

Indo para mesa com os Camentsá¹

Indira Andrea Quiroga Dallos²

Resumo

Esta narrativa é uma primeira aproximação ao mundo da alimentação indígena camentsá, comunidade moradora no Vale do Sibundoy, na Colômbia. Nas cozinhas das mulheres camentsá se misturam plantas medicinais e comestíveis com os animais domésticos, para conseguir pratos onde o tradicional e o novidadeiro se encontram. Aqui se abordam particularmente o milho e o porquinho das índias, dois alimentos que devem estar presentes em todas as festas da comunidade. O leitor é conduzido desde o trabalho nas roças, atravessando a relação existente entre a mulher e a mãe terra, até algumas das técnicas empregadas para a transformação dos alimentos, para finalmente chegar à mesa.

Palavras-chave: alimentação, indígena, camentsá, milho.

Goin to the table with the Camentsá

Summary

This narrative it's a first approximation to the camentsá indigenous food world, community that lives at the Valley of Sibundoy, in Colombia. Into the kitchens of the camentsá women, medicinal and comestible plants and domestics animals are incorporated, to get dishes where tradition and newfangled are involved. Here are approached the corn and guinea pig, specially, two foods that must be present in all the festivities of the community. The reader it's guided from the small farms, through the relation between the woman and the earth mother, to some techniques used for the food transformation, to arrive at the table, finally.

Keywords: food, indigenous, camentsá, corn.

1 Este caminho escolhido para ir até a mesa com os Camentsá foi construído a partir de fontes secundárias e como parte da disciplina Narrativas Urbanas, oferecida dentro do programa de pós-graduação em antropologia da Universidade Federal da Bahia. No momento de sua elaboração só tinha tido a oportunidade de ir para campo uma vez, viagem na qual tinha como principal objetivo apenas a abertura do mesmo. Por isso, praticamente toda a narrativa está feita de maneira impessoal. A primeira pessoa só é empregada no momento de chegada ao Vale do Sibundoy. Assim, e pela distância do campo, a elaboração se deu como uma reconstrução de fragmentos que ia encontrando em textos que falavam sobre os Camentsá, mas que tinham como objeto principal assuntos diferentes do de sua comida. Essas informações junto com algumas imagens e conversas informais que tinha na minha cabeça permitiram esta criação. Alguns termos ficaram em itálico devido à impossibilidade de lhes dar um equivalente no português. Finalmente, a partir de certas reflexões no percurso da disciplina, decidi traduzir para o português os depoimentos, com o fim de fazer uma leitura mais fluida para o leitor.

2 Graduada em Antropologia pela Universidad Nacional de Colombia - Bogotá (2012). Mestranda em antropologia da Universidade Federal da Bahia. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Etnologia Indígena. Atuando principalmente nos seguintes temas: Antropologia, Alimentação, Etnologia Indígena. e-mail: quirogadallos.ina@gmail.com

Resumen

Esta narrativa es una primera aproximación al mundo de la alimentación indígena camentsá, comunidad habitante del Valle de Sibundoy, en Colombia. En las cocinas de las mujeres camentsá se mezclan plantas medicinales y comestibles, con animales domésticos, para obtener platos donde lo tradicional y lo novedoso se encuentran. Particularmente, aquí se abordan el maíz y el cuy, dos de los alimentos que deben estar presentes en todas las fiestas de la comunidad. El lector es conducido desde el trabajo en las chagras, atravesando la relación existente entre la mujer e la madre tierra, hasta algunas de las técnicas empleadas para la transformación de los alimentos, hasta llegar a la mesa, finalmente.

Palabras claves: alimentación, indígena, camentsá, maíz.

“Y cuando el maíz está crecido la gente del maíz lo muele sobre la piedra y lo alza y lo aplaude, y lo acuesta al amor del fuego y se lo come, para que en la gente del maíz siga el maíz caminando sin morir sobre la tierra³”

(Eduardo Galeano)

Entre a floresta e os Andes, partilhando elementos dos dois, se encontra um lugar onde pisos térmicos, vegetação e múltiplas formas de vida convivem diariamente. No pé da cordilheira, no sul ocidente colombiano, indo de ônibus, a doze horas da capital colombiana, Bogotá, localiza-se Mocoa, capital do estado do Putumayo. Foi só há dez anos que esse percurso pode ser feito por uma estrada pavimentada. No ano de 2002 foi inaugurado o caminho, aumentando a comunicação entre essa região do país e o resto do território nacional.

Depois de chegar a Mocoa peguei outro ônibus pela estrada que comunica essa cidade com Pasto, quase chegando à fronteira com o Equador. Três ou quatro horas de percurso e comecei a olhar o Vale no meio da montanha. O Vale do Sibundoy faz parte da grande bacia hidrográfica do rio Amazonas, e do complexo Andes-Floresta; conta tanto com zonas planas como de ladeira e de montanha. Quatro municípios compõem o Vale: Santiago, Colón, San Francisco e Sibundoy.

3 Fragmento do texto *Ventana sobre los ciclos* (Galeano, 2001: 65). Escrito numa parede no município do Sibundoy.



Figura 1. Localização do município de Sibundoy, Estado de Putumayo, Colômbia.
Fonte: Intecs-Sibundoy⁴.

Os *mayores*⁵, as pessoas mais velhas e conhecedoras das comunidades indígenas, contam que nesse território têm habitado os Camentsá desde tempos anteriores à chegada dos espanhóis. Atualmente compartilham o território com brancos e indígenas Ingas, falantes de língua quíchua, que se caracterizam por ser uma comunidade com maior mobilidade da que os Camentsá têm. Os Ingas têm como principal lugar de moradia Santiago e Colón, enquanto os Camentsá são mais numerosos em Sibundoy e os colonos em San Francisco.

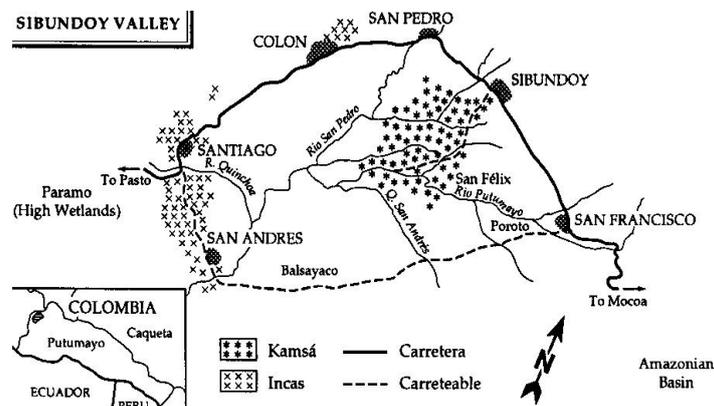


Figura 2. Localização das comunidades Ingas e Camentsá no Vale do Sibundoy⁶.
Fonte: Indiana University⁷.

4 Disponível em: <http://intecs-sibundoy.blogspot.com.br/p/ubicacion-del-municipio-de-sibundoy.html>. Acesso em: 03 de janeiro de 2014.

5 Pessoas idosas com conhecimento tradicional. Continuarei usando esse termo por ser uma categoria de importânciaêmica.

6 Tomado de <http://www.indiana.edu/~irc/lengua.html> Acesso: 03 de janeiro.

Um total de 90% da população branca mora nas cabeceiras municipais, enquanto os indígenas ocupam principalmente as partes rurais, mais conhecidas como as *veredas*⁸ (Ramirez e Pinzon, 1987). No entanto, a maior parte do povo que habita esse setor, o faz com dificuldades familiares, por viver em espaços de terra reduzidos para trabalhar e derivar mínimos produtos das roças (Pueblo Camentsá, 2004, p. 20). Nas últimas décadas, recebeu o equivalente a 32% da população deslocada de todo o Estado de Putumayo, composta tanto por colonos como por indígenas (Observatorio, 2009. p. 14).

O encontro com os espanhóis ocorreu no começo do século XVI, com expedições que buscavam encontrar El Dorado, contudo, “não encontraram tal riqueza, mas tropeçaram com um povo avançado economicamente, através de sistemas produtivos representados nas suas sementeiras de milho e demais variedades de plantas alimentares⁹” (Pueblo Camentsá, 2004. p. 3). A partir desse momento começou um processo de descenso demográfico e deterioração da estrutura natural¹⁰ da vida da comunidade.

Os Camentsá são um povo de um pouco mais de 4000 pessoas que habitam tanto em cidades como Cali, Pasto, Mocoa ou Bogotá, como no seu território tradicional, o Vale. Seus membros se autoidentificam a partir dos ensinamentos dos mayores como “homens daqui mesmo, com pensamento e língua própria” (Pueblo Camentsá, 2004. p. 2). Orgulham-se de serem índios, falar a língua, vestir diferente e ter conhecimento médico distinto daquele que os brancos têm (Ramirez e Pinzón, 1987).

A prática de medicina tradicional, o manejo e conhecimento das plantas medicinais e alucinógenas como a ayahuasca, e o Carnaval indígena são os aspectos pelos quais são mais conhecidos. A ayahuasca é o eixo de seu pensamento. Ajuda na cura de doentes e na resolução de problemas. Muitas outras plantas são empregadas por médicos e médicas para curar parentes e pessoas da comunidade de acordo com seus conhecimentos especializados. Assim, médicos, xamãs e artesãos são os personagens mais mencionados. No entanto, as mulheres, além de usarem as plantas para curar, as usam para alimentarem-se e alimentar aos outros. Em algumas ocasiões, inclusive são dadas aos médicos e médicas tradicionais em

7 Disponível em: <http://www.indiana.edu/~irc/lengua.html>. Acesso em: 03 de janeiro de 2014.

8 As *veredas*, na Colômbia, referem-se a um dos centros de divisão territorial dos municípios, principalmente em zonas rurais. São aglutinamentos feitos próximos a trilhas. Às vezes conformados por populações dispersas e outras vezes por casarios.

9 Todas as traduções do espanhol para o português são próprias da autora.

10 *ibid.*

forma de agradecimento, retribuição ou pagamento por terem sido curadas. No texto intitulado *Doña Rosa*, a antropóloga Loraine Vollmer conta do tempo em que morava com Dona Rosa e algumas pessoas iam procurá-la para ser curadas.

Enquanto bebíamos um café com *arepas*¹¹ de trigo, fritas numa manteiga de porco, que tiravam da panela de barro, chegou uma mulher com uma criança recém-nascida. Tomando-se o café, conto que o umbigo do menino não tinha querido sanar; tinha-o ainda sangrando depois de vários dias de nascido.

Numa folha de milho, Dona Rosa lhe envolveu o que parecia ser um creme duro e amarelo. “É manteiga de leão”, falou, “é quente..., com isto curou-se o Sigifredo quando estava terninho. É difícil de conseguir, mas não é senão só untá-la sobre um umbigo, mantê-lo coberto e se cura em, poucos dias”.

“Deus lhe pague. Vou embora antes que entre mais a noite”, disse a mulher dando à Dona Rosa dois quilos de favas que trazia em um cesto.

Como chovia, Dona Rosa não a deixou ir embora e logo nos chegou a noite na cozinha. Na hora de jantar compartilhamos o *sango* (sopa espessa de milho, carne e legumes) com a mulher, que aceitou a pousada e se acomodou sobre um couro de boi que alongou ao lado do fogo (VOLLMER, 1977-1978, p. 331) (tradução nossa).

Plantas que são trocadas, plantas que são usadas na cura e plantas que são cozidas para compartilhar, todas elas são cultivadas nas roças. As plantas mágicas são semeadas e cuidadas pelo homem, perto do lugar de moradia e cercadas, para evitar que as mulheres entrem. Semear e cuidar das plantas comestíveis é um trabalho tanto de homens como de mulheres por ser considerada uma tarefa profana (Ramirez e Pinzón, 1987).

Friedemann e Arocha (1985) identificaram, além de dois tipos de tubérculos, 78 variedades de plantas cultivadas nas roças para o consumo humano, 12 tipos de brugmansias (trombetas)¹², outras 52 plantas medicinais, 38 usadas como combustível, 30 para dar de comer aos animais, 23 para adornar o entorno, 16 para a preparação de narcóticos, 10 para a construção de vivendas, 39 para usos múltiplos e 31 cujas aplicações ainda não estão documentadas.

A roça também é o lugar onde se encontra o pensamento e a espiritualidade dos *mayores*. Mantém a vida histórica e cultural na sustentabilidade dos recursos naturais, ao Povo Camentsá e à sociedade em geral (Pueblo Camentsá, 2004. p. 21). É um lugar de aprendizagem onde desde pequenas as crianças são aconselhadas e acompanhadas por seus familiares, que as guiam. Nela se encontram intimamente relacionados os “astros, a ampla

11 Alimento típico da Venezuela, Panamá e a Colômbia, circular e semiaplanado, geralmente feito a base de milho, mas com diversas variações pelo que pode ser elaborado com trigo.

12 Na Colômbia esta planta é conhecida como *borrachero*.

diversidade da terra e das águas, o comportamento das plantas, os animais e o adubo” (IGLESIAS, 2012. p. 230).

“Nesse espaço a gente se sente bem. A troca de alimentos e compartilhá-los, faz a gente sentir bem”, diz Dona Georgina. Ela é uma mulher nascida nos anos quarenta, conhecedora de plantas e da medicina tradicional Camentsá, assim como também uma “*mamita*”, uma liderança na sua comunidade.

Dona Georgina se sente bem no dia de festa, no dia de comemorar ou de receber algum convidado. Nesse dia o almoço é um prato de porquinho das índias assado com milho e suco de fruta.



Figura 3. Dona Georgina almoçando porquinho das índias com milho e suco de maracujá.
Fonte: Paola Quiroga.

O milho, *Šboachan*, deve estar presente em todas as festas e datas especiais como o dia de Todos os Santos em novembro, o Carnaval Indígena em fevereiro, na Semana Santa em abril, assim como nas reuniões de trabalho. É o fruto da força e da esperança. Os *mayores* o chamaram assim. Eles aconselham que nunca falte nas casas e assim tenham com o que semear de novo, alimentar-se e apoiar-se mutuamente. Para ter *Šboachan* necessita-se *Tsbatsaná Mamá*, a mãe terra.

[...] veio Deus em forma indígena Camēntšá, elegantemente vestido e disse que aqui tinham muitas coisas mas que faltava o alimento para a vida toda, entregou-lhe ao cacique ou ao capitão da comunidade uma espiga de milho e pediu que a semearam, depois foi embora, ao dia seguinte voltou e encontrou a planta bem crescida e com fruto, disse se semeara pelo território todo, e quando as pessoas foram a encontraram que tudo estava cheio de milho quase pronto para
(Informante, Alberto Juajibioy em IGLESIAS, 2012. p. 232) (tradução nossa).

Pode-se semear de várias formas. Algumas alternativas são semeá-los em grãos secos o que pode levar vários dias para começar a brotar como agulhas, mas ao semear com os grãos previamente germinados precisará pouco tempo para estar pronto. Deve-se ter em conta os tempos da lua. Geralmente, se semeia graças ao trabalho mediante *mingas*. Organizam-se trabalhos comunitários nos quais alguns parentes e amigos vão trabalhar na limpeza de uma roça em troca de chicha ou carne. Assim o terreno fica limpo e semeado rapidamente e as plantas estarão prontas para a grande festa (o carnaval Camentsá) ou para qualquer dia que precisarem.

O milho para semear se escolhe, o milho bom desfia-se, se deixam seis grãos na ponta, o milho que se deixa na *tuza*¹³ se deixa em água durante dois dias e depois se cobre com as folhas da canna índica¹⁴, aos dias quando tem brotado se semeiam 6 ou 7 grãos e se semeia com o feijão, não em todas as matas senão conforme um vai pegando (Jesusa Juajibioy em JUAJIBIOY E CANTOR, 2011, p. 9) (tradução nossa).

Mas se não se faz minga ainda tem a opção de fazer quadrilhas. Aí também parentes e amigos se organizam para trabalhar numa roça específica, mediante os *gaúchos*: uma unidade de quinze varas de comprimento por uma de largura onde cada sócio se localiza. A vara é feita de uma canha de quatro metros. O *caporal* leva por escrito as contas de trabalho de cada um, já que ao ter colaborado no terreno de um sócio, este fica na obrigação de trabalhar depois para os outros. As regras de reciprocidade predominam nesta tarefa (FRIEDMANN E AROCHA, 1985). O sócio que recebe a colaboração dos outros deve fornecer suficiente bebida e comida. Desta forma o milho faz parte de um labor comunitário e ficará pronto mais rápido.

O *caporal* deve ser uma pessoa com prestígio, que seja forte no trabalho, responsável, de respeito, de bom comportamento, devido a que a tarefa é de grande compromisso e entrega à comunidade. Sua eleição se realiza mediante a votação com grãos de milho. O candidato que tenha maior número de grãos de milho é o *caporal* da quadrilha por um período de um ano [...] (Pueblo Camentsá, 2004. p. 25) (tradução nossa).

Em todo caso não é preciso obrigatoriamente trabalhar a roça dessas formas. O homem pode desmontar o mato com facão, sempre tendo precaução e nunca derrubando as árvores. Os pés de fruta devem ficar para dar sombra às culturas menores. Esses pés de frutas que não se devem derrubar e que são os facilitadores da sombra para outras culturas nas roças que podem tanto dar fruta para comer diretamente, em forma de ameixa ou *granadilla*¹⁵, como para fazer suco. “Sexta feira e segunda feira não se deve capinar, nos outros dias sim pode,

13 Parte da espiga do milho aonde estão colados os grãos

14 Na Colômbia esta espécie é conhecida com o nome de *achira*.

15 Fruto *Passiflora ligularis*.

senão chegam muitos gorgulhos. Na lua cheia não se capina, ou senão ficam só os catelus e pura luz” (Maria Miticanoy em JUAJIBIOY E CANTOR, 2011, p. 7) (Tradução nossa).

A sementeira é feita tanto pelos homens como pelas mulheres. O milho deve-se cultivar em abril, maio e junho e de preferência no tempo de lua cheia. Colhe-se aos oito ou nove meses e em seco aos dez meses. As sementes são depositadas em buracos que se abrem com um pau de dois metros de comprimento (o pau semeador) ou às vezes com o *barretón*¹⁶. Colocam-se dois grãos de feijão e quatro de milho a dez centímetros de profundidade e a um metro de distância entre si. Às vezes no meio de cada um se semeiam carás (RAMIREZ E PINZÓN, 1987).

No meio da míngua se deve semear milho, porque senao cria planta e mata, mas nunca carrega. Em míngua carrega em planta pequena
(Clara Jacanamejoy).

As *cunas*¹⁷ semeiam-se em lua cheia, igual que o *tumaqueño*¹⁸ e a canna índica (...) A mandioquinha se semeia no quinto e sexto da lua cheia, as favas e o feijão tranca e as plantas já pequenas já estão carregando (...) Em lua cheia não se coletam as *cunas*, nem a mandioquinha, nem couves, quando tem muito *pecui*, capim, trabalha-se para limpar e esse é o grande adubo (Jesusa Juajibioy em JUAJIBIOY E CANTOR, 2011, p. 7) (Tradução nossa).

Uma vez que as mulheres têm o milho, o transportam em sacolas de fibra natural até as casas. Na cozinha ou no quintal, sentam-se nos bancos e em companhia de outras duas ou três mulheres ou sozinhas, começam a debulhá-lo. Falando de seus filhos, dos vizinhos ou da coleta, as mulheres vão deixando cair cada grão numa vasilha assentada sobre suas pernas. Esse milho passará depois a ser cozido, frito ou transformado em bebida.

Na roça não só se semeia o milho, plantas comestíveis e medicinais, mas também se criam animais. “Coexistem diferentes espécies animais e vegetais em equilíbrio com o ambiente e no qual o homem tem fácil acesso a elas de maneira permanente, o que permite segurança e soberania alimentar” (IGLESIAS, 2012. p. 230).

O porquinho das índias e as galinhas têm o papel principal. Aos porquinhos das índias geralmente lhes fazem umas espécies de caixas, uma casa semifechada feita com tabelas a qual é colocada em lugares altos. Também podem ser criados nas cozinhas, perto de onde serão transformados em alimento. Ramirez e Pinzon (1987) dizem que eles se encontram em todas as cozinhas das casas indígenas ao redor do fogão, onde se criam e reproduzem.

16 Cilindros de aço com o extremo plano e pontiagudo que serve para fazer buracos ou para tirar plantas da terra.

17 Em português *cará*.

18 Arborescente *Xanthosoma sagittifolium*, conhecida como orelha de elefante.

Depois de alguns meses o porquinho das índias é morto. Pressiona-se a sua cabeça contra uma pedra ou contra qualquer superfície e, com o peso da mão, se espera até escutar um estalido. O corpo é mergulhado em água quente, não deve estar muito fervente e se raspa com a mão. Pouco a pouco são retirados todos os pelos. Antes de assá-los é melhor dá-lhes uma chamuscada para depois serem atravessados por uma vara cortada na mesma roça. Esta vara é colocada no fogão, enquanto numa panela se está cozinhando o milho. Manualmente, a mulher vai dando movimento ao porquinho, assando-o por um lado e depois pelo outro. Esse porquinho pode ter roído um cará ou uma batata que será levada a uma mulher jovem grávida para que não tenha desejo por certas comidas. Assim ela será imune aos desejos na gravidez. Esses animais também podem ser obtidos ou dados como presente em momentos como o corte de cabelo masculino, onde cada pessoa que faz um corte deve dar um presente para a família do menino que está no ritual (IGLESIAS, 2012).

Enquanto o milho é cozido e o porquinho das índias está girando sobre o fogo, a mulher encarrega-se de preparar os alimentos e compartilhar histórias ao redor do fogão. Esse fogão é o ponto de encontro familiar e símbolo da união entre as diferentes gerações em torno das tradições ancestrais.

Um espaço de formação e encontro na família é a *tulpa* ou fogão, que junto a todos os membros desta, aí se contam histórias, aconselha e organizam atividades cotidianas. Na *tulpa* se dão pautas de criança aos filhos para lhes ensinar a forma de comportar-se e trabalhar nas quadrilhas e na comunidade (PUEBLO CAMEÑTSÁ, 2004, p. 35).

O milho está cozido e assim pode ser frito ou simplesmente deixar como saiu da panela. Posteriormente é levado para o prato, onde será acompanhado pelo porquinho das índias e suco de maracujá.

O milho também pode se usar moído. Um dos pratos mais representativos do povo Camentsá é o Bishana. Um poderoso manjar que outorga a energia vital para longas jornadas de trabalho. A base desta sopa é a couve. Da roça se coleta o feijão que cresce junto ao milho, abóbora macia e pimenta. A abóbora, Këlbasëjoa, é cortada em pequenos quadrinhos. Esta última é usada na alimentação de suínos, mas quando está macia se emprega para espessar as sopas e para que se cozinhem em menor tempo. Também se podem fazer doces caseiros e usar as sementes em saladas. “Os antigos quando iam trabalhar por horas, as assavam enterrando-as nas zonas que posteriormente queimavam e depois as tiravam para ingeri-las” (CABILDO KAMEÑTSÁ, 1999. p. 21). “O feijão, Tsëmbesha, tem alto conteúdo proteico e é um

elemento fundamental nas comidas tradicionais. Com ele também se podem fazer *mote*¹⁹, ensopados e *envueltos*²⁰. Em algumas ocasiões pode substituir o milho. Parte da fruta, das sementes se emprega nos próximos cultivos e a outra é vendida na praça de mercado de Sibundoy” (CABILDO KAMENTSÁ, 1999. p. 25).

Numa panela com água fervendo se acrescentam osso de suíno, o feijão, a abóbora e a pimenta. Lava-se a couve, tira-se o talo com a mão, para que não fique amargo, embora existam pessoas que gostam desse sabor. Continua fervendo por uns dez minutos e adiciona-se a couve. Vinte minutos mais e se coloca o milho moído, palmitos e cará. Ao botar o milho na panela, deve-se tirar a pimenta. A mulher não deixa a panela sozinha, ela constantemente está revolvendo-a até sentir que o cará está macio e a sopa tenha mudado de consistência.

Antigamente as mulheres raspavam o milho ou o moíam com duas pedras. Depois se começou a usar o moinho, contudo, hoje em dia tem quem prefere usar o liquidificador, se tem em casa²¹. Em baixo do moinho se coloca uma vasilha para receber o pó. São adicionados os grãos pouco a pouco com a mão esquerda, enquanto com a mão direita se vai mobilizando a palanca do moinho.

Devem-se extrair as sementes da pimenta para moê-la manualmente e acompanhar a sopa. A pimenta faz o papel que para a comida na cidade tem o sal. Porque a “ideia é degustar mais que tudo o doce do milho” conta Dona Georgina. E finalmente pode-se servir para o almoço na comunidade.

19 Milho cozido sem raspar, semimacio, escorrido.

20 O *envuelto* é um tipo de alimento feito a base de milho. Prepara-se com uma massa envolvida numa folha de banana da terra que se cozinha em grandes quantidades.

21 Isso não acontece muito nas veredas, mas nas cabeceiras municipais é comum que as casas indígenas contem com alguns electrodomésticos.



Figura 4. Preparação da Bishana²².
Fonte: Indira Quiroga.

“Servir, desfrutar e repetir” diz Luis Alberto Morales²³ que é como gostam de comer os Indígenas Camentsá. Comer e beber. Tradicionalmente a bebida principal do povo tem sido a chicha, bëcoy, em língua Camentsá. Ela deve estar presente nas reuniões, nos trabalhos e em cada evento de importância na comunidade. Também está presente na vida cotidiana da região, contudo tem sofrido algumas mudanças com a chegada dos cultivos de cana-de-açúcar, assim como pelo aumento do consumo da aguardente, em particular pelos homens da comunidade. O valor designado a esta semente granulada é muito grande, pois consideram que “... o sangue do milho (a chicha) é o sangue de Cristo; o fortificante, o alimento que dá energia, por isso o milho não se deve pisar, se se encontra tem que recolhê-lo e trazê-lo para casa” (Informante, Edgar, em IGLESIAS, 2012. p. 232) (Tradução nossa).

Geralmente se prepara com milho, mas também pode ser de mandioquinha-salsa, canna índica, ou cará, entre outros. Faz-se suco do milho e se coloca a ferver com água de rapadura. Ou pode-se moer o milho e usá-lo desse modo em vez do suco.

O milho velho pela-se, debulha-se, e mói-se. Mas não deve ficar farinha, é melhor que não seja tão fino. Por três dias deve ficar em molho, depois dentro da folha de canna índica e

22 Tomada de <http://www.vivirenel poblado.com/buena-mesa/recetarios/7818-bishana>

23 Indígena Camentsá ganhador do prêmio nacional de Cocinas Tradicionales, Ministério de Cultura, 2009. Comunicação via e-mail, acessado em 23 de janeiro de 2014.

passar à fermentação, na qual a rapadura ajuda bastante. Durante vários dias são submetidos a fervura em frio. Deve-se revolver com talos de raiz ou com colher de madeira. Alistam-se xícaras de múltiplos tamanhos e dias depois todos podem desfrutá-la.



Figura 5. Alguns homens da família Juajibioy almoçando e bebendo chicha²⁴.
Fonte: Indira Quiroga.

A chicha pode ter diversas formas de ser preparada. Para os dias de trabalho deve ser bem forte e fermentada, assim aqueles que estão trabalhando obtêm forças suficientes. Para a sede é melhor a chicha de milho macio e não se deixa fermentar. Nas festas familiares e coletivas geralmente se consume chicha jura e se mistura com outras bebidas para que fermente mais rápido e seja mais forte.

Essa foi uma breve introdução a algumas das comidas tradicionais do povo Camentsá, no qual roça, fogão, mesa, mulheres, homens, crianças, idosos, astros e os mundos vegetais e animais se conectam, se inter-relacionam, compartilham e desfrutam juntos, tudo isso através de sua fundamental relação com o milho. A Bishana reúne as pessoas no fogão, junta às famílias. Para compreender a alimentação é necessário aproximar-se a múltiplos mundos.

Alimentar-se está presente na cotidianidade, mas é atravessado por aspectos biológicos, econômicos, nutricionais, de gênero, políticos, simbólicos, etc. Ingerir um alimento implica incorporá-lo no mais íntimo do ser (FISCHLER, 1995). Os alimentos são mais que portadores de nutrientes, estes “além de nutrir, significam e comunicam” (CONTRERAS E GRACIA, 2005, p. 19). O milho não é um elemento que simplesmente está sendo consumido por

24 Tomado de blog da comunidade Kamentsá Biya, Disponível em: <http://puebloindigenacamentsabiya.blogspot.com.br/2012/05/ubicacion-el-pueblo-indigena-kamsa.html>. Acesso em 17 de janeiro de 2014.

tradição, tem sua razão de continuar sendo o centro da alimentação Camentsá, apesar das múltiplas mudanças que vão acontecendo e da competência que tem agora com o arroz. Assim, hoje em dia pode-se comer porquinho das índias com arroz, chicha com aguardente, Bishana com sal. Cultivar para vender. Comprar para comer. Para essas novas práticas é que ainda muitas coisas estão por ser ditas.

BIBLIOGRAFIA

CABILDO KAMENTSÁ. **Jajañ, Sboachanam**. Acerca del futuro de la fuerza y la esperanza (o maíz). Cartilla Fase II. Convenio Cabildo Camentsá- PRONATA. Sibundoy, 1999.

CONTRERAS, J; GRACIA, M. Introducción. In: _____. **Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005, p. 11-20.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona. Anagrama, 1995.

FRIEDMANN, N. S. e AROCHA, J. Sibundoyes e ingas en medicina y botánica. In _____. **Herederos del Jaguar y la Anaconda**. 1985. p. 153-191.

GALEANO, E. **Las palabras andantes**. Buenos Aires: Catalogos. S.R.L, 2001.

IGLESIAS ALVIS, Oscar. **Estructura, Redes y Rituales de la Comunidad indígena Camentsá de Sibundoy (Putumayo-Colombia)**. Tese de Doutorado (Doutorado Interuniversitario Antropología de Iberoamérica). Universidad de Salamanca, 2008.

JUAJIBIOY, L.A e CANTOR, L. F. Material de socialización. **Jenan Bëngbe Vid**. Sembradores de vida. Proyecto perspectivas culturales y locales sobre el clima en Colombia. Colciencias e universidad Nacional de Colombia, 2011.

OBSERVATORIO DEL PROGRAMA PRESIDENCIAL DE DH Y DIH. **Diagnóstico de la situación del pueblo indígena Kamsá o Kamentsá**. 2009. Acesso em: http://www.derechoshumanos.gov.co/observatorio_de_DDHH/documentos/DiagnosticoIndigenas/Diagnostico_KAMS%C3%81.pdf.

PUEBLO CAMENTSA. **Plan Integral de Vida del Pueblo Camentsá. Camëntsá Biyang Ca Jëbtsenashecuastonam**: continuando las huellas de nuestra historia. Sem publicar, 2004.

RAMIREZ, M. C. e PINZON, C. Indígenas Del Valle de Sibundoy. In: Instituto Colombiano de Antropología. **Introducción a la Colombia Amerindia**. ICAN, Bogota, 1987. Acesso em <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/antropologia/amerindi/index.htm>

VOLLMER, L. Doña Rosa. In: **ICAN. Revista Colombiana de Antropología**. v. XXI. Bogotá, 1977-1978, p. 315-374. Acesso em: http://www.icanh.gov.co/grupos_investigacion/antropologia_social/publicaciones_seriables_a_antropologia/revista_colombiana_antropologia/6589