde niños la pesca, caza y recolección de productos silvestres, por tanto existe una estrecha relación entre los pobladores y el bosque. De allí extraen productos alimenticios para el consumo de la familia y en algunos casos para la venta.

En conjunto, podemos afirmar que el acceso a los alimentos por parte de los pobladores de Bella Brisa y San Miguel del Mátire es producido por ellos mismos, a través de actividades diversificadas que combinan el cultivo, la caza, pesca, recolección y sólo en menor medida la compra. Pero ese acceso está también a expensas de una serie de contingencias, entre ellas el ataque a los cultivos por animales de monte y por el ganado de las estancias vecinas, y en una escala más amplia, por el incremento en la frecuencia de las inundaciones.

a) "Uno come lo que siembra en su chaco"

En el primer capítulo pudimos ver la diversidad de platos de la culinaria local, que se preparan con ingredientes mayormente obtenidos de su propia producción, y habíamos mencionado como los principales al majadito batido, cheruje, masaco, locro, payuje, etc. Pero los testimonios recopilados nos remiten siempre al pasado anterior a la última inundación. Así, cuando realizamos la investigación (junio-julio 2014), pudimos ver que quedaba muy poco de su producción del año 2013, y la gente estaba preparándose para limpiar los chacos y sembrar nuevamente. En Bella Brisa, cerca de la vivienda de la señora Tomasa, vimos varios árboles de toronja y muy pocos de naranja; nosotros fuimos con la idea de probar naranjas, ya que personas que habían visitado anteriormente esas poblaciones nos recomendaron comer esa fruta por ser muy jugosa y exquisita. Al ver pocos árboles de naranja pensamos que la

señora Tomasa había optado producir más toronjas por su precio más elevado que la naranja. Pero la explicación de esta señora nos mostró otra situación, nos relató que la naranja se cultiva en medio de las de toronja, la misma, después de dar sus frutos por uno o dos años, en los siguientes años tienden a morir los árboles de naranja. Según esta señora posiblemente se deba porque los árboles de toronja son más resistentes y no la deja crecer a las de naranja. Sin embargo en opinión de la Dra. Fátima Zelada responsable de la Oficina en Mojos CIPCA-Beni, advierte que la producción de la naranja disminuye porque sus árboles no resisten la inundación, la humedad, además a ello se suman las plagas, del mismo modo se va perdiendo la naranja criolla. Los testimonios explican lo que ocurre contrastando el presente y el pasado, pero no dejan de poner énfasis en la necesidad de valorar la producción de autoconsumo para no depender del mercado, veamos sus relatos:

Naranja casi que no hay naranja porque se siembra en el medio de las toronjas y es máj fuerte la toronja que la naranja, lo mata a laj naranjas, eso es aparte, toronja aparte, más resistente son las toronjas. Porque lo mata la toronja a la naranja, no lo deja crecer y se muere, se seca. Qué será, será máj fuerte toronja, máj de resistencia son las toronjas. Aquí tenía naranja y ya no hay ni una planta ya. Ya he sembrau de nuevo vuelta. Mandarina igual, pero ya hemoj sembrau otra vez, porque a loj tres años da la mandarina, tres años tarda. La toronja cinco años, recién da fruto, más tarda la naranja. La toronja aquí hay y ya tiene seis años y sigue todavía dando frutos. Las papayas es pa el agua, tenía harta papaya allá en el chaco y todinga sacó el agua, todas, no aguantó el agua, blandingo el terreno y laj tumbo las plantas de papaya. En cinco meses ya tiene fruta ya. Ahh los cocos, eso cinco años tarda, cuatro años, hay parte bajo y parte alta, crece en la alturita, en la altura crece. Tomamoj el jugo nomaj, claro que

la carne también se raya, se lo pone al horneau, se hace pan dulce se le echa la carne igual. Se hace torta y ahí también se le echa. (Tomasa. Bella Brisa)

O sea que las plantas ahora no duran, se mueren las plantas de naranja. Cómo será, así no más de hace años ya que no quieren las naranjas, se crían y luego se mueren, dan un año será no más de fruta que dan y ya se van secando, al siguiente año frutean y ya se secan. Porque será que está así, qué será, eso es lo que no sabemos, lo que ahora está dando normal estas toronjas. Antes, ¡uyy! se criaban pué grandotes, años y más años estaban pué las plantas, eran unos arbolangos, las plantas de naranja, ahurita ya no. (Candelaria. Bella Brisa)

En el campo a veces no hay recursos económicos para estar comprando papa, comprar fideo, tantas cosas que hay no ve en el pueblo, uno come lo que siembra en su chaco. (Tomasa. Bella Brisa)



Foto 4. Árboles frutales en alrededores de las viviendas de Bella Brisa

Denevan (1980:179), citando a los padres Castillo y Eder, dice que cuando llegaron a Mojos, describieron que algunas plantas silvestres eran aprovechadas por los indios de Mojos.

También describieron que apreciaban los cocos comestibles; su aceite se empleaba para preparar jabón. En la actualidad, en los relatos recopilados en las comunidades visitadas, muy pocos hablan del aceite de coco, más bien nos hablan de la pulpa de coco, que rallan como un ingrediente más para hacer pan dulce, tortas y queques.

La yuca es otro producto que se cultiva en ambas comunidades, y se constituye en el principal componente importante del plato cotidiano. El estudio de Denevan (1980: 172), citando a los padres Orellana y Marban indica que las tribus de la sabana de Mojos cultivaban la yuca o mandioca anterior a las reducciones misionales y dicen "que su principal economía es la yuca". La yuca se sembraba en septiembre u octubre y se cosechaba en febrero. Según Candelaria de la comunidad de Bella Brisa la yuca se siembra en los meses de abril, mayo o junio, al igual que el frejol, que se siembra en el mes de junio. Veamos lo que nos dice:

Bueno que aquí producimos más es pué el arroz, el maíz, la yuca, el plátano, frejol. La yuca pué nosotros lo sembramos ya sea nomaj en abril, pero depende pué del tiempo, en mayo también o esos meses, en junio igual también lo sembramos, porque siempre nosotros hemos sembrau en abril, en mayo, junio. Son ocho meses que tarda para poderlo cosechar. El frejol ahurita pué en el mes de junio ese sembramos, el mes de mayo, y eso pué tarda cuatro meses pa cosecharlo ya no. El maíz igual pué cuatro meses, igual se siembra ese en marzo, pero es cuando no hay mucha lluvia. El arroz cinco meses. Ese se siembra en noviembre.

En San Miguel del Mátire como en Bella Brisa, se cultivan dos variedades de yuca; la yuca rosada y la blanca. La yuca rosada la utilizan para elaborar el loco batido, sancochado

(cocido), también para fabricar chicha y chivé, y de la yuca blanca elaboran sopas. A manera de indagar un poco más sobre la yuca, los estudios de Block (1980) sobre Historia Agrícola en los Llanos de Mojos, dice que existieron la yuca dulce y la yuca amarga. También señala que hubo la yuca amarga en la zona durante la ocupación de los misioneros Jesuitas, pero hoy en día esta variedad se desconoce en los Llanos. Entre las cerámicas encontradas está un gran "plato" o "rallador" para rallar yuca amarga, del cual señala que posiblemente era para la producción del chivé (producto hecho de harina de yuca). Denevan (1980) igualmente menciona a los dos tipos de yuca, pero su existencia sólo se registra en el norte del Beni (Riberalta). Querejazu (2011) en su estudio sobre la *Trayectoria Histórica y Cultural de los Trinitarios*, indica que de la yuca amarga se extraía un veneno utilizado para la pesca, luego de extraer el veneno, la pulpa restante era comestible. Este mismo investigador, citando a autores como Alfred Métraux en su libro *The Native Tribes of Eastern Bolivia and Western Matto Grosso*, indica que para el consumo de la yuca y otros tubérculos, se los hervía o asaba a la brasa. Asimismo, menciona que la yuca o mandioca amarga "que puede estar relacionada con los Mojo", era rallada, secada al sol, y asada en un cuenco de arcilla. La yuca amarga era también cortada en lonjas y secada al sol.

En los relatos que recopilamos, no nos hablan de la yuca dulce, ni amarga, sino únicamente de la yuca rosada y la yuca blanca, de los platos que se preparan, además de los meses en que se cultivan.

Hay, las cáscaras no, la cáscara hay yuca digamos blanca las cáscaras, pero adentro su carne es rosada, es rosadita, tiene su carnecita rosadita. Yuca rosada nomaj le llaman. Para hacer el loco batido es la rosada. Hay otra yuca que la cáscara es rosada la cáscara pero adentro es blanca nomaj,

blanca, blanca, bueno eso es para sopa, para hacer sopa, para sancochar. (Candelaria. Bella Brisa)

Yuca, plátano, camote, arroz eso producíamos, maíz, también teníamos maicito en el chaco. Plátano todavía no tengo en verdad, cítrico toronjas todo eso, naranja, limón se me murieron porque eran chicos pué, todavía lo inundó el agua y lo tapó, por eso se murieron todo eso. En tres años ya da fruto el limón. La papaya ocho meses, rápido. La toronja cuatro años, tres años ya da toronja recién fruto. Ejtos pacayes grandes me sobró unoj cuantoj y eso sí da maj rápido de dos añitos ya tiene pacaye. Los cocos esos son sembrau, se siembra, se vende, pero poco se vende no hartó. (Silvia. San Miguel del Máti)

Producimos yuca, plátanos, arroz, caña, frejol. Frutas también cítricos como toronjas, naranjas, y también eso ha afectau las inundaciones y algunas plantas se han secado. Maíces también produce, el perla del grano blanco y también de cubano amarillo producimos. (Ismael. San Miguel del Máti)

En San Miguel del Máti producimos yuca, plátano, maíz, arroz, frejol, de todo se produce, se siembra ese maíz colorau duro, hay igual del blanco, el maíz cubano. La yuca tarda cuatro meses, de seis meses, de siete meses. El plátano es nueve meses. En mi chaco ahurita hay cebolla, tomate, zanahoria, pimentón todo eso hay, para consumo nomaj. (Leyla. San Miguel del Máti)

Otro producto de las dos comunidades es el frejol, que se siembra en el mes de mayo o junio y tarda cuatro meses en dar sus frutos. El arroz se siembra en noviembre y tarda cinco meses en dar sus granos. Pero según Dolores de la comunidad de Bella Brisa, el arroz también se puede sembrar en el mes de agosto, septiembre u octubre. Hasta hace algunos años, el arroz

se sembraba de forma tradicional, es decir con palo punzón, hoy en día algunas familias la siembra lo realizan con máquina sembradora. Sobre la siembra del arroz con sembradora, los relatos señalan que si bien les ayuda a avanzar más rápido, tiene algunas desventajas, entre ellas por ejemplo la sembradora al momento de sembrar los granos de arroz, también los disemina, y es bien apetecida para determinadas aves que revolotean por el lugar, de igual manera las ratas sacan las semillas y se las comen. Diferentes personas nos relataron que los cultivos de arroz en las partes bajas no se salvaron de las intensas lluvias, ya que al estar inundadas en medio del agua, con el intenso sol se pudrieron.

Es importante indicar que la producción del arroz³² en estas comunidades está dentro la lógica de subsistencia. Ya que las extensiones de las plantaciones de arroz no pasan de una hectárea, la siembra y cosecha hasta hace poco se realizaba con los miembros de la familia, asimismo el control de malezas es de manera manual, con carpidas ocasionales, para esta labor no se utiliza ningún tipo de agroquímicos. Cabe aclarar que las tierras en las dos comunidades no son tierras individuales sino colectivas del Territorio Indígena Mojeño Ignaciano (TIMI) tampoco los productores cuentan con capitales grandes para contratar mano de obra asalariada. Sin embargo en algunos casos algunas personas de la comunidad van a ayudar a sus vecinos en la cosecha de arroz, a manera de retribución les pagan con ese producto. Cuando hay buena cosecha, la mitad del producto es destinado para venta en San Ignacio de Moxos, si la cosecha ha sido mala, conservan todo lo recogido

32 Según la Dra. Fátima Zelada, responsable de la Oficina en Mojos CIPCA-Beni, esta institución viene trabajando en varios temas, uno de ellos, orientado a potenciar los cultivos anuales y multianuales, en el sentido de no potenciar en hectáreas sino en rendimientos. En el caso del arroz, a finales de los años noventa hicieron una selección del tipo de arroz que podría cultivarse mejor, según el rendimiento potencial de la zona, además viendo otras variedades mejoradas y certificadas.

para la seguridad alimentaria de la familia. Siendo así ambas comunidades no pueden competir con las grandes empresas arroceras de Santa Cruz, por ejemplo.

El Diagnóstico Municipal Consolidado de San Ignacio de Moxos (2007:21)³³ indica que en el ámbito rural del municipio de Moxos, entre las comunidades indígenas no existe propiedad familiar, es decir no hay comunarios que tengan título o exijan un derecho propietario sobre las áreas que ocupan. El uso y ocupación de un determinado espacio se basa en normas comunales y patrones de ocupación que forman parte de la lógica de los pueblos indígenas que habitan la zona. En este sentido no es posible definir el tamaño de la propiedad individual o familiar porque no existe este tipo de propiedad, si bien es posible determinar el tamaño de las tierras de cultivo que cada comunario tiene (chaco y huerta que en conjunto llegan a 1 ha.) no se puede hacer lo mismo respecto a los bosques que también ocupan para proveerse de ciertos recursos. Excepto la producción del chaco que es de carácter familiar, el uso de los recursos de flora y fauna, bosque, pampa, lagunas y suelos es comunal, basado en su patrón de uso y normas internas.

Antes de que se introdujera la sembradora de arroz, en la plantación como la cosecha, participaban todos los miembros de la familia e inclusive los niños. Aunque no todas las familias poseen la sembradora.

Varones y mujeres igual, los niños también, pero más antes cuando todo cuando no había esa sembradora que hay, más antes era a punzón así con el palo así con punta. El hombre iba haciendo el huequito y nosotros sembrando, los niños también nos ayudaban a sembrar, pero ahora ya no, porque

33 CHIDEBENI (2007). Diagnóstico Municipal Consolidado de San Ignacio de Moxos. es.slideshare.net/doctora_edilicia/pdm-san-ignacio. (Consulta 22/07/2014)

con esa sembradora ya él sólo no más ya siembra. Casi la mayoría ya utiliza eso, pero tiene el punzón que decimos tiene una ventaja de que no bota ni un grano cuando una va tumbando, en cambio la sembradora siempre va regando cuando la semilla, y ahora los pájaros lo ven o las ratas, y eso a veces de que ellos también perjudican, lo sacan la semilla. (Candelaria. Bella Brisa)

b) "Cuando ya el frejol está vaineando, ya los monos ya se bajan y se lo comen pué"

Si bien las comunidades visitadas tienen condiciones para la producción de alimentos a pequeña escala, sin embargo también están expuestas a que sus cultivos sean atacados por animales del monte, como son los monos y loros; por tanto los lugareños están siempre controlando, es el caso del frejol. Igualmente la producción del café disminuyó a causa de la invasión de los monos.

Sí, porque, mire, ahora con lo que uno produce, otros años hemos sembrado, ahora también sembramos el frejol y ahora los monos también, hasta los monos se lo come el frejol, ya no lo dejan, cuando ya el frejol está vaineando, ya los monos ya se bajan y se lo comen pué, lo fregan, hay mucho daño. Bueno uno pué va, lo cuida o sea uno tiene que ir a matarlos, se van pero despuéj otra vez vuelven no, no se puede controlar. (Candelaria. Bella Brisa)

Café ya no frutea, la planta hay, la que frutea ahí tenemos (señala un árbol de café sin frutos) pero tenemoj limpio no. Ya en el monte, la degeneración será como uno no más ya no frutean por el monte, ya no, o frutean pero ya las plagas, los monos no lo dejan, ¡uhh! uno va semillera por abajo la casacarilla lo sacan los monos, eso es, y los loros, estos loros lo come (señalan a un grupo de loros que pasaban

volando) así que no podemos coger nada, vamos cogemos algunas, sobra una y los bichos, cogemos, ya no se cosecha como antes cosechamos. (Francisco. Bella Brisa)

Al igual que el frejol o el café, el maíz también está propenso a disminuir su producción, ya que al momento de su siembra o cuando brotan los primeros granos, los chacos son atacados por algunas aves que revolotean por los maizales.

Igual, igual también, sembramos digamos el maíz y los pájaros también lo arrancan lo sacan la semilla cuando uno recién siembra o cuando ya está el maicito grandecito, igual lo arranca, hay hartos daños pué ahora en este tiempo ya también habido mucho daño. (Candelaria. Bella Brisa)

Dan más que hay hartos pájaro, a vecej cuando ya no es su tiempo del maíz ya empiezan a venir al chaco a comer los maicej, hartos hay es eso también que noj quita un poco. (Dolores. Bella Brisa)

Está claro que la proliferación de este tipo de problemas es un fenómeno percibido como reciente, seguramente vinculado a la desaparición de los depredadores de los monos y aves, a la disminución de su consumo como producto de la cacería y a la tala de árboles que les proveían de alimentación.

c) "Aquí en toda la comunidad ¡uhh! habido harta agua... he perdido pué allá mi platanal, mi arrozito, mi yuca y ahora he quedado sin nada"

Otra contingencia que puede ocasionar la disminución o pérdida de productos agrícolas son los incendios, ocasionados por el aumento de las temperaturas, los chequeos, y otros factores ecológicos. El año 2010 ocurrió un incendio de magnitud que se expandió por toda comunidad, llegando a comunidades

aledañas como el Chontal y Algodonal. Según dicen, este incendio fue provocado por descuido e inadvertencia de algunos vecinos aledaños a la comunidad. Esta tragedia no sólo provocó la disminución de la producción agrícola, sino también la disminución de los productos del monte, igualmente perdieron sus viviendas, sus enseres y animales domésticos, acerca de este hecho nos narran, la señora Tomasa y el profesor Edgar de la comunidad de Bella Brisa:

O sea es porque a veces, los que tienen su campo grande lo queman, o a veces descuido, no avisan, no comunican a los vecinos pa callejonear parte que le corresponde pa que no entre el fuego. Hubo incendios, el campo todo se quemaron, el monte, los chacos, las casas que levantó fue alto laj llamas, en todas esas comunidades y escaparon al pueblo pa no morirse del humo, porque se asfixiaban pué los chicos y tenían que irse al pueblo. No había pué qué comer, tenía que ir allá al pueblo a buscar ahí pa comer. También pué, ¡uhh! hartos se quemaron, pero los tatuces pué se queman, esos no saben huir rápido, las víboras quemadas así se veían, los bichitos, los jochis, tatús, todo eso, taitetú, los ciervos son animalitos grandes que salen, salen de los curichones quemau también. El fuego rápido avanza, todavía el agua va caminando, en cambio el fuego rápido pasa.

O sea como los ganaderos queman sus campos, los pastizales y en el mes de agosto y septiembre todo está seco, entonces una chispa en el monte se extiende. Se quemaron unas dos viviendas en Chontal, ha sido grande.

Aparte de los incendios, en el presente año se sufrió una gran inundación. Entre los meses de enero y abril llovió con tal intensidad, que los pobladores de las dos comunidades nos relataron que las lluvias se llevaron sus chacos, sus

plantaciones de plátano, arroz y yuca (principales productos de la alimentación diaria). Los chacos de las partes bajas se perdieron en su totalidad con la inundación y en las partes altas se salvaron algunos productos, pero también en otros casos se pudrieron con la humedad. Uno de los pobladores de San Miguel del Mátire nos comentó que no había perdido en su totalidad el arroz, más bien había cosechado algo de arroz y tenía para comer.

Tenemos arroz, algunos todavía tienen, pero ya nosotroj hemoj cosechau arroz y ahorita tenemoj arroz para comer. Resiste el agua, lo que no se tapó lo que le decimos, porque lo que se tapó eso se ha muerto el arroz, se murió, no dio frutos.

Los desastres naturales del año 2014 perjudicaron en gran medida la producción en ambas comunidades, lo que disminuyó su abastecimiento de alimentos y un gran perjuicio económico, que les empujó a la emigración:

Aquí en toda la comunidad ¡uhh!, habido harta agua habido este año, parece que este año ha sido mucho porque hasta aquí cerquinga, húmedo era aquí, así llegó el agua, así estaba el agua todas las casas estaban en el centro del agua. Allá esa casa de allí estaba lago igual. Este año asiu mucho ya harta agua, era bien mojavu esto, pisaba uno y así marcaba, por eso que ahurita peor en el chaco pué, aquí llegaba el agua (se pone la mano en la rodilla) para ir al chaco a traer platanito así pero todo se pudrió pué. Yuca, plátano, pero el maíz no aguantó, recién estaba el choclito, recién el maíz ya no se pudo sacar porque tiernito todavía estaba, y se caían las plantas pué. Se ha perdido todo eso, no hemoj alsau nada. También subió, ni a donde ir a buscar más barato, grave fue la inundación. Por decir ahurita ya no podemos sembrar la hualusa, eso también de la humedad se pudre. (Tomasa. Bella Brisa)

Bastante afectau porque ahurita por decir nosotros en plátano al meno, en yuca todo eso no tenemos nada, todo eso arrasó el agua, todo lo ha secao las plantas, ahurita plátano no hay pué, no tenemos nada, todo se pudrió pué por el agua. Desde que empezó pues a llenarse, fue pué el mes de febrero, marzo, abril todavía, ya mayo un poco bajó el agua, ya fue bajando, hasta que otra vez volvía a llover, vuelta otra vez quedaba con agua, porque todavía no había consumido bien pué o sea que se mantuvo el agua así. Ahora que recién está queriendo ya secar, ya se va poder trabajar, limpiar nuestroj chaquitos, porque no se ha podido limpiar bien, porque el agua pué no ha secao bien. Todo pué lo mató el agua, algunos compañeros han tenido ya sus plantitas de maíz que han sembrado así un pedacito que han podido limpiar y vuelta que vuelto a llover, otra vez volvió y otra vez lo han perdido. La verdad ahurita estamoj buscando, por decir chasmeando, yo tengo mi frutita, es lo que yo llevo pa poderme traer por lo meno algo, para darle alimentación a mis hijos, así nomaj estamos no tenemoj nada pué, qué vender, sacarnos yuca, sacarnos plátano, nada, todito hemos perdido. (Candelaria. Bella Brisa)

Por el crecimiento de las aguas, hasta los meses de junio y julio los pobladores todavía no podían sustituir los cultivos dañados, los suelos seguían húmedos, había pequeñas lagunas o curichis, por tanto no se podía sembrar ningún producto. Para peor, los primeros días de julio llovió con intensidad, volviendo nuevamente a humedecer los suelos.

Este año sumamente mire ahora harto fracaso hemos tenido, no tenemos, se nos perdió la yuca, se nos perdió plátano y no tenemoj maj, arroj no cosechamos, algunoj tuvieron porque ya elloj ya estaba grande ya su arroj cuando dentro del agua, y nosotros, que habemoj, la mayoría que no tuvimoj arroj porque chiquitingo era el arrocito, se lo tapó el agua, se lo

mató así que ahora no tenemoj ni yuca, ni plátano, se cayeron las plantas de plátano. (Dolores. Bella Brisa)

¡Uhh! bajtante pué, noj hemos quedado casi sin nada, nuestros animales han muerto. He perdido pué allá mi platanal, mi arrocito, mi yuca y ahora he quedado sin nada, sembramoj de nuevo, mira están tan chico todavía, eso he perdido yo. Algunaj gallinas se me murieron aquí. (Silvia. San Miguel del Mátire)

Nosotroj puej hemoj sido bien afectado, no habido altura en esta comunidad todo se ha llenau, el ganau paraba ahí nomaj en la cancha. Claro que no llenó tan hondo, sino unos 50 centímetros en esta parte, pero acá en esté lau todo era hondo hasta la cintura, en los chacos todo se llenó. Todo loj plátanos, la yuca, papaya, guineo, casi toda la producción. Un poco máj o menos se ha salvado, que es el arroz, eso es del agua. Pero en algunas partes también era máj bajo y también se ha perdido, porque el agua lo ha tapau, entonces cuando ya lo tapó eso se cayó y no ha producido, también en el arroz ha afectado harto en laj partes máj bajas, claro que en laj partej máj altas siempre se cosechó algo, pero no bien en su totalidad, porque también afectó. Todo lo que ej producción en el ganau también noj ha afectau harto, tenemos ovejos, tenemos los chanchos y bueno laj gallinas, fíjese que no podíamos nosotros, laj gallinas dormían arriba, encima loj pales, no podían bajarse para comer, entonces todo eso nos afectó bastantemente. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Bueno, en la producción de nuestroj cultivo que nosotrosj cultivamoj pué la verdad con la inundación todo noj ha afectau pué, a todo por igual no, así que todo se ha perdido yuca plátano, arroz, maíz, todo no, loj chanchos, pollos igual habido pérdidas, porque no había donde loj animalej se puedan refugiar una altura, no habido donde pué, así que por eso se han perdido la mayoría. Así que un poco no maj lo que uno

ha podido salvar uno, doj o trej, pero así hemoj estau por la inundación. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Ante la escasez de alimentos en ambas comunidades, algunos lugareños que no quisieron darnos sus nombres, nos dijeron que el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y Defensa Civil, les entregaron productos como aceite, arroz, azúcar y otros, los mismos, no les llegaban abastecer a sus numerosas familias.

Bueno, recibimoj algo de lo que nos dio, el PMA nos trajo, pero también no nos da pues, somos varios, somos hartos en las comunidades, puéj nos toca, no nos dan ni siquiera pa alimentarnos una semana por lo meno, porque nos toca a veces de a 4 kilos, 3 kilos y medio frasco de aceite, no nos da pué. Aceite, arroz, azúcar, harina eso.

Poco hemoj recibido, en dos oportunidades nomaj noj han traído alimentación. Defensa Civil en coordinación con el municipio, ese se llama el PMA, esos son loj que nos trajeron una vez, y dejpuéj noj trajeron unaj galletas. Primero trajeron alimentación y segunda vez noj trajeron unaj galletas, unoj fideo dejpuéj nada maj hemos recibido.



Foto 5. Comunidad de San Miguel del Mátire inundado

Asimismo los animales del monte, que se constituyen en fuentes de proteína para los pobladores, quedaron perturbados por las inundaciones, las narraciones indican que los animales buscando protección se aparecieron cerca de los animales domésticos (gallinas, ovejos, chanchos) e inclusive cerca a sus viviendas.

Ahurita no hay bichos, aquí fue la concentración, aquí se cocinaba, yo lloraba, día y noche lloraba, se me subió el agua no podía dormir, venían los lagartos, en la casa de la Dominga el tigre sentau ahí, tigresango ahí, allí donde está la moto, montón de taitetú, jochi, ahí entreverau con loj ovejitoj, chanchos de aquí, entreverau con loj bichitoj del monte. Y esa agua ¡cómo se escuchaba hujjjjjj! Esto era pozo, cómo corría, ahí mi gallinero llego hasta la mitad, laj gallinas las pobrej hartu se ahogaron, arriba dormían. (Duveysa. San Miguel del Mátire)

Esta experiencia vivida contrasta con la opinión de uno de los integrantes del Tribunal Disciplinario de la CEPIB: según él, si bien las inundaciones perjudicaron la producción agrícola, también trajeron algunas ventajas.

El tiempo, las inundaciones nos han traído también cosas interesantes, ya le faltaba vitamina a la tierra y con la llenura noj ha traído, se ha alimentado la tierra y también los peces han venido de muy lejos y tenemos ahora bastante en los ríos, la laguna, la cañada, en la laguneta. Para nosotros ha sido importante, también ha perjudicau los sembradíos, las plantas, la yuca, el maíz, y las plantas han muerto. Pero por otra parte nos ha traído cosas importantes. No todo es negativo, también tiene su lado bueno.

Lo preocupante son las consecuencias sociales y económicas que llegan tener las inundaciones para los habitantes de las comunidades, en contraste con el relato de dirigentes, quienes

suelen vivir en los centros urbanos y tienen otras fuentes de ingreso. La disminución de la producción de alimentos a causa de las inundaciones conlleva por un lado a la deserción o bajo rendimiento de los alumnos en la escuela, por otro lado genera ausentismo escolar especialmente por parte de los adolescentes, porque tienen que ayudar a sus padres a reconstruir los chacos, o porque los papás juntamente con sus hijos se marchan a otros lugares a buscar oportunidades de trabajo. Veamos lo que nos dicen los profesores Jorge y Edgar de la escuela de Bella Brisa.

Se refleja en que los, hay ausentismo más que todo por falta de la economía, usted sabe de qué hoy en día pué todo se perdió y loj papás tienen que empezar de nuevo, y principalmente a los jóvenes que utilizan ellos el tiempo para volver a reconstruir todo los sembradíos. Si ha bajado, ahorita están dando un informe, cada profesor ha dado un informe general de todo lo programado y el aprovechamiento, y hemos visto que nos ha afectado la inundación, bajo aprovechamiento digamos de rendimiento... Como le digo abandono hemos tenido de 7 alumnos.

Realmente el fenómeno que ocurrió pué ha afectado, no solamente a lo que es el ámbito de la alimentación, sino en el aspecto económico también, porque las familias de acá se dedican a la agricultura y prácticamente todo su sembradío han perdido porque los chacos se han inundado, entonces ha habido una escasa alimentación en lo que se refiere a la nutrición, puesto que no hay los recursos económicos, no hay los alimentos que producen acá, recién se quiere reactivar otra vez. Las familias han tenido que irse, buscando mejores condiciones, mejores días especialmente para los niños, entonces por esa parte ha habido un poco de deserción. Están yendo en su mayoría al área concentrada, ahí trabajan por día, o sea buscan la posibilidad de mejorar su alimentación, a veces en caso de enfermedad

también, entonces tienen que acudir nomaj a los centros más poblados, agarrar el trabajo, algunas veces también irse al campo a las estancias ganaderas específicamente.

d) "Esos potreros que hay, esos pastizales eran puro chocolate"

Indagando sobre el cacao, según Denevan (1980:176) este producto posiblemente lo introdujeron los jesuitas, ya que no se tiene datos del cultivo del cacao en tiempo anterior a las misiones o en los comienzos de ellas, pero durante el periodo final de las reducciones el cacao silvestre era común en los montes altos y se cultivaba en las plantaciones de las misiones. Hay muchos otros informes posteriores sobre el cacao silvestre, aunque investigaciones recientes sugieren su existencia en América del sur desde hace cinco mil años. Siguiendo con Denevan, este autor indica que el cacao, que parece que sólo los cultivaron los indios de Centroamérica, puede haberse filtrado a los montes de Mojos después de haber sido introducido en las reducciones por los jesuitas. Las semillas las difunden con facilidad los monos y otros animales. Se dice que el actual cacao silvestre y cultivado en el Beni es idéntico, pero no se han hecho estudios botánicos. Denevan, citando a Nordeskiöl (1924b:34) observó que el cacao cultivado por los indios en Mojos se dedicaba fundamentalmente a la venta a los blancos, y para los años setenta, en que realizaba su investigación este autor vio que se continuaba practicando esa venta.

Otro investigador, (Block 1997:198 y 223) refiere que los productos exportados desde las reducciones en 1791-1792 eran como treinta y seis, entre ellos el cacao, café, cera, tamarindos, derivados de caña, tejidos, etc. Se transportaba en recua de mulas y en canoas. Se incrementó la superficie dedicada a su producción, la producción cacaotera pasó de unas 5.000 libras

anuales del periodo 1781-1786 a 21.922 libras en solo un año de 1787, con el empleo siempre en aumento de mano de obra indígena. En la época republicana la agricultura comercial, que ocupaba gran número de obreros indígenas, generaba importantes ingresos en efectivo. En 1825 se hizo una lista de productos: el cacao en grano y en pasta, tamarindo, cera de abeja, aceite maría, de almendra, de copaibo, cascarilla, café, tabaco, vainilla y añil. La contabilidad provincial muestra que estos productos reportaban a las arcas públicas un ingreso anual promedio de 28.606 pesos entre 1825 y 1830, siendo el cacao en bruto que producía la mayor parte de los ingresos.

Actualmente el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) trabaja en las comunidades de San Ignacio de Moxos, y en su diagnóstico indica que cuando llegaron el año 1997 ya existían árboles de cacao en estado silvestre o en pequeñas unidades domésticas, sin llegar a ser un cultivo importante en la actividad familiar³⁴. Según la Dra. Fátima Zelada, responsable de la Oficina en Mojos CIPCA-Beni, esta institución viene trabajando en base a una propuesta económica productiva, generada a raíz de un encuentro de saberes con los productores, uno de los componentes de esa propuesta es la implementación de sistemas agroforestales, con la diversificación productiva (propia de las comunidades indígenas del municipio San Ignacio de Moxos) enfatizando los cultivos anuales dirigidos a la alimentación familiar. Además dentro de estos sistemas agroforestales promueve el cultivo del cacao silvestre en comunidades que cuentan con este potencial, que no sólo protege la diversidad del bosque o el hábitat de los animales silvestres, sino también refuerza los ingresos económicos de los pobladores con los que trabaja

34 Huanca L. Germán. Estudio de Economía del cacao (Avances y perspectivas del cacao en las Regionales de CPCA Norte y Beni) La Paz mayo 2004. En cipca.org.bo/index.php?option=com_docman&task=doc...gid. (Consulta 28/07/2014).

esta institución, entre ellas están Bella Brisa y San Miguel del Mátire, consideradas como comunidades con cacaotales. Siendo así, uno de los profesores de la escuela de Bella Brisa, nos comentó que CIPCA viene apoyando a algunas familias en el cultivo del cacao, constituyéndose en un cultivo importante y una alternativa para mejorar las condiciones económicas de las familias.

Algunas familias están dedicándose al cultivo del cacao chocolate, entonces también ven como una alternativa para poder mejorar un poco su situación económica. Ya hay familias que se dedican también al cultivo del chocolate, que no es mucho, es sembrarlo y mantenerlo limpio. Hay instituciones que los apoyan en ese sentido especialmente a los que trabajan con el chocolate. Hay una organización, una institución que han formado los propios comunarios indígenas productores de chocolate que es la AAIAS que es los productores de la amazonia algo así y también están siempre con CIPCA. Es una organización, o sea una asociación de productores. Pero la que más apoya es CIPCA en el tema de cultivo y apoyo a los productores. (Profesor Edgar. Bella Brisa)

Una mayoría de los entrevistados al cacao lo llaman *chocolate*, pero al margen de su comercialización, el chocolate forma parte de la dieta habitual, ya que lo consumen especialmente en la mañana en el desayuno, y lo toman acompañado con empanaditas fritas, pan de arroz, etc. Sin embargo uno de los entrevistados, Director de la Unidad Educativa de Bella Brisa, haciendo una retrospectiva y recordando de cuando era joven, nos expresó que antes había extensas áreas de cacaotales silvestres que eran recolectados por los lugareños, hoy en día esos espacios se habilitaron para el ganado, por tanto la producción del chocolate disminuyó.

San Ignacio y todo al rededor allá, esos potreros que hay, esos pastizales eran puro chocolate. Antes habían rescatadores aquí, que todo el chocolate que rescataban lo mandaban a Cochabamba así en grano en bruto y en esta comunidad todavía hay chocolate, cosechan pero ya no hay. (Profesor Jorge. Bella Brisa)

Complementando el anterior relato, el señor Francisco de 67 años de edad, quien también recordando de cuando fue joven, nos manifestó sobre la existencia de cantidades de árboles de cacao en inmediaciones de Bella Brisa, asimismo nos habló sobre las plantaciones del café. En la actualidad muchos de los espacios donde se producían chocolate se habilitaron para pastizales.

Ella cocinaba, mi madre todo lo que podía conseguir. Bueno antej tenían chocolate en todas, harto chocolate, cundía el chocolate. Tenían en el monte, como toda mamá las mamás tenían su chocolate. Aquí, todo esto (señala con la mano un terreno amplio de la comunidad, actualmente es un pastizal). El cacau, así que ella juntaba chocolate, café ¡uhh!, yo lo vi cosechar, daba gusto ese café, igual la mazorca, así que ella guardaba, de ahí ella consumía, vendía eso su producto, y compraba para el gasto no, para cocinar la comidita el locrito, se compraba la carne, tenía la manteca, incluso los ricos carneaban, andaban como vender pan de arroz ahora venden ofreciendo por las casas, llevaban así carne ya cocido. El chicharrón antes era puro carne, no como ahora vende sebo [se refiere a la grasa de vaca, BCH] ya no.

Uno de los relatos de Leyla de la comunidad de San Miguel del Mátire, nos habla sobre la forma cómo lo prepara el chocolate.

El chocolate digamoj el que uno hace acá es en pasta que uno saca de pepita no ve, eso uno lo hace, ya se entibia el agua, se ralla y si uno no quiere ... lo corta por pedacitoj y le pone en

un vaso con agua caliente, despuéj se escurre y se bate bien y ahí luego se echa con azúcar.

Sin embargo a causa de las inundaciones ocurridas el 2014, los árboles de chocolate quedaron afectados, el señor Marcial, con mucha congoja nos mostró árboles de chocolate de aspecto nada saludable.

Mire allá el chocolate ya se están secando, van a morir ya están amarillos por el agua, mire. (Marcial. San Miguel del Mátire)

e) "Máj antes se hacía huerto escolar"

De acuerdo a Denevan (1980:170) en los años sesenta cuando hizo su investigación, señaló que la mayoría de los pobladores de sabana tenían sus huertos, de diversa extensión, aunque por lo general eran pequeños, próximos a la vivienda permanente. En la actualidad, en ambas comunidades se observa el cultivo en huertos, generalmente alrededor de las viviendas. Las mujeres son quienes se encargan de producir en los huertos una variedad de hortalizas como ser tomate, pepino, cebolla, zanahoria, pimentón y otros, y que son exclusivamente para el autoconsumo, no para la comercialización. Ninguna de las entrevistadas nos dijo que vende las verduras producidas en sus huertos.

No, en mi chaco si tengo cebollitas así recién trasplantada, así que para trasplantar, almacigar recién, aquí no tengo. Ahurita hay cebolla, tomate, zanahoria, pimentón, todo eso hay. Es para consumo nomaj, para consumo nomaj. (Leyla. San Miguel del Mátite).

Algunas ya ha hecho, sólo que siempre se hace huerto todo loj años, ahurita que no tenemos recién vamoj hacer, sembramoj verdurita allá. Tomate, pepino, remolacha, zanahoria,

pimentón eso sembramos máj, algunas siembran papa, bonita da la papa, cebolla, bien bonito da aquí la papa. (Silvia. San Miguel del Mátre)

Respecto a la producción de papa en los huertos mencionada por la señora Silvia, lastimosamente por factores de tiempo no pudimos averiguar más sobre qué tipo de papa cultivan y cómo la han adaptado a las condiciones de tierra y clima de las llanuras benianas. Sin embargo, la Dra. Fátima Zelada, responsable de CIPCA-Beni, nos proporcionó un dato interesante sobre esa variedad de papa, se trataría de una papa muy especial que crece en el bosque, que los lugareños acostumbran llamarle *pata de anta*, la misma se constituye en un producto más de la dieta alimentaria de las poblaciones de tierras bajas.

Hubo también intentos de producir en el huerto de la escuela de Bella Brisa, donde en algún momento se produjo una variedad de verduras y hortalizas por parte de los alumnos, con esos productos complementaban el desayuno escolar. Según el profesor Jorge, por factores como las inundaciones, y sobre todo la incomprensión de los padres de familia, y más aún la falta de agua para el riego, perjudicaron el mantenimiento del huerto escolar. Conozcamos lo que nos dice:

Incluso hemoj querido también, máj antes se hacía huerto escolar. Nosotros siempre las hortalizas, digamos los principales el tomate, aquí se da el pimentón, el pepino, lechuga, da el rábano, zanahoria también se da. Hemos sembrado repollo, sandía hemos producido. Si, a veces los padres dicen bueno mal interpretan porque bueno pué dicen ¡mejor yo siembro en mi chaco, que sin estar cuidándolo se da mejor! Y sacan también provecho ya ellos dicen bueno ¡yo siembro y mejor que mi hijo cuide en su chaco! Y bueno pero de una y otra forma ellos también aprovechan, pero ahurita mire con esta cuestión

de la inundación del desastre natural que no es culpa de nadie no hemos podido llevar adelante ese proyecto productivo. Pero algunas familias se dedican a eso y bueno es una forma, ya con los recursos del desayuno se compra para hacer una ensalada para la comida. No hemos hecho este año, porque el terreno de la escuela tiene 2 hectáreas o sea 20 mil metros cuadrados, y el terreno se ha inundado y el problema para el huerto es que, o sea tenemos 2 factores: la falta de agua [se refiere a la época seca, BCH], tenemos una bomba ahí que no es adecuada, tiene que ser tratada y no sé, ahorita vamos a ir a ver qué es lo que proponen para los de la Gobernación y es un trabajo.

Si bien hubo frustraciones con el huerto escolar, sin embargo, a iniciativa del plantel docente, cada fin de bimestre realizan ferias de comidas típicas, con el fin de mantener viva la comida tradicional. En esa oportunidad los alumnos preparan y presentan una variedad de platos cocinados con productos del lugar, entre ellos, el cheruje, masaco de yuca y plátano, platos elaborados con pescado y bebidas como el chivé, caldo de caña, etc.

Otro aspecto, relacionado al acceso de alimentos, es la crianza de animales. El estudio de Denevan (1980:189-190) menciona que los animales domésticos tenían poca importancia para los pueblos de los tiempos anteriores a la conquista. Si bien los Mojo tenían muchos patos, no criaban gallinas u otro tipo de aves de corral. Aunque datos recientes señalan que antes de la llegada de las misiones en Mojos la crianza de una variedad de gallina ya era común, en la actualidad se están introduciendo las mejoradas como ser de líneas ponedoras de huevos. Continuando con Denevan, éste autor indica que los indios de las misiones adoptaron prestamente el ganado vacuno y equino, pero no así los grupos no aculturados de la sabana. En las comunidades

mojeñas, se utilizaba tanto los animales domésticos como los libres para ceremonias religiosas y sacrificios. El ganado vacuno que se dispersó por los montes cuando decayeron las misiones fue tratado como pieza de caza por algunos indígenas hasta tiempos recientes, pero también fue capturado y arreado por los hacendados benianos para formar sus hatos y reclamar tierras al estado republicano.

Hoy en día en Bella Brisa y en San Miguel del Mátire crían animales domésticos de origen europeo, como ser gallinas, ovejas y chanchos, que aportan a la seguridad alimentaria y a los ingresos de las familias. Desde fines de los años noventa, la institución CIPCA viene fortaleciendo a las comunidades implementando la crianza de animales menores, como ser gallinas y ovejas de pelo resistentes a climas tropicales, a fin de que dispongan proteína animal no sólo de la fauna silvestre, sino también de los animales domésticos, para reducir la presión sobre el bosque por cacería. También han implementado la cría de gallinas ponedoras. En la cría de ovejas, aunque es una actividad de toda la familia, la mujer está más involucrada. Es una especie dócil, de rápido crecimiento y reproducción y no requiere de mucha superficie (DIDDEBENI 2007:81).

La crianza de animales se realiza en pequeña escala como complemento a la provisión de proteínas que ofrecen las actividades de caza y pesca. En la economía de la población indígena, las mujeres juegan un papel muy importante, ya que con la cooperación de sus hijos, dedican parte de su tiempo a la producción de huertos familiares y la cría en pequeña escala de animales menores, así como de cerdos (CIDDEBENI 2007).

En San Miguel del Mátire nos relataron que con las inundaciones habían perdido la mayoría de sus animales domésticos, sobre

todo las gallinas, que se ahogaron, inclusive hubo un momento en que tuvieron que subirlos a los techos de sus viviendas para que sobrevivan.

Si, si pollitos, mire hasta mis pollos en el agua también hartos se han muerto y recién mire cómo ya y recién voy a tener, hasta mis gallinas grandes se han muerto. (Candelaria. Bella Brisa)

Estas lluvias ¡uhh! afectó, bastante se murieron, se murieron harto ganaditoj, el huacha, loj terneros esos loj que han muerto. Y ya no se puede hacer nada. Es que ya, o sea ellos se enfermaron pué, después de la inundación ya, empezaron a estar flaca, flaca, flaca y ya, no se puede, se muere. Lo queman, se quema, lo echan hojas secas gasolina y phfuu, así lo hacen ellos. (Silvia. San Miguel de Mátire)

CAPÍTULO III

COMERCIO E INTERCAMBIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Foto 6. Los moto-taxis, único medio de transporte público en comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire

a) "Yo llevaba así en mi cabeza, a veces mis hijos llevaban así en el hombro"

Como ya indicamos en algún momento, ambas comunidades no producen en cantidades, y sólo una pequeña parte se dispone para la venta. Su principal mercado es el pueblo de San Ignacio de Moxos. Los relatos de algunas personas mayores indican que antes llevaban sus productos al pueblo, generalmente a pie; el arroz o yuca lo llevaban cargados en *asayé*, en un palo que se lleva al hombro, de cuyas puntas colgaban bolsas tejidas con el contenido de arroz o yuca en igual proporción para equilibrar el peso. Las bolsas o canastas eran hechas del árbol de motacú, y las mujeres llevaban sus productos en la cabeza.

Actualmente, esa destreza de llevar en la cabeza todavía la practican, especialmente las mujeres mayores. Indagando al respecto, Querejazu (2011) citando a un autor anónimo, indica que las mujeres cargan en la cabeza y observan igual equilibrio en el peso, llevan un cántaro de agua, sin agarrar con la mano mientras caminan, vuelven la cabeza a un lado y otro sin que se les derrame ni caiga. Muchas cogen del suelo cualquier cosa menuda que encuentran, un cordón, una frutilla, un grano de maíz sin echar mano al cántaro.

En los últimos años, desde que se abrieron los caminos, las movilidades ingresan a las comunidades, cargan los productos y los llevan hasta San Ignacio. Los productos que habitualmente llevan al pueblo para vender son la yuca, pacay, arroz, plátano, a veces cocos y aves de corral (gallinas). Sin embargo algunas personas optan por llevar sus productos en carretilla tal como nos comentó una mujer de Bella Brisa. En otras ocasiones los sacan en moto-taxis, aunque el pasaje es costoso. De Bella Brisa hasta San Ignacio los moto-taxis cobran entre 15 y 20 bs., además por ser un vehículo diseñado únicamente para el conductor y un pasajero no puede cargar más de una arroba. Cuando llueve, los caminos se vuelven intransitables, por lo que necesariamente tienen que salir a pie hasta San Ignacio para vender sus productos.

Algunas personas entrevistadas nos contaron cómo antes cargaban sus productos cuando no había caminos transitables para movilidades. También relataron sobre los costos del transporte y los bajos precios de venta de sus productos en San Ignacio:

O sea digamos a veces, ya ahora contratamos el carrito, pero más antes era así no más. Yo llevaba así en mi cabeza, a veces mis hijos llevaban así en el hombro la fruta. O sea digamos ya

a veces cuando vamos le ofrecemos, nos dicen treinta al día, entonces uno tiene que ir a dejar. (Candelaria. Bella Brisa)

Cuando hay harto, ejte por ejemplo ejte año iba a ver harta yuca pero no hubo por la inundación, cuando ya todo ya se saca pa vender, se lleva al pueblo. Loj dos vamoj, a veces él va, [se refiere a su esposo, BCH], y a veces yo voy igual. Por ejemplo se lleva una bolsa y ahí se coloca nomaj. Una arroba veinte cinco nomaj lo pagan, no pagan más. La cabeza de plátano a cuarenta y treinta y cinco. La papaya cuando hay, porque ahurita no hay, cuando había papaya, la papaya a un peso la pagan laj máj chicas y laj máj grandes a dos bolivianos. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Llevamos a San Ignacio, lo vendo a las personas directamente a las consumidoras, llevo de a poco, porque la verdad no se puede llevar harto al mercado porque no se puede vender. Si hubiera pué, llevaba a loj mercadoj no, por montonej pero no, en abundancia no hay, de a poco nomaj se lleva. Unos trescientos pacayes, doscientos, o sea dos bolsas nomaj, tres bolsas, no se puede vender máj, pasaje nomaj veinte pesos, ida y vuelta cuarenta. La yuca ahurita como no hay es cincuenta la arroba, pero loj anteriores valía treinta así cuando había todavía yuca. (Silvia. San Miguel de Mátire)

Se lleva para venderlo lo que ej la yuca, plátano. Ahorita no hay puéj ni una planta de acopio, entoncej nosotroj vendemoj nomaj, ofrecemoj nomaj para vender la yuca, puede ser a los comerciantes, vamoj y le ofrecemoj una arroba, dos arrobas, elloj noj compran. Ahorita está a cincuenta bolivianos, ahorita la arroba, por la escasez. Antes costaba bien barato, costaba doce, quince bolivianos la arroba. Ahorita por la escasez ya no hay casi yuca, la venden cara. El plátano a cuarenta, cincuenta el racimo, pero ahorita no hay pué, por decir nosotros casi no tenemoj. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Vienen movilidades cuando está seco, recién hace una semana que ha secado esto, esto estaba bien grave era, no se podía ni ir en moto, hace una semana recién que ya están trajinando.
(Ismael. San Miguel del Mátire)



Foto 7. Mujer de la comunidad de Bella Brisa, llevando alimentos sobre la cabeza

En San Miguel del Mátire hasta hace muy poco, las mujeres elaboran artesanías a base de materias primas del lugar, como ser fibras vegetales y palmeras. Elaboraban esteras, asayés, canastas, bolsones, manillas, collares, aretes de semillas y los vendían en el pueblo y con los recursos obtenidos compraban alimentos, pero en los últimos años dejaron de elaborar esas artesanías. Una de las entrevistadas nos dijo que abandonaron esta práctica por que no encontraban mercado.

b) "Compramoj lo que es necesario azúcar, manteca, jabón, todaj esas cositas"

Con los recursos adquiridos por la venta de sus productos, compran lo que no producen como ser: aceite, fideo, harina, azúcar, con los que complementan la alimentación de la familia. También compran jabón, vestimenta para

sus hijos, útiles escolares, herramientas de caza y pesca, etc. Cuando estuvimos de visita en las dos comunidades, con las inundaciones y la pérdida de productos muy pocas personas acudían a San Ignacio para comercializar o comprar. Sin embargo algunas mujeres iban a San Ignacio a ofrecer sus servicios como ayudantes de cocina o lavanderas, para aprovisionarse de algunos alimentos como la yuca o el plátano, ya que esos alimentos llegaban a San Ignacio desde Chapare-Cochabamba y Mayrana-Santa Cruz.

Ahí no más a San Ignacio, para comprarnos digamos el azúcar, la carne, el aceite, fideo, todo lo que es para alimentarnos, comprarnos papa, algo no, lo que tenemos que comer y por eso es que ahurita no tenemos para vender, para podernos traer. Si, con eso, con eso era que comprábamos nosotros para traer. (Candelaria. Bella Brisa)

Compramoj lo que es necesario azúcar, manteca, jabón, todaj esas cositas, porque uno todo lo que uno no tiene, lo que no produce acá. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Es pué máj ahora la manteca para cocinar, máj el azúcar que consumimos ya mucho también, azúcar la manteca eso. Fideos, harina, compramos para horneado, eso hacemoj, fritos eso hacemoj con la harina. (Silvia. San Miguel del Mátire)

Los varones de manera temporal también van a las estancias ganaderas a trabajar como peones, generalmente van los varones jóvenes, solteros, sin hijos y sin chacos. En algunos casos también van parejas jóvenes sin hijos. Entre las tareas que realizan están la construcción de alambrados y corrales, atender el ganado, curarlo y amansarlo, y a cambio reciben un salario no mayor a mil bolivianos por mes y en otros casos se les paga en alimentos (ch'arkhi, queso).

En San Miguel del Mátire como en Bella Brisa por ejemplo, algunas personas nos comentaron que por la gravedad de las inundaciones ¡buscamoj palitos para vender..!, vale decir cortan árboles y la venden para poder comprar alimentos.

c) "Llenaban en una vejiga de la res lleninga, cinco kilos pesaba la vejigada decían y le compraban con chocolate y café"

En la revisión bibliográfica sobre la historia de los habitantes de los llanos de Mojos, vimos que antes de que se instauraran las misiones jesuíticas, la gente se desplazaba continuamente en un amplio territorio, ya sea por fluctuaciones climáticas, por conflictos, o por factores de intercambio de productos. Es decir que el intercambio de productos ya se practicaba antes de la llegada de los misioneros. El estudio de Querejazu, si bien no habla concretamente de esta actividad, citando a Nordenskiöld indica que los indígenas mojeños tuvieron contactos con la cultura occidental por medio de Santa Cruz de la Sierra. Al respecto, los cronistas Pedro Marbán y Joseph de Castillo escribieron:

"Tienen en esta tierra mucho algodón y pudieran tener más si quisieran; de él hacen tipoyes grandes y pequeños, camisetas y amahacas; pero todo lo llevan á Santa Cruz para traer de ella cada uno lo que ha menester. Unos rescatan cuchillos para hacer sus flechas que hacen con mucha curiosidad; otros compran machetes para rozar y carpir sus chacras; otros cuñas de hierro para rajar leña, cortar árboles y labrar sus canoas; otras rescatan chaquiras azules, que de otro color no los toman sino de balde, templaderos de plata, pedazos de estaño para sus galas y esa es toda la hacienda de un Mojo" (Marbán 1898: 148; del Castillo 1906: 319).

Por otra parte Denevan (1980:84) hace referencia a que los Mojo tenían relaciones comerciales a larga distancia, lo que probablemente hacía que fueran conocidos más allá del

límite de los llanos. También tenían contacto regular con los Chiriguano de la región cruceña, de quienes obtenían sal, y con los Mositén, en las cabeceras del río Beni, de los que recibían sal, abalorios y cuchillos. Tanto Querejazu como Denevan manifiestan que los Mojo llevaban sus enseres para comercializar, y a su vez adquirir productos y utensilios. Los autores citados no hablan de intercambio, sino de comercialización. Los objetos de oro y plata, en su mayoría adornos, probablemente los obtenían por trueque.

Ante la ausencia de dinero, al igual que en las comunidades del occidente (altiplano y valles), los pueblos indígenas de las tierras bajas también practicaron y aún practican el intercambio o trueque, aunque ellos en sus propias palabras lo llaman cambio o cambalache. Es así que el intercambio de productos lo hacían antiguamente y todavía está presente en la memoria de algunos dirigentes de la Central de Pueblos Indígenas del Beni (CEPIB); según el ejemplo que nos dio uno de ellos, se cambiaba una gallina por un racimo de plátano. En la actualidad, este tipo de intercambio ya no se practica.

El trueque se lo comprende cuando una persona hace cambio por ejemplo una gallina por un racimo de plátano así esa manera, esa es la modalidad antiguamente para que nosotros como indígenas, como no había de otra manera de comprarse, entonces eso que se llama ahora cambio, es el trueque, o sinos, se daba un pedazo de carne por la yuca así, en otras palabras se llamaba también cambalache, ese es el cambalache, eso es lo que nosotros hacíamos nuestros ancestros. No hay ya ahora, así nomás no hay. (Integrante del Tribunal Disciplinario de la CPIB).

Sin embargo en las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire encontramos relatos sobre el intercambio de productos,

vale decir una especie de trueque, en el que los pobladores de estas comunidades llevaban sus productos como la yuca y el plátano hasta San Ignacio e intercambiaban con manteca. De la misma manera los pobladores de San Ignacio acudían a las comunidades a intercambiar productos. Ellos generalmente se llevaban de las comunidades plátano, cocos, etc. En la actualidad este intercambio con San Ignacio ya no se practica; según una señora de San Miguel del Mátire nos dijo: *"en San Ignacio ya no quieren cambiar, ahora todo es a plata"*. Sin embargo se continúa practicando el intercambio de productos al interior de la comunidad, especialmente cuando disminuye la producción de alimentos a consecuencia de factores climáticos, por ejemplo intercambian arroz con carne, para atenuar la escasez alimentaria o para complementar la alimentación de la familia. Molina (2012) indica que el intercambio y la reciprocidad son todavía fundamentales en los modos de vivir de las comunidades de San Ignacio de Mojos. Entre comunarios, no se vende lo que es propio, lo que es producido para el autoconsumo; se intercambia o se da a otras personas para ser devuelto después. Lo que dice Molina no está lejos del siguiente relato:

Si para nuestra familia, y para laj otraj gente también cuando van a cambiar, porque eso se hace intercambio, por un kilo de arroz o una penca de plátano y ya a uno le da una carnecita y así se hace. Intercambian con loj mijmos comunarios.
(Ismael. San Miguel del Mátire)

Lo más llamativo del intercambio es que hasta hace poco, para calcular los pesos y medidas utilizaban una vejiga disecada de res. Esta vejiga servía como unidad de medida, y a esta práctica la llamaban la *vejigada*.

Latada igual una latada de chocolate cambio a cambio así, a cambalache era, todo esa cositas. Manteca igual

llevaban manteca, llenaban en una vejiga de la res lleninga una vejigada de cinco kilos pesaba, la vejigada decían y le compraban con chocolate y café, una latada, por latada. Vejiga de vaca eso mismo lo inflaban, lo secaban antes en fresco lo inflaban y quedaba igualito a la vejiga de goma grandanga, así que quedaba eso seco no. Ahí lo quitaban manteca de res, ya enfriaba se quedaba, hay quedaba todo lo que, lo amarraba el piquito era la vejigada. No había dinero, no había dinero no pué, todo era al cambio, el cacao y café ¡cómo inundaba!, ahora ya no hay todo ese monte. (Francisco. Bella Brisa)

Bueno eso se hacía, como le digo de diferente pué cada costumbre hay se hace. Bueno se cambia, por decir a uno no le gustan las cosas a uno, de otra forma y hacer de otra forma. Bueno eso es de la vejiga del ganau no ve, de eso que se hace también la vejiga del ganau. Lo que cambiaban era todo su esté, lo que lleva, su ingrediente no ve así, eso se cambiaba de San Ignacio. Bueno de allá traíamos lo que teníamos necesidad, eso traíamos de allá, o sea lo que no hay acá se va a San Ignacio a traer. Y lo que allá quieren del pueblo se vienen ellos acá, un intercambio se hace. De todo pué también se llevaban, pero en el pueblo más necesitan que nosotros no ve, yuca, plátano, guineo, coco, se consume el joco no ve el zapallo, eso se llevaban. Pero es cuando hay, cuando había, en cambio ahurita no tenemoj todavía nada. Ahora no hay, sólo se compra nomaj. (Tomasita. Bella Brisa)

CAPÍTULO IV

RELACIÓN BOSQUE-SEGURIDAD ALIMENTARIA



Foto 8. Unidad Educativa el Mátire

a) "Logré conseguir un tejón para comer"

Desde tiempos remotos los productos del bosque han sido y son fuente de alimentación para los seres humanos. La caza es una actividad que contribuye en gran medida a la dieta alimenticia de todas las comunidades de tierras bajas. Averiguando sobre esta actividad, Denevan (1980:181) indica que los pueblos de la sabana de Mojos cazaban gran variedad de animales, entre los más importantes estaban: el ciervo (*Blastoceros dichotomus*); otros venados (*Ozotocero*, *Bezoarticus*); el tapir o anta (*Tapirus terrestris*); la capibara (*Hydrochoerus hydrochaeris*); el jaguar o tigre (*Panthera onca*); el jabalí (*Tayassú tajacu*) y otros. La caza se veía facilitada en lo más agudo de la estación seca por la concentración de animales cerca de los charcos de agua, lagos y ríos; y durante la

inundación, por la concentración en las islas rodeadas por agua. Pero las inundaciones muy prolongadas resultaron desastrosas, pues disminuían grandemente la cantidad de presas apreciables, especialmente los venados y los jabalíes.

Las mayores concentraciones de especies vegetales y animales de la biodiversidad se encuentran en los bosques; actualmente esa diversidad constituye una importante fuente de alimentos para comunidades como Bella Brisa y San Miguel del Mátire³⁵. La caza y la pesca les permiten proveerse de carne para su alimentación y son fuentes indispensables de proteínas y nutrientes para el mantenimiento de sus vidas, especialmente durante la época de lluvias. Y en épocas secas, si bien la caza de animales del monte no es la principal fuente de alimentación de los lugareños, es un elemento básico para obtener proteínas. La caza y la pesca se desarrollan en función del acceso de las comunidades a las zonas de cacería, el grado de conservación de éstas y las facilidades de acceso a estas fuentes de carne silvestre. Adicionalmente, la caza y la pesca permiten el desarrollo de mecanismos de cohesión dentro de las comunidades ya que, a pesar de la distribución que desarrollan a nivel familiar, promueven lazos de reciprocidad a través de la distribución de lo que se caza y lo que se pesca entre los familiares y parientes de una misma comunidad. En ocasiones, la carne también es compartida entre comunarios que no son parientes (Espinoza 2011).

35 La Dra. Fátima Zelada, responsable de la Oficina en Mojos CIPCA-Beni, de su experiencia de trabajo con poblaciones indígenas de San Ignacio de Moxos, nos transmite una frase interesante que oyó de uno de los dirigentes de esas poblaciones *"el bosque es como el mercado de las comunidades"*. Fátima considera que esas tierras no son inútiles, existe una diversidad y está muy bien utilizada por las familias, porque de ella se proveen alimentos para el consumo y venta como en el caso del cacao. Así mismo recolectan la madera para construir sus viviendas, y las hojas de motacú para techarlas, además de un sinnúmero de medicinas como el mururé, que es la corteza de un árbol utilizado para curar enfermedades como reumatismo y controlar el metabolismo del azúcar. El cuchi es otra corteza, que la pulverizan y le vuelven como yeso, y la colocan en las fracturas óseas, además de ser refrescante y anti-inflamatorio. Estos ejemplos resumen el amplio conocimiento que tienen las comunidades sobre el bosque.

El estudio de Canedo (2011) indica que la caza y la pesca están fuertemente influenciadas por las estaciones climatológicas. La época seca se dedica a la actividad agrícola, mientras que la de lluvias a la caza y pesca. Los motivos para la caza son varios, el principal es el aprovisionarse de carne para la alimentación de la familia. Por otro lado, cazan también para proteger los cultivos de animales que resultan perjudiciales para algunas plantaciones agrícolas como son los sembradíos de arroz, maíz, frejol, café, los mismos suelen ser atacados por los loros y monos. Otro motivo para la caza es el proveerse de medicinas caseras, ya que algunos animales de monte, como el jochi pintado o la peta, son fuente de remedios contra la picadura de serpiente, la gripe, etc. Sin embargo, otros intereses económicos, más recientes, han llevado a personas ajenas a las comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire a incursionar en su territorio para cazar ciertas especies, con el fin abastecer la demanda de carne de monte de los restaurantes o vender los cueros a turistas y visitantes.

Cuando ocurrieron las inundaciones del 2014, según los relatos de los pobladores de ambas comunidades, el monte se constituyó en una fuente importante de seguridad alimentaria, porque de allí se proveían de la carne necesaria para su alimentación. Uno de los entrevistados nos expresó que en esa coyuntura de desastre ecológico *"nos estamos alimentando con la caza nomaj, con la cacería"*. Del bosque también se abastecían de frutos silvestres como ser el chocolate, limón silvestre, motacú, achachayrú y otros.

Otro factor para cazar y comer carne de animales de monte, según palabras de una señora de San Miguel del Mátire, refiere al hecho de que su carne es más sana que la de vaca. Coincidiendo con esas palabras, uno de los integrantes de la CEPIB nos mencionó:

Loj animales del monte no tienen vacuna, sólo se mantienen con frutas y otros tubérculos como yuca, raíces, entonces no comen comida balanceada para nada. Entonces loj animalitos que nos proveemos de la carne son sanos, no hay alimento adulterado en el animal, vacunas más que todo no tienen. (Integrante del Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

"La carne de taitetú, bueno la carne es sano, aquí comemos nosotros, porque eso no está inyectado como el ganau, esos siempre lo inyectan ahí. (María Luisa. San Miguel del Mátire)

En poblaciones de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, lo interesante es que cuando cazan un animal de monte, además de consumirlo o elaborar ch'arkhi y guardarlo, también acostumbran intercambiar con sus vecinos de la comunidad, para obtener otros alimentos.

b) "A la pesca voy igual con mi esposo, a cazar igual"

Algunos estudios como el de Lehm (1999) y el de Melgar (2009) mencionan que ciertas actividades y espacios relacionados a la cacería están prohibidos para las mujeres y están relacionados con creencias sobre el *dueño del monte*. En nuestra visita a Bella Brisa y San Miguel del Mátire, encontramos diversos relatos sobre la cacería, especialmente entre las mujeres ancianas, quienes indican que la caza en el monte es una actividad exclusiva de los varones. Generalmente los padres salen de cacería acompañados de sus hijos. Las mujeres sólo pueden ir de pesca o a traer leña del monte³⁶. Sin embargo, hemos encontrado algunas excepciones entre las mujeres jóvenes, quienes nos relataron que ellas también van a cazar junto a sus esposos. Otro entrevistado varón nos contó que también él solía salir de caza

³⁶ En ambas comunidades para cocer sus alimentos no utilizan cocinas a gas, sino fogones con leña del bosque. En la vivienda de una de las entrevistadas vimos una cocina improvisada hecha de ladrillos y piedras con una parrilla encima donde se sostenía la olla.

junto a su esposa. Este caso nos llama la atención, y podemos deducir que la actividad de caza ha ido transformándose por efecto de la educación escolar, los medios de comunicación y la migración, de modo que algunas personas jóvenes ya no acatan estrictamente los tabús tradicionales de cacería.

No, yo no he ido a cazar, ni cuando era niña no he salido, claro si he pescau, he salido con mi papá he ido a pescar eso, pero salir a cazar otros bichos no. (Candelaria. Bella Brisa)

Cuando estoy sin barriga voy a todoj lau, voy a la pesca voy igual con mi esposo, a cazar igual, pasear al monte, pero cuando ya estuve embarazada ya no salía pué no, por mi embarazo. (Leyla. San Miguel del Mátire)

No, nosotroj no vamoj acá. Hay no, yo me pierdo en el monte, me puedo cortar no se andar pué en el monte, pero aquí hay unaj personas van, algunas mujeres van por aquí, hay por ahí, van, saben ir a cazar, yo no voy, pero voy a la pesca sí. Porque es feo pué el monte, los hombrej elloj van. Depende, se van entre seis, cinco, dos o uno. (Silvia. San Miguel del Mátire)

También, por decir a mi esposa le agrada cazar, ella se va, se va conmigo a cazar, ayer estuvimos con ella por allá en el monte. (Ismael. San Miguel del Mátire)



Foto 9. Fogón donde cocinan los alimentos, ubicada al lado de la vivienda

En ambas poblaciones las mujeres se levantan a las cinco de la mañana, para emprender las labores de la casa, entre ellas alistar a los hijos para la escuela, preparar alimentos, ir a sus chacos, recolectar leña, ir de pesca, carpir, etc. Al respecto una mujer de Bella Brisa, nos dijo lo siguiente:

Ellos, igual pué nosotras las mujeres vamos, loj hombre y laj mujeres, nosotras las mujeres también hacemos todo. El hombre siempre es atrasau no quiere ayudar, son aburridos no ve, y uno se da tiempo pa hacer todo como mujeres, uno se va a lavar, cocina, barre, ve la ropa, todavía termina y se va a su chaco todo. A las cinco me levanto yo, porque yo tengo mij nietitos van a clases, temprano uno tiene que levantarse, y eso de la costumbre es, porque yo desde joven me acostumbrado así levantarme temprano, lavar, desayunaban mis hijos, a su colegio.

A los animales del monte los lugareños acostumbran llamarlos *bichos del monte*. Cazan jochi pintado (*Dasyprocta punctata*) anta, taitetú (*Pecari tajacu*), tatú (*Dasypus novemcinctus*), tropero (*Tayassu pecari*), tejón (*Nasua nasua*), etc. Cuando estuvimos en ambas comunidades, los pobladores nos dijeron que la caza había disminuido por el problema de las inundaciones; muchos animales huyeron adentrándose al monte y otros se ahogaron, por lo que era complicado cazar. Los lugareños tienen que entrar al bosque por lo menos por un día entero para cazar algún animal.

Bueno, todo el tiempo es que no más salen a cazar, pero a veces cazan, a veces no. Pero ahora no han cazado nada, otroj compañeros han ido a buscar qué cazar, no han podido cazar, no han encontrau nada. Antes iban a cazar un día, un tropero. Bueno pué ahora van todo el día o día y medio, pero no traen nada pué ya. (Candelaria. Bella Brisa)

Los lugares de cacería generalmente son las orillas de los ríos y arroyos, donde los animales del monte acuden a beber agua. De los animales que cazan preparan una variedad de comidas, a la chapapa o parrilla, locro, sopas, bifés, asado al horno etc., los mismos se acompañan con yuca, arroz y plátano³⁷. En la mayoría de las entrevistas se reitera los efectos de la inundación en la escasez de carne de monte, y respecto a la preparación de los alimentos, mencionan la poca utilización de condimentos como pimienta, comino, etc.

Jochi, taitetú, el tropero, el tatú eso era lo que cazaban los compañeros, los que podían ir a cazar. Ahurita nada, porque no hay, no hay para cazar ahurita, está difícil porque el agua los mató también los animalitos del monte, porque no hay mucha altura aquí, por eso es que los animales no tenían a donde refugiarse y se iban lejos y otros por allá los mataban, y otros han muerto así y se han ahugau, cuando ya se cansan pué de nadar, y así ha pasado. (Candelaria. Bella Brisa)

De todo lo que uno, que sea comestible, locro, picante, ají de fideo, asau en olla. El locro se hace de gallina o de carne fresca y con carne de monte cuando se consigue, cuando van a cazar. Pero ahurita difícil también está porque todo por la inundación hartó se han muerto los bichos, hartó se han

37 Querejazu (2011) respecto al consumo de alimentos en el antiguo Mojo indica que animales grandes, tales como ciertas especies de monos eran asados sin remover las pieles. Las colas de lagarto o caimán eran cocinadas en el fuego hasta que la piel quedaba totalmente carbonizada. Las aves eran colocadas bajo cenizas calientes hasta que todas sus plumas quedaban quemadas, y luego eran asadas en un asador. Con frecuencia, también eran hervidas en agua sin condimentos, y con las plumas todavía en la piel. Citando a autores como Métraux menciona que los Mojeños comían los granos que se encontraban en el buche de las aves. También comían hormigas, que eran hervidas, comían lombrices de tierra, mono asado, pato asado, estómagos de hormigas (se trataba de una hormiga especial), pescado, "tortas" de yuca, maíz tostado y a veces adicionadas a la masa de gusanos. Los huevos de avestruz eran hervidos. Mientras comían, los Mojeños se sentaban sobre el piso alrededor de un plato grande con la comida. La carne era servida sobre esteras. El único condimento consistía en las cenizas de ciertas plantas mezcladas con pimentón. La sal era intercambiada con los Moseñes. La sal era muy valorada, convirtiéndose en un producto importante en una red comercial de larga distancia.

muerto porque bogando así el agua no ha parau, ni monte, ni chaco, los bichitoj, los tatú, taitetú todo eso no se conseguía no, hartó muerto en el monte. (Tomasa. Bella Brisa)

Del tropero, o sea nosotros sólo hacemos un asadito, asadito en olla o ya sea así asado en parrilla no, o sea nosotros lo llamamoj chapapa, le ponemos palo, le ponemos la carne ahí pa que cueza. O sea lo que se le echa es cebolla, comino, limón a veces le echamos así es. Igual el taitetú así lo preparamos, sí, así se prepara, en familia. (Candelaria. Bella Brisa)

Los entrevistados nos relatan sobre los tipos de animales que cazan como ser taitetú, jochi pintado, huaso (*Mazania americana*), purina (o urina), ciervo, anta, y los incidentes que tienen que atravesar para cazarlos.

Tejón, taitetú, jochi pintau, tropero, anta, guazu, eso son los que se pueden comer, o que comemoj, claro que hay otroj animales que no se comen. Se han ido, se han muerto porque no había donde se protejan, no habido altura. Hemoj tenido suerte, logré conseguir un tejón para comer. No ej tan grande, pesará unoj 5 kilos. Del tejón preparamoj así asadito nomaj, se pela y se asa no, se puede hacer diferentes formas, se puede hacer asau en olla, o sino loco, cheruje, picado de yuca le llaman, todo eso podemos hacer. Se acompaña con arroz, el picado de yuca ej con yuca nomaj, pura yuca, se pica la yuquita, como hacer un locrito nomaj. (Ismael. San Miguel de Máture)

Se va a cazar, pero no hay casi animales como había antej, porque la verdad ahurita loj bichos se han ido lejos pué, no hay cerca, están lejos, ya no se caza como antes. Máj antej era fácil, ahora ya no. Cazan taitetú, anta, guazo, jochi, todo eso se caza. Tardan a veces un día, a veces ese día no se caza, hay que ir otro día máj, ¿cuesta no? (Leyla. San Miguel del Máture)

Hay bichitos todavía, pillan taitetú, chancho del monte eso, siervo eso se caza, pescan. (Silvia. San Miguel del Máitre)

Al margen de preparar una variedad de comidas con la carne de monte, también ciertas partes del animal son aprovechadas para la fabricación de algún instrumento musical. Por ejemplo de los cueros elaboran bombos o tamboras, y de las uñas fabrican chononos para la danza de los Achus³⁸. Otras personas acostumbran acumular los cueros para posteriormente venderlos en San Ignacio, para curtirlos y fabricar billeteras.

O sea que eso lo cazan, lo van juntando cuero y acá en San Ignacio lo compran. Lo compran cuero y lo curten y hacen materiales, hacen cinturón, billeteras. De taitetú y del jochi colorau, porque hay 2 clases de jochi, hay un jochi pintau y un jochi colorau. Jochi pintau es pintadita, ese, su piel o se le puede estaquear, secar. Ese no se saca nada. Claro que loj huesos se queman, se queman los huesos para hacer yeso, pa preparar alimento para las gallinas, pa los pescados, una vez que se lo queman los huesos. (Tomasa. Bella Brisa)

c) "La peta, la anta tienen sus mantecaj, sus cascaritas son remedio"

Para muchos pueblos de las tierras bajas de Bolivia, la diversidad del bosque también se constituye en fuente de medicinas naturales (animales, plantas, cortezas de árboles, etc.), por ejemplo animales del monte como el oso, víbora, mono o garza (*Ixobrychus Exilis Erithromelas*), o las capibaras (*Hidrochaeris*) no se comen, pero algunos derivados los utilizan como ornamento, especialmente de la garza. En ambas comunidades existen

³⁸ Los Achus o Ichásianal, es una danza que representa al Dios Totémico de los Mojos: el abuelo o antepasado. Además de llevar máscara, sombrero grande con ala ancha y copa alta de cuero viejo de res y otros elementos, también llevan chononos en las canillas, para producir ruido a modo de sonajera. Los chononos son de uñas del taitetú, ciervo, o anta (De Ott 197:8).

grandes poblaciones de capibaras y garzas, en el camino o cerca de los curichis. En el caso de la víbora, tampoco la comen, pero señalan que tienen propiedades curativas. Además de ser comestibles, de algunas especies, como el anta, el jochi pintado, la peta, etc., se utiliza sus huesos y manteca como remedio para determinados males como las hinchazones, fracturas, gripe, entre otros. Al respecto, veamos los siguientes relatos:

Por decirle el animalito ese el borocho, ese borocho que decimos un animalito así grande todos los huesos que tiene, eso se raspa para hacer, pa tomar, pa mal de la cabeza, y eso lo toma, raspadito se toma. En el monte hay, en la pampa hay, todoj los huesos son remedio. O sea que también el hueso del pato, un animal grandecito porque come pescau que hay en los, eso también sus huesos sirven, remedio es. (Tomasa. Bella Brisa)

Si medicina la peta, la anta tienen sus mantecaj, sus cascaritas son remedio. Para la tos, la gripe pa eso. (Silvia. San Miguel del Mátire)

Hay algunos animales, las personas más mayores saben qué tipo de animal son para remedio, por ejemplo en el jochi pintado dicen, no ve, la cabeza dicen que algunos lo utilizan cuando no puede nacer su bebé o no sale la placenta, y ya la asan dicen y le ponen con agua hervida y ahí le dan de tomar a la señora. Hay víbora de todo tamaño, hay largas, gruesas igual de todo hay, por todo lau andan, por la carretera igual puede topar, acá no comen víbora, no he escuchau. (Leyla. San Miguel del Mátire)

Por decir, el jochi pintau, es lindo el animal para comerlo, pero su hielcita que tiene, su vesícula que tiene, ese es remedio para la picada de víbora, por decir, si le muerde la víbora, uno toma con agua hervida, un poco de la hiel toma y eso ya no le pasa nada. Eso también es como medicina. También para las

hinchazones, por decir un golpe uno tiene y con eso se le echa un poquito y también deshinchas, eso es como medicina. El oso bandera, el oso hormiguero, el mono eso no comemoj, la víbora tampoco no comemoj. (Ismael. San Miguel del Mátire)

La garza no lo comemos eso, solamente es adorno del campo nomás, no lo comemos, esos comen a los pescaditos más bien. Algunos dicen la comen la víbora, lo meten al horno, pa la vista dice es, los más viejingos que sea uno, pero que mira bien dice cuando la comen la víbora. Aquí, no la comen, pero otras personas dicen que lo comen para sanarle la vista. (Tomasa. Bella Brisa)

De la misma manera, algunas frutas como la papaya, las pepas de naranja, toronja no sólo son alimento, sino también tienen propiedades medicinales. Por ejemplo la papaya se usa como tratamiento para producir leche en aquellas madres que tienen hijos lactantes³⁹. Igualmente cuando ocurren accidentes, como fracturas, muchas veces son tratadas con plantas o yerbas del bosque.

Hay diferentej tratamientoj por ejemplo acá (se pone la mano en el pecho) ponen papaya asada, la asan la papaya y la calienta, y despuéj ya se frotan así no ve para que salga leche, hay de diferentej tipos. Igual hay que tomar, hacer chicha tomar, alimentarse bien y así uno tiene. Hay casos así que se tienen que curar así para que tengan leche, pero por ejemplo yo bien nomaj de toditas mij hijas he tenido leche. (Leyla. San Miguel del Mátite)

³⁹ La abadesas de la iglesia de San Ignacio, nos comentaron que el chocolate, las hojas de yuca, entre otros, también tienen propiedades para producir leche en las madres con bebés lactantes, veamos lo que nos dicen: "se toma chocolate, se toma chuño de plátano es buen alimento pa nosotros cuando dábamoj a luz, con eso ya criamoj nuestra leche, se lava pué el pecho con hoja de yuca, de papaya esa la hierven, la hojita con eso le lavan su pecho y así sale leche, no le falta".

Se quebró su brazo el hijo de Marina, el pobre se cayó jugando...el pobre muchacho lloraba, ¡llévelo al pueblo! Había una señora que quería llevarlo al pueblo, pero por ahí se enoja la señora y no va ir a verlo a su hijo. Yo nomaj lo curo a mi hijo dijo, y aquí nomaj, como ella sabe sobar, lo sobó, hirvió ese cuchí, una cáscara un palo, que lo hierve eso y ya eso se hace jalea digamos, y ese como jalea y ahí dice que le prende aquí (se toca el brazo) y ahí viene un trapo encima y lo lía ya, y eso tiene que dejarlo ahí no más, ya eso cuando sana por sí nomás desprende, y así lo hiso mire. (Duveysa. San Miguel del Mátire)

Me dieron a mí, la papaya grandota madura y se parte por la mitad y se estruja en los pechos y ¡como tiene harta leche! Hay hoja de macororó para dolor de cabeza, ese bueno ese moradito, yo tengo esa plantita ahurita, detrás de mi casa. Aceite de naranjo, ese aceite de naranjo se fricciona, se pone aquí en su frente. (Grupo de señoras en San Miguel del Mátire)

Papaya, maíz, se muele el maíz blando y hacer como chicha y después se le hecha sal, solo el maíz nomaj y con sal y se calienta los pechos y hay leche ya. (Grupo de señoras en San Miguel del Mátire)

Respecto a las armas para la cacería, en ambas comunidades mayormente se utiliza la escopeta y el rifle, muy pocas personas todavía practican la caza con arco y flecha. Además utilizan sus perros para atrapar algún animal. Respecto a la utilización de los perros para la cacería, esta práctica viene desde tiempos antiguos; Denevan (1980:182) dice que los perros bien amaestrados eran usados para conducir las presas a las trampas, y se incendiaba el pasto con el mismo fin. Cazaban venado, jaguar, jabalí, y el perro perseguía, rodeaba y llevaba a la presa hacia donde estaba la trampa. Es decir, el perro era

una ayuda en la cacería. Por ejemplo, los perros perseguían al jabalí, que hacía hoyos hasta que los capturaban. Las armas de caza empleadas eran el arco y la flecha, las bolas, la cerbatana, la honda, el lanzavenablos con pequeñas lanzas. Denevan (1980:189) también indica que los animales domésticos tenían poca importancia para los pueblos antes del período misional. La única excepción era el perro de caza, pero sin duda se trató de una introducción colonial.

Hoy en día en ambas comunidades visitadas, si bien se utiliza el rifle de salón, el perro sigue siendo una importante ayuda para cazar animales de monte, como muestra el siguiente relato:

Cazamos a veces así nomaj, pillau le llamamoj nosotros a la suerte nomaj, se atraviesa uno y le tiramoj el tiro y cazamos. Pero otras veces lo hacemoj con perro, por decir ayer ha sido con perro que hemoj cazau un tejón han pillau, lo han empacau y ahí lo hemoj matau. (Ismael. San Miguel del Mátire)

d) "Antes se tenía que pedir permiso, pero ahora no se puede controlar porque la gente que vive en el pueblo se entran pué por allá, y caza pué nomás, no podemos controlarlos ya"

Una mayoría de las personas entrevistadas nos señalaron que existen problemas con la caza en el bosque, una de ellas es la expansión de la actividad ganadera que ahuyenta a los animales, la apertura de nuevas carreteras igualmente amedrenta a los animales. Además por las inundaciones acaecidas el 2014, el ganado invadió los territorios donde acostumbran cazar. Algunos medios de comunicación han denunciado que algunas personas cazan animales con fines de diversión, aunque no tanto como en las proximidades de Trinidad. En época de inundaciones los animales huyen no sólo adentrándose al bosque sino también acercándose a las viviendas y carreteras, donde muchas veces son cazados.

Es un secreto a voces que gracias a la inundación, es posible adquirir carne de animales silvestres, como tatúes y jochis, a precios regalados y sin complicación alguna. Por otra parte, el incremento de la población incide en la disminución de las especies que se cazan. Al mismo tiempo, los dueños de los restaurantes de San Ignacio contratan a personas para cazar animales de monte, para preparar platos atrayentes y todo ello ha incrementado la cacería comercial, que es completamente ajena a las formas de caza vinculadas al autoconsumo. Según las percepciones de los lugareños, los animales van disminuyendo y algunas especies están en peligro de desaparecer.

Claro, ahora ya no hay casi mucho bicho, máj antej habían manada de chancho, y ahora ya son problema de laj carreteraj también. Por decir esta carretera a afectau harto a loj anilamej. Se vienen del pueblo y entran sin permiso, entran al monte y cazan, elloj cazan para negocio. Hay de ese tipo aquí en la comunidad. (Ismael. San Miguel del Mátire)

El estudio de CIDDEBENI (2007) indica que para los comunarios, la producción de la caza y la pesca es directamente para el consumo familiar, no existe comercialización, puesto que existen limitaciones legales y también normas internas. Coincidiendo con este estudio, los pobladores de San Miguel de Mátire nos indicaron que hasta hace algunos años, la cacería estaba regulada por la comunidad, se podía cazar solamente lo necesario, inclusive para poder cazar se tenía que pedir permiso al corregidor, actualmente es casi imposible controlar la cacería por los afanes comerciales de algunas personas que generalmente vienen de poblaciones vecinas. Estos factores van reduciendo una de las fuentes alimenticias de los lugareños.

Y ahora no hay nada que cazar, algunaj vecej la pobre gente se trajnochan por ahí pa cazar un taitetú, a vecej

no cazan, ya mucho cuesta, harta gente hay puéj ya.
(Dolores. Bella Brisa)

Antes se tenía que pedir permiso, así era. O sea en las comunidades eran los corregidores que le tenían que pedir permiso y dejaba hacer eso y tenían que hablar con la gente y así la gente decía sí, que pase a cazar entonces recién, y si era de la comunidad nomas tenía que saber y no cazar hartó, solamente era uno para su consumo, pero ahora no se puede controlar, porque la gente que vive en el pueblo se entran pué por allá y caza pué nomas. No podemos controlarlos ya. Si tenía mucha suerte, si cazaba dos pero no le decían nada porque era para su consumo nomas, o sea que esa persona que cazaba dos ya no cazaba pué ya otro día, estaba sin cazar unos 10 días, ya no salía porque él lo cuidaba pué su carne que tenía pa poder él mantenerse y trabajar. (Candelaria. Bella Brisa)

e) "Digamos el que va y caza mucho, el que caza seguido, ese es el que le sale...el dueño del monte"

En la actividad de la caza, perviven ciertas creencias en los espíritus que protegen a los animales del bosque, esta creencia se constituiría en una normativa para regular la cacería. Al respecto Cortés (2005:42 y 43), en relación a los espíritus o divinidades mojeñas, refiriendo a los cronistas como Castillo y Orellana, identifica un conjunto de espíritus o deidades de la naturaleza que habitaban o encarnaban en plantas, animales, lugares (como ríos, lagos o colinas), fenómenos naturales y hasta objetos. Estos espíritus eran capaces de transmitir mensajes y establecer preceptos identificables para la sociedad, cuya contravención podía significar el infortunio del infractor. Una de las principales funciones de este tipo de manifestaciones sobrenaturales fue la de normar el aprovechamiento humano de los ecosistemas naturales, regulando la caza, la pesca, la

recolección y las labores agrícolas. Para realizar estas actividades debían realizarse rituales especiales: "rezar" al espíritu de tal o cual planta o animal solicitando su protección y benevolencia; en algunos casos debía observarse un calendario ritual de fechas de siembra y cosecha, oportunidades de caza colectiva de tales o cuales especies, por ejemplo. Las infracciones podían ser castigadas por los espíritus de manera severa. Por otro lado, Carvalho (2011) indica que en la cosmovisión de los pobladores del Oriente boliviano se habla con exaltada reverencia del "Dueño del monte" o del "Dueño de la laguna". De igual forma, señala que los pueblos amazónicos creen que todos los lugares de la naturaleza (los montes, los ríos, las lagunas, y los animales), poseen "Dueños", divinidades protectoras, que los protegen, a los que hay que pedir permiso para derribar árboles, cazar o pescar. Finalmente, Querejazu (2011) refiere que en comunidades trinitarias del Beni, persiste la creencia acerca de la existencia de algunas personas que se convierten en tigre, igualmente de la existencia de la sirena como la "Dueña" de las aguas, es decir, de los ríos, lagunas y curiches. En torno suyo existe una serie de leyendas y creencias, entre ellas, que la Dueña es gente, es Dueña de los animales y que vive dentro del agua.

La existencia de divinidades protectoras del monte no es ajena a la memoria de los pobladores de Bella Brisa y San Miguel del Mátire. En ellos persiste la creencia del *Dueño del monte*, como protector y guardián de los animales del bosque. El mismo ha dado lugar, por un lado, a una relación permanente de respeto, responsabilidad y gratitud para con el bosque, muestra de ello son; no cazar en días de fiestas de santos, porque es un día de religiosidad y vínculo con la fe; no cazar en cantidad, sino lo necesario; y finalmente ofrendar para recibir, es decir, dar para no sufrir dificultades en la cacería. Por otro lado, ha dado lugar a ciertas normas para el manejo sostenible de la caza, la pesca

y la recolección, entre ellas por ejemplo, conocer las estaciones del año o días adecuados para cazar, con el fin de no poner en peligro de extinción por su caza frecuente que impida la natural reproducción de los animales, de tal manera que se constituyan en alimentos accesible para el mantenimiento de la vida de los pobladores, es decir de la seguridad alimentaria familiar, principalmente durante la época de lluvias.

Un señor también hace unos dos, tres años, pero no aquí, fue en otro lado, también lo mismo fue a cazar, pero esto fue fiesta de la Cruz el 3 de mayo, va a cazar, bueno pué el incrédulo, y la señora le dice no vas a ir porque hoy es fiesta, ¡qué ni fiesta! le dijo ¡yo lo que necesito es comer! dice, y el agarra y se va, y bueno y la mujer también se fue a su chaco, él se fue al monte y ya mire todo el medio día no salía él, nada esperando pué, él le había dicho que iba a volver temprano y nada, y nada, todo el día, dice que ya son las seis de la tarde, recién ya llega el hombre, medio como borrachio así, y él lo veía dice al señor que venía tras de él porque se había peleau con él, pué él ya había cazado dice un taitetú, ya venía dice el trayéndolo, cuando él dice le silbó detrás pensando que era otra persona, dice que le miró, le dijo ¡déjalo eso es mío! Todavía se discutieron con él señor, el dueño pué no, ¡déjalo eso es mío, déjalo eso es mío! y nada él no lo hizo caso, pué claro pensando de que era otra persona. Y salió dice que al fin ya lo alcanzó, se le gano el delante y ya no era esa persona, ya era un bicho dice, ya dice que él se le venía el bicho, lo quería morder y él lo buscaba como pa machetearlo, su machete y no podía pué él claro estaba pué, que se iba a dejar pué si no era pué un bicho no. Eso es verdad. No hay que ir a cazar, digamos en todo lo que es digamos fiesta de algún santo, no se puede ir a veces uno habla mal y precisamente no le sale pué. Así siempre nos ha pasau, le ha pasau a otro compañero antes así, eso nos contaba a veces mi madre, siempre ella nos decía, no van a ir al monte

les decía a mis hermanos, no ir al monte porque siempre el dueño de los bichos se enoja, los cuida, es como nosotros decía ella. (Candelaria. Bella Brisa)

La contravención de esas normas, por ejemplo cazar en cantidad, puede dar lugar a la ira y aparición del *Dueño del monte* convertido en una persona. A pesar de la firmeza en la creencia del *Dueño del monte*, sobre todo en personas adultas mayores, en la práctica no todas las personas piensan que es así, especialmente las personas jóvenes realizan actividades de caza sin tomar en cuenta a las divinidades protectoras del bosque y sin solicitar su protección y benevolencia⁴⁰.

Bueno pué, el dueño del monte pué que eso era, así también era antej, y ahora sucede así. Digamos el que va y caza mucho, el que caza seguido ese es el que le sale, o sea él se le transforma el mismo animal que ellos van de ir buscando para cazar y ya se les transforma, se les sale y no es pué el bicho, es el dueño del monte. Ya después de que ya ellos algo pué le hacen o lo balean o lo machetea, ya entonces pué él se para y ya es una persona, el dueño es una persona. Pero como ellos digamos son pues persona no son como uno pué o sea que ellos se transforma pué de animales a personas. (Candelaria. Bella Brisa)

Acá algunaj personas lo practican, por decir hay un cuento que máj antej practicaban, pero nosotros aquí no hacemoj eso, pero noj contaban que dice que hay que darle un poquito de bebida alcohólica, un cigarro ponerle en el tronco de esos paloj gruesos nosotros lo llamamoj moroño, son gruesos así

40 Tampoco las personas ajenas a la comunidad toman en cuenta a las divinidades protectoras del bosque, al contrario cazan animales para proveerlos en los restaurantes. El estudio de Canedo (2011:163) indica por ejemplo que en comunidades del TIMI como Villa Esperanza, las empresas madereras arrasan con el monte, destrozan los árboles, donde hasta se involucran sus mismos dirigentes. Lo que significa que la creencia en el Dueño del monte, muy pocas personas la respetan.

casi no tienen hojas, son largos, entonces en sus raíces ahí le ponían un poquito de alcohol y su cigarro encendido para que fume. Entonces le iba bien así máj o meno, esos cuentos que a nosotros nos contaban, pero nosotros no lo practicamos, en mi caso yo así nomá me voy. (Ismael. San Miguel del Mátire)

f) "Aquí cerca yo voy, saco pescau grandej, de todo tamaño hay, pequeñito de todo tamaño"

Romero (2003) señala que los Llanos de Moxos estuvieron habitados en tiempos precoloniales por un pueblo amazónico que desarrolló técnicas de producción muy eficaces adaptadas a su medio. Empero, dado que esta cultura carecía de animales domésticos, su fuente de proteína animal más importante era el pescado. Los peces eran retenidos en lagunas artificiales y utilizados para la alimentación. Igualmente Denevan (1980:187) indica que durante buena parte del año, la pesca es tan importante -si no más- como la caza. Cuando en abril, mayo y junio grandes cantidades de peces quedan en descampado por la retirada de las aguas o se concentran en pequeñas lagunas, son fácilmente pescados con macanas y lanzas, así como con arcos y flechas; además, el pescado brincaba con frecuencia a las canoas de los pescadores. En los ríos y lagos también se pescaba y atrapaba pescado. Los pescados comestibles más comunes eran: el pacú (*Myletes*); el surubí (*Platystoma*); el bagre (*Pimelodon*); el sábalo (*Prochilodus*) y otros. No hay ningún dato para los pueblos indígenas de sabana, de que usaran anzuelos; recurrían a las flechas y lanzas, incluido un tridente o arpón para pescar peces grandes. Por la noche atraían el pescado con antorchas, y a continuación lo alcanzaban. Los actuales Ignaciano pescan con flechas impulsadas por catapultas manuales, aunque se trata probablemente de una técnica posterior a la conquista.

En relación a Bella Brisa y San Miguel del Mátire, la pesca al igual que la caza es casi cotidiana y se constituye en un modo de vida para los lugareños. Asimismo es un complemento en la alimentación, ya que es un aporte importante de proteínas. En Bella Brisa los pobladores acuden a los ríos Senero y Wirico, donde pescan peces como la palometa, piraña, yayú, bagre, bentón y otros. En San Miguel de Mátire no existen ríos, a excepción el río Apere, pero por la gran distancia, en muy pocas oportunidades van allí a pescar. Sin embargo, en la comunidad existen 3 pozos o lagunas pequeñas donde proliferan los peces. El producto de la pesca está dedicado fundamentalmente al autoconsumo.

Desde hace varios años la ONG HOYAM, viene realizando trabajos en piscicultura en las comunidades de Moxos, como alternativa de alimentación y de comercio; entre las comunidades donde trabaja esa institución están las dos poblaciones estudiadas. Sin embargo, en los últimos años, se abandonó la cría de peces, uno de los entrevistados nos señaló lo siguiente *"se dejó de sembrar pescado para hacerlo pozas de agua para beber la comunidad"*.

De la carne de pescado se acostumbra preparar un sudado, sopa, en chapapa o parrilla hecha de palos resistentes que no arden fácilmente, con hojas de palmeras. Los lugareños lo llaman pescado chapapeau y lo acompañan con yuca, arroz, plátano, etc.

Acá en el río Senero, bueno que aquí solamente lo que sacamos es nomas pué bentón, palometa o sea las pirañas no eso, y yayú, eso no más lo que se saca, eso nomas. Eso se come con yuca, o sea hacemos sopa de yuca o sea si, como se dice, un loco como decimoj nosotraj acá, un loco con yuca así entrevarau con arroz, y hacemos a veces también así chapapeau como decimos

lo asamos, y así lo comemoj así preparadito, así le echamos algo de condimento. (Candelaria. Bella Brisa)

Si voy yo de pesca, aquí cera yo voy saco pescau. Grandej de todo tamaño hay, pequeñito de todo tamaño. Hacemoj sudau, hacemoj frito, si lo fritamoj, hacemoj chicharrón, también loj asamoj y comemoj majadito ej lo que comemos acá nosotros, eso hacemos sopa también de pescau. (Silvia. San Miguel del Mátire)

Mi esposo se ha ido a la pesca. A laj pozas nomaj, pa acá a ejte lau hay pozas, porque no hay río acá, lejos queda el río, así que a laj pozas nomaj se va a pescar. Con vara y con liñado, liñado jalarla nomaj la liñada, con anzuelo nomaj es, no hay malla. Puro bentones, yayu, bagre salen así. Bueno se hace sudau, se hace frito igual, cuando hay grande se hace asau igual no, a la chapapa. Comemoj con arroz, yuca cuando hay yuca, plátano, ahurita pué no hay, así que con arroz. (Leyla. San Miguel del Mátire)



Foto 10. La pesca en una poza de San Miguel del Mátire

Uno de los integrantes de la CEPIB nos comentó que la forma tradicional de asar los pescados era en chapapa, o sea lo que

llaman trempe, con palos cruzados, actualmente va cambiando la parrilla hecha de metal, aunque en las comunidades estudiadas no mencionaron ese cambio. Por lo que deducimos que el sabor del pescado asado en chapapa se mantiene.

Por ejemplo mire nuestros alimentos de antes de la gente indígena el pescau asadito en su trempe llamábamos nosotros, ahora ya es con fierro, era el palo cruzau, la brasa debajo, el pescau lo asentamos ahí, y la yuca asada en la brasa en las escollos de la ceniza, ahí con la yuca con la cáscara ahí cocía eso, se tapaba eso, una vez cocido todo blandito usted pela y comparte ya con el pescau y salsita y comíamos el alimento. Sólo el fierro nomás ha cambiado, pero se mantiene esa costumbre. La carne del monte también así lo cocíamos nosotros, en chapapa lo llamamos nosotros y así es que tiene un sabor lindo, no es como se come ahora a corriente ya no tiene el mismo gusto, será de lujo, pero también el humito es vitamina para la sangre, para la salud, para el intestino, también es remedio porque los palos, la resina también tienen vitamina, de esa manera la gente de antes es sana, se mantenían sanos. Ahora ya no, ahora el aire se está contaminando y antes no había todas estas cosas, no había, ataque cardiaco no existía en la gente, no existía jamás. (Integrante del Tribunal Disciplinario de la CEPIB)

g) "Lo que hay hartito es el achachayrú y chocolate"

La recolección de frutos silvestres en el bosque es una práctica común en ambas comunidades, especialmente por parte de los niños, que los recolectan para el consumo, no para la venta. Los frutos recolectados son el achachayru, motacú, el sinini y otros, los mismos no sólo complementan la alimentación, sino también se constituyen en fuente importante de minerales y vitaminas para los lugareños.

Respecto a las actividades de recolección, Denevan (1980:179) habla de una variedad de productos y palmeras que tienen frutos comestibles, entre ellos *el motacú (Attalea princeps)* que da su fruto todo el año. Actualmente en Bella Brisa y San Miguel del Mátire, otras especies del bosque como el árbol de la tacuara, que es el bambú, es aprovechado para cercar sus casas. Del árbol del motacú no sólo comen sus frutos, sino también con sus palmeras elaboran canastas, esteras, etc.

Aquí no hay ocoró, lo que hay harto es el achachayrú y chocolate, el monte ej puro chocolate y achachayrú, en época de chocolate hay harto chocolate. Se prepara, se seca, se hace un proceso, la inundación también un poco le ha afectau, algunoj se han muerto, pero hay. Motacú hay también harto, eso se come. (Ismael. San Miguel del Mátire)

Hay motacú, es silvestre también el motacú, de eso se hace esto, que se hace pa las casas, la planta, con eso se hace. Estos son tacuara, esto es pa cerco, pa todo sirve. El sinimi que decimos una fruta rica era, ¿conoces la chirimoya? así parecida pero más grande es, eso ya no hay también. Fruta linda era esa también, dulce. Eso en San Joaquín, allá harto había de eso, pero también ya no hay eso. Aquí hay también, pero no se da como allá chiquitingas nomaj así, en cambio allá grande, así se da. (Tomasa. Bella Brisa)

Motacú hay, traen pa comer, pero para la venta no, pa comer nomaj traen del monte motacuces, limones también hay silvestres, limones chicos, pa nosotros no maj, no se vende. (Silvia. San Miguel del Mátire)

REFLEXIONES FINALES

Las narrativas sobre experiencias productivas y alimentarias en comunidades de Bella Brisa y San Miguel del Mátire, sugieren que los principales productos de cultivo anual como la yuca, maíz, caña de azúcar y otros, se han visto sometidos, desde hace algunos años, a una serie de contingencias climáticas que ya no pueden considerarse "naturales", por ser el resultado de la expansión de actividades depredadoras del bosque, el calentamiento global y otras condiciones provocadas por la actividad humana. La intensificación de las inundaciones y de los incendios forestales da lugar a la desaparición temporal de una variedad de platos elaborados con esos productos, como es el majadito batido, o la sopa de joco. Aunque estos productos vuelven a ser cultivados después de la emergencia ecológica, se nota en los testimonios un cambio paulatino en las preferencias alimentarias de las generaciones jóvenes. Si bien la variación en la dieta sigue el curso de los ciclos de producción, fenómenos de introducción reciente como la escuela, la difusión de propaganda en los medios de comunicación masiva y la migración rural-urbana hacen que las familias vayan complementando y alternando su alimentación con una presencia cada vez más importante de alimentos de origen industrial (fideos, azúcar, sazónadores, etc.), siendo la escasez de recursos el único freno a la intensificación de esta tendencia. Por tal razón, y por la vigencia de normas culturales indígenas y sistemas sostenibles de uso del bosque, este proceso de reemplazo en sus hábitos alimenticios es lento e incompleto, razón por la cual consideramos que es importante cuidar las experiencias y conocimientos alimentarios de las comunidades.

Hay factores ecológicos más complejos que inciden también en estos procesos de deterioro productivo y debilitamiento de la soberanía alimentaria, además de los ya señalados de origen directamente social. Entre estos podemos mencionar las inundaciones, donde vimos el ejemplo de la disminución en la producción de la naranja, que está llevando a la reducción e inclusive a la eliminación de esta fruta en la dieta alimentaria de los lugareños. Otro ejemplo es la disminución del café y frejol, a causa de la invasión de loros o monos en los sembradíos. Las causas de estos fenómenos deberían estudiarse, pero es posible que el desmonte de los bosques y el desequilibrio entre especies depredadoras tengan mucho que ver en el problema.

Las tierras de ambas comunidades son diferentes a las de las tierras altas del país. La capa fértil es delgada y se encuentra en la superficie llegando a poca profundidad. Por esta razón esos terrenos no son arables, lo que permite una práctica agrícola tradicional, transmitida desde sus abuelos, de cultivo manual y uso selectivo de herramientas, además de promover un vínculo permanente entre las prácticas agrícolas y la cultura, la cosmovisión y un relacionamiento de sujeto a sujeto con el mundo natural. También hemos visto que hay conciencia acerca de los negativos efectos del uso de insumos químicos o maquinaria agrícola, no sólo por el costo sino por experiencias y percepciones en torno a la salud y el bienestar, como vimos en los testimonios que valoran la carne de monte por encima de la carne de vacas alimentadas y tratadas con vacunas e insumos industriales. Lo significativo y destacable en la producción de alimentos originarios de los llanos como ser la yuca, cacao, maíz, camote, pacay o joco, e incluso en la crianza de animales introducidos como gallinas y puercos, es que esos productos son eminentemente sanos, benéficos y de calidad, y que se destinan mayormente al autoconsumo, contribuyendo así a la seguridad alimentaria de la familia. En todo sentido es una

producción agroecológica adaptada a las condiciones del lugar, producto de la experiencia de generaciones, y aunque se trata de comunidades nuevas, son portadoras de un bagaje cultural común a toda la región de los llanos de Mojos, de ahí que resulte tan importante cuidar esos conocimientos, valorarlos y apoyarlos, además de limitar los factores externos (construcción de carreteras, desbosque indiscriminado, invasión de colonos, ganaderos y cazadores furtivos) con el fin de lograr una soberanía alimentaria. Esta producción agroecológica está formalmente protegida por la Ley Nro. 144 de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria (2011), uno de cuyos artículos sobre política de fomento a la producción, señala que se fomentará la producción tradicional, orgánica, ecológica, agropecuaria y forestal con destino al consumo interno que permita alcanzar la soberanía alimentaria. Sin embargo, en los artículos 15 y 19 de la misma Ley se fomenta indirectamente la agricultura con semillas transgénicas, que podrían poner en riesgo esta misma soberanía. Además, como hemos visto en el caso de las inundaciones, el programa de dotación de alimentos por emergencia climática no sólo resultó insuficiente para las comunidades, sino que se centró en alimentos industriales de bajo valor nutricional (aceite, harina, azúcar).

Los estudios antropológicos, arqueológicos e históricos de las poblaciones de Moxos, entre ellos el de Denevan, Erickson y otros que revelan la existencia de decenas de lomas, terraplenes y obras de drenaje (campos con zanjas y camellones, canales), construidas en su mayoría durante el tiempo anterior a la conquista española, con el fin de contribuir a hacer frente a las inundaciones anuales, y cultivar la sabana de un modo sostenible. Asimismo, la existencia de artefactos como el rallador de yuca, las vasijas y cerámicas para preservar el chivé, o en tiempos más recientes, las vejigas de vaca desecada, muestran que en los Llanos de Moxos hubo un gran bagaje

de conocimientos productivos y una cultura alimentaria con capacidad de adaptar aportes externos sin perder su propia lógica. En la presente investigación hemos encontrado una continuidad en algunas de esas formas, como ser el cultivo en alturas para protegerse de las inundaciones, la fabricación del chivé, el intercambio de alimentos con los vecinos y el manejo comunal de algunos procesos. Aunque cambiaron las formas de elaborar y producir los alimentos, se continúa elaborando chicha, aunque ya no en cántaros ni se endulza con miel de caña, del mismo modo se continúa produciendo y comiendo el plátano verde sancochado, pero ya no se elabora el chuño de plátano (por deshidratación). Esperamos contribuir de algún modo con el rescate de los antiguos saberes alimentarios, que pueden resultar críticos en el futuro.

En el imaginario de gente urbana como nosotros (que venimos de las zonas altas del país), a veces circulan ideas de que la caza, pesca y recolección de frutos silvestres en el bosque es tarea fácil y la puede hacer cualquier persona. Pero las narrativas nos enseñan que sobre el bosque hay todo un conocimiento que poseen las comunidades, como ser; ciertas normativas para la caza; pedir permiso al corregidor, e inclusive pedir permiso a los espíritus protectores del bosque; cazar lo necesario, etc., con el fin de no poner en peligro de extinción las especies, que por su caza frecuente limiten su natural reproducción. De tal manera que se constituyan en alimentos accesibles para el mantenimiento de la vida, especialmente de la seguridad alimentaria de poblaciones como Bella Brisa y San Miguel del Mátire, sobre todo durante época de lluvias como las acaecidas en el presente año (2014). Sin embargo, la actividad ganadera, maderera y el interés lucrativo de personas y empresas, provocan la disminución del hábitat natural de los animales de caza, pesca y de toda la biodiversidad del bosque, y a la vez atentan contra la seguridad alimentaria. Pese a la existencia de leyes

como la Ley del medio ambiente, la Ley forestal y otras, éstas no se cumplen, sobre todo en cuanto a sus objetivos de regular la utilización sostenible y la protección de los bosques y tierras forestales en beneficio de las generaciones actuales y futuras. Esto se agrava con las contradictorias políticas de desarrollo del Estado Plurinacional en el oriente, que recientemente ha optado por apoyar la actividad empresarial y el desmonte de la amazonia, además de la construcción de carreteras que no siempre velan por los intereses de las comunidades locales.

En el curso de esta investigación, encontramos interesantes potencialidades y experiencias propias respecto a la producción sostenible de alimentos como el arroz, papaya, plátano verde y cacao, aunque en este último caso la producción viene siendo impulsada por una ONG. Sin embargo, la prioridad que se otorga a grandes proyectos carreteros (dentro de la red bioceánica) por encima de los ramales de conexión entre comunidades y pueblos locales, dificultan la obtención de ingresos por estos productos mejorados. Caminos de tierra precarios, que con una lluvia de una o dos horas quedan totalmente intransitables para las movilidades, desmotivan a los pobladores a producir excedentes para el intercambio, que podrían ayudar a sostener la vida local, en lugar de tener que recurrir a la venta de su fuerza de trabajo fuera de la comunidad. Otras potencialidades son los conocimientos respecto al manejo de plantas medicinales, curaciones, elaboración de aceites vegetales, manufactura de artesanías a base de palmeras, semillas y algodón, construcción de viviendas, canoas y muchos otros recursos para el sostenimiento de la vida. A esto debe añadirse un importante bagaje cultural en historias orales, cuentos y mitos relacionados al bosque, música y danzas que deben ser promovidas y recopiladas entre personas adultas mayores, como parte del fortalecimiento de las identidades indígenas, como parte de la recreación de

sus modelos propios de producción, y no sólo como piezas de folclor. En las zonas bajas de Bolivia se tiene estudios sobre la producción agropecuaria, ganadera, castañera y maderera, pero aún se conoce poco sobre la realidad cotidiana y los conocimientos productivos, de silvicultura y agroecología, que son parte de la cultura de estos pueblos. En la sede de gobierno y en las principales ciudades, sólo se visibiliza a estos pueblos en momentos de conflictos, crisis o dificultades como son las inundaciones o incendios, y esto añade un mayor prejuicio y desconocimiento de su realidad. La nueva Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia (2009), en uno de sus capítulos sobre los Derechos de la Naciones y Pueblos Indígena Originario Campesinos, indica que sus saberes y conocimientos tradicionales, su medicina ancestral, sus idiomas, sus rituales y sus símbolos y vestimentas sean valorados, respetados y promocionados. Es patrimonio de las naciones y pueblos indígena originario campesinos las cosmovisiones, los conocimientos y las tecnologías tradicionales, y además este patrimonio forma parte de la expresión e identidad del Estado. Sin embargo, estas cláusulas corren el riesgo de quedarse en el papel.

En las últimas inundaciones del 2014, las instancias gubernamentales lanzaron un programa llamado el plan “Patujú”, para reconstruir las zonas inundadas del Beni. Se destinaron créditos de miles de dólares americanos al sector ganadero, castañero, e inclusive a los pequeños productores que sufrieron pérdidas, aunque en este caso con determinados requisitos. Igualmente el plan estaba orientado a la creación de 15.000 puestos de trabajo en los próximos 3 meses. Esos propósitos pueden ser loables, pero nos preguntamos: ¿cómo los pobladores de Bella Brisa y San Miguel del Mátire que perdieron casi todos sus chacos, podrán acceder a esos créditos? Como no poseen bienes para dejar como garantía

y menos los títulos de sus tierras, que son de propiedad colectiva, cómo pueden ser tratados como sujetos económicos válidos, más allá del insuficiente apoyo alimentario del PMA?. Hasta el mes de julio ninguno de los pobladores se había beneficiado de los puestos de trabajo que ofrecía el plan “Patujú”, al contrario estaban yendo a trabajar a Santa Cruz, a Trinidad y San Ignacio de Moxos para ofrecer su fuerza de trabajo y lograr recursos, y con ellos comprar alimentos para el mantenimiento de la familia.

Si bien en comunidades como Bella Brisa existe un avance importante en relación a la participación de las mujeres en el ejercicio de cargos de representación comunal, como ser el cargo de corregidor, sin embargo es importante impulsar y fortalecer la organización de mujeres, ya que en los relatos advertimos que ellas son las que conocen más y por lo tanto pueden velar por la seguridad, diversificación y complementariedad alimentaria de la familia, no sólo cultivando en sus chacos, sino también en los huertos cerca de sus viviendas, donde siembran una variedad de verduras y plantas medicinales que en gran medida diversifican la alimentación de la familia y la protegen de enfermedades. En casos como las inundaciones de principios de 2014, las mujeres en las reuniones generales de la comunidad hicieron sus requerimientos explícitos de dotación de gallinas ponedoras, y a tanta insistencia, finalmente lograron sus demandas. Por eso consideramos que es importante fortalecer la organización de mujeres.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Antezana Guerrero, Mónica (responsable). Seguridad Alimentaria en Pando. Aprovechamiento de los recursos naturales en la alimentación de los pobladores de Pando. PIEB, Universidad Amazónica de Pando, CIPCA. La Paz – Bolivia. 2001.

Block, David. La cultura reduccional de los llanos de Mojos. Sucre: Historia Boliviana. 1997.

Canedo Vásquez, Gabriela. La Loma Santa una utopía cercada. Territorio, cultura y Estado en la Amazonía boliviana. OBIS. Plural. La Paz, Bolivia. 2011.

Carvalho O. Homero. Acerca de los “dueños” del monte o la magia que encierra el Tipnis. www.amigo-latino.de/...07.../461_06tipnis_duenosmonte.html. (Consulta 30/09/2014)

Centro de Investigación y Documentación para el Desarrollo del Beni (CIDDEBENI) Diagnóstico Municipal Consolidado de san Ignacio de Moxos. Noviembre 2007. Biblioteca Digital FAM-Bolivia bibliotecadigital.fam.bo/pdfs/descargar/306. (Consulta 15/06/2014)

Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA). Propuesta: Restablecimiento y recuperación de los medios de vida de familias indígenas y campesinas de Beni y Pando afectados por las inundaciones 2013-2014. Bolivia. cipca.org.bo/index.php?option=com_docman&task. (Consulta 01/08/2014)

Cortés Rodríguez, Jorge. Caciques y Hechiceros. Huellas en la historia de Mojos. Plural-Universidad de la Cordillera. Bolivia. 2005.

Denevan, William. La geografía cultural aborigen de los llanos de Mojos. Ed. Juventud. La Paz. 1980.

De Ott, Rebeca. Danzas folklóricas y días especiales de los ignacianos. Instituto lingüístico de verano. Ríberalta-Bolivia. 1971.

Erickson, Clark L. 1980. Sistemas agrícolas prehispánicos en los Llanos de Mojos. evols.library.manoa.hawaii.edu/bitstream/.../erickson_america.pdf. (Consulta 05/06/2014)

Espinoza Antezana, Sophia K. Reglas para la cacería en comunidades indígenas de la Reserva de la Biosfera y Tierra Comunitaria de Origen Pilon Lajas: Un análisis desde la economía experimental. Conservation Strategy Fund/Conservación Estratégica. Serie Académica nro. 5. La Paz, Bolivia. Noviembre 2011.

FAO. Seguridad Alimentaria. Informe de Políticas Nro. 2. 2006. [ftp/ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf](http://ftp/fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf). (Consulta 30/08/2014)

Huanca Luna, Germán. Economía del cacao (Avances y perspectivas del cacao en las Regionales de CIPCA Norte y Beni). La Paz mayo 2004. cipca.org.bo/index.php?option=com_docman&task=doc...gid. (Consulta 28/07/2014)

Jabardo Pereda, Virginia. Dinámicas sociales de las poblaciones indígenas en la amazonia boliviana. Tenencia de la tierra y relaciones de poder en Mojos. dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3686435.pdf. (Consulta 09/07/2014)

Jorda, Enrique. Pueblos mojos y su aportación al quehacer nacional de Bolivia. www.ceam-ong.org/wp-content/uploads/.../17.pueblosMoxos.pdf. (Consulta 25/08/2014)

Lehm, Zulema y equipo CIDDEBENI. El saber y el poder en la sociedad mojeña: aproximación desde una perspectiva de género. En Silvia Rivera *Ser mujer indígena, chola o birchola en Bolivia poscolonial de los años 90*. La Paz. 1996.

Lehm, Zulema. Milenarismo y movimientos sociales en la amazonia boliviana. La búsqueda de la Loma Santa y la marcha indígena por el territorio y la dignidad. APCOB, CIDDEBENI, OXFAM AMERICA. Santa Cruz. 1993.

Molina A. Wilder y Soletto S. Wilberto. Sociedad Local y Municipio en el Beni. PIEB. La Paz – Bolivia. 2002.

Molina A. Wilder. El lugar del territorio en los modos de vivir de las comunidades de San Ignacio de Mojos. www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1990...script=sci_arttext. (Consulta 10/09/2014)

Rivero Parada, Luis. Viuri Samure Folklore Mojeño. San Ignacio de Mojos. Comisión de Pastoral Indígena del Vicariato Apostólico del Beni. Beni – Bolivia. 2005.

Romero Inés y Pastó Elisenda. Breve Introducción a la región de los Llanos de Moxos. CEAM. www.ceam-ong.org/wp-content/.../04/03/. (Consulta 17/07/2014)

Ortiz Aponte, Dora. Retrospectiva al departamento Beni. Trinidad – Beni – Bolivia. 2008.

Querejazu Lewis, Roy. Trayectoria histórica y cultural de los trinitarios. www.andesacd.org/wp (Consulta 20/06/2014)

Querejazu Lewis, Roy. Etnografía Amazónica Boliviana. Dirección de Investigación Científica. www.dicyt.umss.edu.bo/archivos/Querejazu_Lewis.pdf. (Consulta 09/08/2014)