

Transiciones y nostalgias: el sistema alimentario de los moradores de Acandí, Colombia*

Transition and nostalgia: the Acandí people nourishing system, Colombia

Fanny Cecilia Pérez T.

Nutricionista, magíster en salud colectiva, profesora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia.

Cibercorreo: facepeto@pijaos.udea.edu.co

Gloria Margarita Alcaraz.

Nutricionista. Ph. D. en salud pública, profesora de la Facultad de Enfermería de la Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia.

Cibercorreo: glory@tone.udea.edu.co

Recibido: 17 Septiembre 2007

Aprobado: 18 Octubre 2007

Pérez FT, Alcaraz GM. Transiciones y nostalgias: el sistema alimentario de los moradores de Acandí, Colombia. Rev. Fac. Nac. Salud Pública. 2007; 25 (2): 65-74

Resumen

Objetivo: conocer y comprender el sistema alimentario de los habitantes de Acandí, atado a la historia económica y social del grupo, y aportar elementos para el cuidado intercultural en salud.

Metodología: etnografía enfocada en el sistema alimentario. Se realizaron 33 entrevistas semiestructuradas, tres grupos focales y observación en el terreno. El análisis se realizó manualmente.

Resultados: al mirar el pasado, la cultura de sembrar, recolectar, cazar y pescar para compartir entre la comunidad y los espacios de alimentación como espacios para socializar las experiencias del día declinan frente al presente, penetrado por los medios de comunicación, el turismo, los problemas de orden público y los cambios en los sistemas de producción.

El problema económico del presente obliga a pasar de tres comidas al día a dos. Niños, adolescentes y ancianos son los más afectados.

Conclusiones: a pesar de las transiciones en el sistema alimentario, la identidad alimentaria se sostiene, con la nostalgia de un pasado mejor y la evidencia de un presente alimentario con graves problemas. Es necesario establecer políticas y planes de trabajo claros y responsables que permitan mantener la cultura alimentaria y la seguridad alimentarias y el empoderamiento de dicha seguridad por los acandileros.

----- **Palabras clave:** cultura, Acandí, etnología, conducta alimentaria, hábitos alimenticios, seguridad alimentaria

Summary

Objective: to know and understand the nourishing system of the Acandí people relative to their economic and social history, providing elements for intercultural health care.

Methodology: ethnography focused in the nourishing system. A total of 33 semi-structured interviews were performed, three focal groups were organized and field study was carried on. Manual analysis was performed.

Results: looking back into the past one can realize how planting, harvesting, hunting, fishing, community sharing of foods (were daily socialization occurs) recede today in front of media, tourism, unrest, and changing methods of production.

Present day economic problems force people to pass from three daily meals to only two, affecting specially elders and children.

Conclusions: despite nourishing transition, nourishing identity remains with nostalgia of better by-gone times and present day evidence of serious nourishing shortcomings. It is then convenient to establish policies and clear and responsible planning to preserve nourishing culture, nourishing security and the empowerment of the Acandí people in relation to those goals.

----- **Key words:** culture, ethnology, Acandí, food habits, feeding behavior, food security

* Esta investigación hace parte del macroproyecto “Seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones de los municipios de Acandí y Unguía. Universidad de Antioquia, 2002”, financiado por la Université Libre de Brussels (ULB), la Universidad del País Vasco (UPV-EHU) y la Universidad de Antioquia. De este macroproyecto, la cultura alimentaria fue elaborada por Fanny Cecilia Pérez como trabajo de grado para optar al título de magíster en salud colectiva.

Introducción

Para vivir el ser humano tiene que nutrirse. La alimentación contiene nutrientes y significaciones; los primeros cumplen una función fisiológica, los segundos, una social.¹ La forma como la gente produce los alimentos, los selecciona, los prepara, los distribuye, así como los utensilios, los espacios, los tiempos del comer y las funciones que desempeñan los alimentos (nutrientes) en el organismo están enraizados en la cultura e historia de las colectividades.² De hecho, “en el acto de la alimentación el hombre biológico y el hombre social o cultural están estrechamente ligados y recíprocamente implicados”.³ El acto de alimentarse trasciende la necesidad biológica de nutrirse, ya que está cargado de significados y de emociones.⁴ Fischler,⁵ Carrasco⁶ y Contreras⁴ afirman que la aceptación y consumo de los alimentos está penetrada por la cultura de cada colectivo. Al respecto, Contreras expresa que “generalmente, los individuos tienden a adoptar los hábitos alimentarios que practica el grupo social al que pertenece y la unidad familiar juega un papel de máxima importancia en el desarrollo de los hábitos alimentarios”.

Así, entonces, comprender por qué las personas no se adhieren a los tratamientos nutricionales para mejorar su salud y por qué nuestros abuelos y padres hablan de alegrías y nostalgias de un pasado alimentario, solo puede hacerse si conocemos la cultura y la historia alimentaria del individuo o grupo. Cuando se ignora la historia alimentaria y la cultura de los individuos, se incurre en el irrespeto por los otros y se llega a pensar que su cultura es una barrera para nuestro trabajo profesional en salud.⁷⁻⁹ Esta actitud de cultura como barrera conforma una de las partes de la piedra angular de la no adherencia o seguimiento parcial de los tratamientos por parte de las personas que dependen de nuestro conocimiento para mejorar su calidad de vida.

El objetivo de este artículo es conocer y comprender el sistema alimentario de los acandileros atado a la historia económica y socio-cultural del grupo, y aportar elementos a los profesionales para realizar un cuidado intercultural en salud.

El escenario de esta investigación corresponde al área rural del municipio de Acandí, ubicado en el extremo norte del Chocó, noroccidente de Colombia, margen izquierda del golfo de Urabá, a orillas del mar Caribe, con un área de 86.900 ha.¹⁰ El territorio corresponde a bosque húmedo tropical, con una temperatura media de 27 °C y una precipitación media anual de 2.926 mm; cuenta con gran diversidad en fauna y flora terrestre y marítima.

Según Gracia,¹ en los últimos años la antropología sociocultural recoge los aportes de las diferentes corrientes teóricas en el estudio de los sistemas alimentarios para ofrecer variadas definiciones. Así, entonces,

Sanchez Parga¹¹ considera que el sistema alimentario es, sobre todo, un subconjunto del orden económico y nacional, en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción de alimentos hasta el consumo. Carrasco⁶ conceptúa el sistema alimentario como aquel que clasifica los alimentos, les da codificación lógica a las combinaciones y los contenidos y, a la vez, tiene en cuenta las prácticas, tanto materiales como simbólicas que subyacen en la producción, selección y preparación. Khare¹² ofrece una conceptualización más holística. Para este autor, el sistema alimentario “es una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad y la supervivencia colectiva”. Entre tanto, Goody, Mennell y Mintz enfatizan la necesidad del análisis del contexto alimentario; Goody expresa que la alimentación solo puede comprenderse a la luz del sistema socio-cultural.¹³

En Colombia, concretamente en el área de la salud, las investigaciones que se están conduciendo sobre seguridad alimentaria enfatizan sobre cantidad de alimentos producidos y cantidad de alimentos para el consumo familiar; disponibilidad de alimentos en el mercado local y capacidad de los hogares de adquirir los alimentos,¹⁴⁻¹⁶ aspectos totalmente relevantes para la elaboración de propuestas de intervención en salud; sin embargo, el conocimiento cultural sobre los sistemas alimentarios en estos estudios no alcanza su comprensión holística.

Metodología

Se enmarca en la perspectiva de investigación cualitativa, concretamente en la etnografía enfocada. Según Morse y Boyle,¹⁷ esta permite trabajar en grupos pequeños en los cuales se investiga un aspecto específico de la cultura, de donde toma el nombre de enfocada. En nuestro caso, la etnografía se enfoca en la cultura alimentaria de los acandileros, en área rural del municipio de Acandí.

Siguiendo los lineamientos de las entrevistas semiestructuradas,¹⁸ se entrevistaron 15 hombres y 18 mujeres mayores de 15 años; de ellos, 10 eran nietos de los fundadores de Acandí. Las entrevistas se realizaron en el municipio, en las viviendas de los participantes. Se realizaron tres entrevistas grupales en la ciudad de Medellín con acandileros que se encontraban de paso en esta ciudad o que llevaban viviendo en ella menos de seis meses. Se indagó sobre el sistema alimentario que vivieron en su niñez: formas de producción de alimentos, preparación, distribución, almacenamiento, intercambios, transacciones y significados. Se siguieron las recomendaciones dadas por los investigadores cualita-

tivos con respecto a la selección de la muestra.¹⁸⁻²⁰ Se realizó observación en el terreno por tres meses.

Las entrevistas y los diarios de campo fueron transcritos y analizados manualmente. Se siguieron los lineamientos para el análisis etnográfico,¹⁷⁻¹⁸ análisis que se realizó en forma manual. En nuestro caso se tomó el análisis descriptivo, en el que privilegiamos el punto de vista *emic*, es decir, la voz de los acandileros.

Ética

El estudio se enmarcó dentro de la Resolución 008430 de 1993 del Ministerio de Salud de Colombia.²¹ De allí se tomaron los aspectos necesarios para la elaboración del consentimiento informado, el riesgo y los compromisos adquiridos por los investigadores. Se tuvieron en cuenta, además, los planteamientos dados para realizar la investigación en salud²² y para el desarrollo de la investigación cualitativa.^{18, 23-24}

Resultados

De este análisis surge una categoría denominada transiciones y nostalgias sobre el sistema alimentario de los moradores de Acandí. Dicha categoría se subdivide en dos: la primera, *mirando hacia atrás*, que parte de la población mayor de 60 años, seguida por la población de 20 a 59 años. La segunda categoría, *mirando el presente*, toma el sistema alimentario de la población actualmente conformada por los menores de 20 años.

Mirando hacia atrás: sistema alimentario de la población con más de 60 años

El sistema económico

De acuerdo con Fernández²⁵ y los moradores de Acandí, en la época en la que estas personas tuvieron la niñez, se intensificó la ganadería, principalmente en Goleta, en 1907, pero esta no tuvo mayor éxito y decayó por completo en 1951. Durante esta época se encuentra en apogeo el comercio de la tagua (*Microcarphas phitelephas*) o marfil vegetal. Entre 1905 y 1925 fue el primer renglón económico, pero su exportación se suspendió por el inicio de la primera guerra mundial. Después de la caída de la tagua, surgió el comercio del coco (*Cocus nucifera*). El coco se convirtió en la moneda: se lo canjeaba por azúcar y panela en los barcos que llegaban a la zona. Al finalizar la década de 1940 decayó el negocio del coco y la población entró en crisis económica. Posteriormente llegaron al territorio de Acandí los ingleses Clear y Lamber con el proyecto de producción del banano (*Musa sapientum*).

Continuando la lectura de Fernández y la voz de los moradores de Acandí, con el cultivo y exportación de la

musa la población se recuperó económicamente y los acandileros vivieron su bonanza, pero con la segunda guerra mundial se bloquearon las rutas marítimas para la comercialización del banano y la economía acandilera volvió nuevamente a caer.

Esto sí era muy productivo, sobre todo el coco. Se me olvidaba que el cocotero... con eso se hacían los canjes del azúcar, la panela; podemos hablar del coco como una moneda. El coco era la moneda corriente de esta comunidad; sí señor, una moneda, y había bastante cocotero, sí señor, había bastante cocotero”.

La actividad agrícola, la recolección, la caza y la pesca hicieron parte del estilo de vida de las personas de este grupo poblacional. Los productos eran destinados al autoconsumo, se compartían y se hacía trueque, y la tagua y el banano para la comercialización.

Dígalos así: los pueblos antes eran pequeños, eso todo el mundo cogía; usted, un pescado grande; todo el mundo iba a buscar su pedazo de pescado. Usted cogía un Carey, quizás usted conoce tortuga; eso se mataba y cada uno iba con su chócolo a buscar su parte de Carey. Cogía un sábalo grande; cada uno iba a buscar su parte de sábalo. Dígalos así. Porque cuando compartíamos, no aguantábamos hambre, cuando dejamos de compartir aguantamos hambre, ¡uf! Es que dése cuenta, pues, es que usted a una mata de ñame le hecha el monte y véndeme, véndeme, véndeme. Antes no se veía eso; cuando yo me levanté, no se veía eso. Usted traía su carga de ñame, usted le daba ñame a todo el que le decía “véndeme”; no, mejor llévate; coge y lleva. Antes era mejor porque todo el mundo daba y ahora, raro el que da, muy rarito el que da.

El arroz (*Oryza sativa*) es uno de los alimentos base de la alimentación y goza de alta preferencia y prestigio en esta localidad. Las condiciones de bosque húmedo tropical favorecen el cultivo de este alimento. Los ancianos relatan los ritos tendientes a lograr una buena producción y a evitar el deterioro de la cosecha:

Cuando se siembra el arroz hay que cuidar de una plaga que es el chiche que lo seca, este tiene cura: se hacen en tres esquinas del terreno de la cosecha se entierran 4 chiches en cruz y los aporrea y les dice que se retiren o salgan y por eso se deja una esquina para que se valla por ahí. Se la hace un rancho y se guarda arroz donde no le caiga agua, en pañolao, el que se va a dejar para semilla se cuelga en el techo de la casa y lo fumiga para que no le de plaga.

La siembra del arroz, según las personas mayores de 60 años, se realizaba en el mes de abril, en esta labor colaboraban toda la parentela masculina. La recolección era hecha manualmente por los hombres en los meses de septiembre a octubre. Parte del arroz era utilizado para el consumo familiar inmediato, otra parte se compartía con amigos y familiares y otra se almacenaba con fines de consumo posterior y de siembra. El almacenamiento consistía en colgar el arroz por “manos” (manojos) de una cuerda que va de pared a pared de la casa.

El plátano (*Musa paradisiaca*): al llegar los primeros pobladores no indígenas a Acandí, encontraron en la localidad el plátano, según ellos en “forma silvestre”. Dicha *musa* era destinada al consumo familiar. Debido a la caída en las ventas de tagua y coco, el cultivo del plátano entró en auge y se conformó la cooperativa de banano. Este alimento, inicialmente destinado al auto-consumo, pasó a la comercialización, convirtiéndose en la base de la economía de los pobladores de la zona. El cultivo del plátano correspondía a manos masculinas, igual que la recolección. El plátano, en sus variedades *hartón*, *filipita*, *popocho* y *manzano*, conformaba con el arroz la base energética de la seguridad alimentaria para esta población.

El sistema económico antiguo de los primeros pobladores incluía las actividades de caza para el auto-consumo y para compartir e intercambiar con vecinos y amigos, pero no se vendían estos alimentos. Con los cotos de caza se cubría el consumo de proteína. La proteína de origen animal también se obtenía de la compra en establecimiento público, como recuerdan esa época los ancianos:

Se pedía, por decir, cinco pesos de carne y le entregaban un lote grande de la res o del cerdo. El vendedor estimaba la cantidad según el número de personas en la vivienda.

Mi padre tenía platanera y ganadería y llegaban los trabajadores y les regalaba sus dos racimos de bananos diariamente y el tipo tenía para comer y vender, y el otro que sembraba la fruta la regalaba, es decir no había esa ambición de plata.

Todo se cambiaba o se regalaba: uno daba la yuca, el otro el banano, se vendían también los alimentos pero muy baratos, en casi todas partes se comía carne, arroz y plátano.

La comida de antes era una parte de hierba; y en el monte, una hoja que la coge y la cocina, la espulga bien espulgadita. Óigame, y cuando la cocina, la echa ahí y le echa coco, todos esos condimentos y eso es lo rico. Antiguamente era como verdura; ya no se utiliza.

Pero la gente ya no la utiliza. Varios la utilizan, pero menos que antes. Uno comía bastantes yerbas; las yerbas son las que tienen las vitaminas.

Podemos decir que antes la alimentación era mejor: se consumía carne de monte, pescado, pollo y huevos criollos, no los purinos (provenientes de aves criadas en galpón) porque estos no tienen vitaminas; arroz pilado, plátano, es decir, alimentos producidos en la región.

La caza y la pesca eran labores exclusivas de los hombres, la misma labor realizada por la mujer se consideraba de “mala suerte”:

Cuando se pesca con un veneno que es una planta que se llama circui o barbasco de Castilla, si usted ve un río que tiene mucho pez y dice: “Voy a pescar con barbasco de Castilla”, y si la mujer está como está (con la menstruación) o si usted ese día ha tenido relaciones

con la mujer, mejor no vaya; deje que vayan los otros, porque usted comienza a regar y empiezan a regarse y luego se queda quieto. ¿Por qué se quedó quieto? Porque se dañó el veneno, porque ya la mujer tenía mal humor. No sé qué pasa ahí, lo que sí sé es que es cierto. Para cazar la misma cosas.

Cazábamos ñeque, armadillo, guagua, sabino. Cuando uno podía ir al monte, se iba con un perro; no se usaba la escopeta; era con un machete y nunca se llegaba a la casa sin un animal. Y era de buena calidad; hay una carne muy sabrosa que es el Carey, pero ya se acabó. La tortuga cana no se come, porque no es buena y tiene mal olor.

La caza era también una aventura en la que se tejían historias sobre espantos o brujas y en los cuales el cazador salía como un valiente al enfrentar una identidad dada o salía cual cobarde y guardando en silencio sus miedos.

Pueden suceder cosas raras en la cacería: si uno se monta en algo y cuando viene el animal lo ilumina y él se queda paralizado. ¿Pero qué sucede? Que hay veces viene algo y uno le mete el foco y no da luz; pasa eso. Y usted le pisa el suiche y ahí sí da luz, entonces uno dice que es un espanto o una bruja.

Los antiguos, o antes, como había tantas cosas: que eran rezaderos, que se las daban de que hacían brujería... Había unos que decían que si reza el credo al revés y con eso no pasa nada. Rezar el credo al revés era una contra que quería decir que recorría el camino a la inversa y echaba esa cosa rara. El credo al revés retiraba cualquier maligno.

El espacio de la cocina

El piso de la cocina era el suelo del terreno; se cocinaba con leña en un fogón fabricado por los hombres con palos y piedras, los utensilios de cocina —trastes o como les dicen: *chismes*— se colocaban en una tablita o en colgaderas de alambres en la pared de la cocina. Los platos eran de barro o de totumo (calabaza seca, convertida en vasija o utensilio de cocina).

El fogón era en una casita que se llamaba cocina donde se clavaban cuatro palos y se les colocan tres o cuatro piedras que se llaman bindes; que quede en cuatro para echar la leña y ahí montan la paila sobre esos bindes. Las ollas se cogen con unas pinzas o tenazas de dos palitos de guadua que se dejan doblar. A los platos se les dicen trastes y se competía por quién tuviera las ollas más limpias por dentro y por fuera. Las brillaban con arena de la playa.

Para conservar las carnes y pescados se utilizaba el ahumado y el secado, el arroz se almacenaba colgado del techo de la cocina o apilado en un rincón, al igual que los otros alimentos. El azúcar y la sal se guardaban en totumos cerca al fogón. Se tenía un totumo especial para guardar el achote (*Vija arrellana*) y otras diferentes especias, con lo que se condimentaban las comidas o se les daba la sazón (combinación de diferentes yerbas o especias con achote para darles sabor a las comidas).

La alimentación estaba centrada en la siguiente triada alimentaria: pescado o carne de monte, plátano y arroz. En las preparaciones primaba la cocción y el asado.

A esta población mayor de 60 años le correspondió la cultura de compartir los alimentos. El espacio de la cocina tenía una función social, ya que se utilizaba para compartir los hechos del día y tomar decisiones; socializar la historia de sus ancestros, de su territorio y la historia sobre las incursiones de caza y pesca, así como las historias atadas a la forma de producción de alimentos. Era un espacio para el ocio y la lúdica donde la mujer pasaba la mayoría de su tiempo. A la hora de consumir los alimentos, la mujer ocupaba un espacio cerca del fogón, desde donde visualizaba toda la familia. Los hombres se ubicaban en el centro o la puerta de la cocina, que era una casita separada de los dormitorios, y los niños y demás miembros de la familia se ubicaban para comer en el patio ubicado entre la cocina y la casa de dormitorio. La distribución de los alimentos correspondía a una labor femenina: primero se les servía lo mejor a los hombres, luego a los niños y, por último, se servían las mujeres, y si algún miembro de la familia no estaba presente, se le guardaba. Siempre se cocinaba un poco más por si llegaba algún comensal a la hora de comer.

Muchas veces el hombre comía primero, y lo mejor. Y cuando él ya comía, la mujer se iba y les servía a los muchachos, que los mandaban para el patio. Y ella se sentaba en una silla donde pudiera mirar a los muchachos o la cocina. Mi mamá —que en paz descanse— tenía la costumbre que como tenía unos hijos casados que repelaban en mi casa, entonces ella se quedaba en la cocina, porque el que terminaba primero se iba para la cocina y ella no lo dejaba, lo devolvía para guardarle el poquito al que estaba fuera. Había un hermano que decía: “Va el avión” —con la mano hace la señal del avión en vuelo— y el avión aterrizaba en la carne o liga de uno y se lo comía, entonces mi mamá lo vigilaba.

En la tarde hacían mucha cantidad para que sobrara para repelar o para el otro día. [Se refiere esto al arroz, puesto que es de buen gusto servir al desayuno arroz del día anterior mezclado con huevo o pescado o, simplemente, calentado].

El alimento significaba amistad, unión, solidaridad, lo cual fortalecía el sentido comunitario. La alimentación proporcionaba importantes aspectos de identidad socio-cultural, comer era una actividad social y familiar.

Sistema alimentario de la población con edades entre 40 y 60 años (cohorte nacida entre 1943 y 1963)

El sistema económico

Al final de la década de 1940 y al inicio de la de 1960, fechas entre las cuales pasan la niñez las personas que

corresponden a este grupo de edad, se acabó la bonanza bananera, la de la tagua y la del coco para la comercialización. Se intensificó el cultivo de yuca, ñame, los árboles maderables, estos últimos para la exportación. El coco alcanzó gran importancia en la alimentación de esta época. Se continuó con la caza y la pesca de forma artesanal. Se guiaban para estas actividades por los estados del tiempo y por el *Almanaque Bristol*, conocido como “el libro del diablo”.

Algún día hablé con alguien porque yo estaba buscando unas langostas y un pescador me mandó para donde uno que tenía un libro del diablo y cuando se va a pescar nunca viene sin pescado o caracol. Busqué al tipo y hablé con él y efectivamente encontré las langostas y después hice amistad con él y él no me quería decir la verdad y me dijo: “vea patrón, usted es mi familia y yo le voy a decir la verdad, yo tengo unas ayuditas para pescar”. y me ha mostrado el libro, el libro del diablo. Para mi sorpresa, era el *Almanaque Bristol*.*

En esta época se cambian la chalupa y el nailon por los chinchorros y trasmallos para pescar y se da la cría de animales domésticos. Las actividades ganaderas centraron la atención del sistema económico, para lo cual contaron con el apoyo del Instituto Colombiano para la Reforma Agraria, Incora. Según Fernández,²⁶ en esta época la zona se encontraba en la absoluta pobreza, no contaban para su alimentación sino con agua de maíz endulzada con zumo de caña y se morían semanalmente niños por desnutrición. El Incora estableció un proyecto ambicioso de ganadería que cobijó 336 familias. En 1951 se talaron grandes extensiones de tierra para abrirle espacio a la ganadería.

Pronto se despilfarraron grandes capitales, tanto del Incora como del producto de la ganadería, en gastos suntuarios: vida de confort, turismo, lanchas motorizadas y manejos desacertados de los recursos. Este auge cambió la mentalidad del campesino que, de la noche a la mañana, se sintió “patrón”. Vendieron sus propiedades y malgastaron las fortunas para luego convertirse nuevamente en jornaleros (obreros del campo).²⁷ Se disminuye, entonces, la ganadería, pero se sostiene a baja escala. El ganado se vendía principalmente en Turbo y Cartagena.

En 1958 se inició la construcción del aeropuerto de Capurganá, terminado en 1962:

La apertura del aeropuerto fue realmente por allá como en el año del 58; empezó como líder a darle comienzo a la pista aquel padre Alcides. En comité se trabajaba al machete y entonces, ya por ahí en el año 65, la compañía Lira fue la que empezó a comercializar de aquí a Turbo y Acandí. [A partir de ese momento se aceleró la transformación en el pueblo].

* Este almanaque todavía circula en Colombia. Su particularidad radica en que presenta los ciclos de la luna, lo que constituye una ayuda para manejar tanto la agricultura como la pesca.

El turismo desalentó las actividades tradicionales de agricultura y pesca y la población continúa empobrecida. Se inició, entonces, un cambio en la economía de la región y en el patrón alimentario. No solo se cultivaba y cazaba para el consumo familiar sino que se empezó a vender; no se compartía sino que se comercializaban los productos.

El patrón alimentario estaba basado en el pescado como principal fuente proteica, seguido por la carne de monte. El arroz se sostenía como alimento de alta estima y el plátano o, en su defecto, la yuca y el ñame, que aportaban una excelente fuente de calorías, preparados de múltiples maneras y con excelente sazón. Se introdujeron otros productos en la canasta familiar, traídos del municipio de Turbo, como queso y leche en polvo. El aceite, obtenido en décadas anteriores del coco o sustituido por la manteca de cerdo, cambió por aceite comprado en Turbo. Los productos de mar, como el pescado, la tortuga Carey y el caracol de mar, llamado cigua, tuvieron gran importancia en la alimentación de la comunidad, al punto que la población estableció y oficializó la fiesta de la cigua para el mes de noviembre. Esta fiesta es liderada actualmente por la población de Capurganá.

El espacio de la cocina

La cocina continuó localizada en el patio de la casa y era el espacio de la mujer. El piso era ahora de cemento; se cocinaba con leña. En esta época se inició el cambio de los platos de barro y totumo por el peltre, las ollas eran ahora de aluminio. Este menaje se comercializaba con Turbo. Es de gran importancia tener las ollas brillantes: esto simboliza limpieza y le confiere estatus a la mujer. La conservación y almacenamiento de los alimentos continuaba siendo igual. Los momentos del comer continuaban siendo espacios para el diálogo familiar.

Al intensificarse el contacto con la población de Turbo se incrementa la compra de alimentos comercializados. Aumentó de esta manera el costo de la canasta familiar, se introdujeron otros alimentos y se perfiló una transición del patrón de alimentación y de producción tradicional a una alimentación diferente y a una economía comercial.

Sistema Alimentario en la población de 20 a 39 Años (cohorte nacida entre 1962 y 1983)

Sistema económico

Acompasado con esta época, entre 1960 y 1980, fechas entre las cuales pasan su niñez los acandileros de este grupo de edad, el turismo llegó a su máximo esplendor y se constituyó como alternativa de subsistencia económica para los acandileros, ya que era una zona exótica privilegiada por la ubicación geográfica, donde se conjugaba la belleza del mar con la belleza de la selva húmeda

tropical: “Con el turismo la gente se va a buscar qué gana cargando una maleta, o a ver que le dan los turistas. A la gente ya no le gusta cultivar como se cultivaba antes.”

Se desplazaron las pocas actividades agrícolas y ganaderas, que aún subsistían, por las actividades del turismo: los hombres jóvenes se convirtieron en guías y maleteros y las mujeres se emplearon en los hoteles (especialmente en Capurganá). Se sostuvo la pesca artesanal en pequeña escala, como medio de subsistencia y para comercializarla con los hoteleros de la zona y, a veces, con el interior del país. Generalmente se pescaba para el diario, puesto que la carencia de energía eléctrica impedía el almacenamiento de los productos de mar.

No solo el inicio de las actividades turísticas fue la causante de la disminución de la agricultura y la ganadería; también la presencia del conflicto armado. El temor que ocasionó este conflicto aminoró las incursiones a la selva para cazar o para cultivar en las fincas. La población presionó para ubicarse laboralmente en la industria hotelera, o migró al interior del país en busca de mejores oportunidades. Sin embargo, el nivel educativo de los acandileros, que en la mayoría de los casos no es superior a la primaria, limitó las oportunidades de trabajo asalariado en los centros urbanos.

En esos momentos, el desplazamiento de los hombres hacia otras zonas presionó a las mujeres que ahora tienen entre 20 y 39 años a convertirse en cabezas de familia. La mujer acandilera de la zona rural soportaba la carga productiva y la reproductiva, sin embargo, para la mujer las opciones de trabajar en la industria hotelera se diluían frente a la competencia de la población del interior, quienes presentaban mayor nivel de escolaridad.

Con el florecimiento del turismo también se recibió influencia del patrón alimentario del interior del país. Entraron en la canasta familiar los enlatados, los productos cárnicos, los refrigerios comerciales, las bebidas colas, los extractos de carne y se intensificó la importación de frutas y verduras desde el interior. De los alimentos que se cultivaban anteriormente, solo se continuó produciendo arroz, del cual se consumía una parte y el excedente se vendía en la cooperativa arrocera. Se cultivaba para el autoconsumo plátano, yuca y frutas como el carambolo y el limón, y se continuó con la cría de animales domésticos, como gallinas y cerdos.

La población de este rango de edad (20-39 años), que corresponde a la más productiva y reproductiva, ha soportado todo el rigor del conflicto político y social y de los cambios en el sistema económico. La añoranza por las épocas vividas en la infancia y las vividas por los abuelos, es grande:

Para mí era mejor la de antes porque todo era natural y ya es muy químico y más fácil de preparar. Porque la gente tenía sus fincas y sembraba; todo era fresco. Antes, cuando había suba de pescado, todo el mundo comía pescado en Acandí.

Todo se cambiaba o se regalaba: uno daba la yuca, el otro el banano, se vendían también los alimentos, pero muy baratos. En casi todas partes se comía carne, arroz y plátano.

Se comía tres veces al día: por la mañana, plátano cocido con queso o con huevo o pescado frito; en el mediodía, el huesito de sancocho o el sancocho; y en la noche, arroz con coco, pescado frito y ensalada. El hueso del sancocho era de pescado, que tienen muy buena sustancia y eso quedaba delicioso.

Los abuelos dicen que anteriormente había mucha más caza porque la gente vivía en los montes. Hoy la gente está abandonando el monte por miedo de la violencia; la gente ha salido del monte a Acandí, y en el monte hay más como cazar.

El espacio de la cocina

En esta época, en muchas de las viviendas la cocina ya formaba parte integral de la casa y dejaba de ser el sitio de reunión social. La sala de recibo de la casa pasó a ser el lugar donde se compartían los acontecimientos del día y las comidas y donde se tomaban las decisiones importantes. El momento de la cena —que para los mayores de 40 años era especial para compartir, socializar y tomar decisiones— se vio desplazado, en este grupo de edad, por la televisión, puesto que ya se comía frente a la pantalla chica, con lo cual no había espacio para el diálogo familiar o social de los acontecimientos del día. En algunas casas se empezó a utilizar el fogón de luz eléctrica, aunque la electricidad solo estaba disponible unas pocas horas en el día, por lo cual muchas familias continuaban cocinando con leña. La conservación de los alimentos se sostenía entre el salado, el secado y el ahumado.

El pescado, con sus diferentes preparaciones, centraba la atención. Continuaba el arroz con coco, el plátano cocinado o su intercambio con ñame, ahuyama o yuca; se consumía cangrejo y se disminuyó el consumo de carne de monte. El achote se reemplazó con los colorantes químicos. Se instauró la sopa de pastas con queso y los refrescos químicos y las bebidas colas ganaron lugar preferencial dentro de la comunidad. Se perdió el sentido del compartir que para los viejos fue tan importante; ya todo se vendía, era poco lo que se compartía y en los momentos de comer, la televisión minimizó el espacio del diálogo familiar. Esto hizo que se perdieran un poco la unidad familiar y la actitud del compartir y que se cambiara el sentido familiar y social de la alimentación por el silencio frente a la televisión.

Mirando el presente

Sistema alimentario en la población menor de 20 años (cohorte nacida entre 1983 y el momento actual)

Sistema económico

Los problemas de orden público dificultaron la práctica agrícola y ganadera. La economía se basa en el cultivo

de alimentos perennes como el arroz, destinado al autoconsumo, y el excedente se vende a la cooperativa arrocería, como también el plátano. Se cultivan yuca, ñame y coco, alimentos de gran carga energética. Al disminuirse el cultivo en el monte, aparece la figura de la huerta. La mayoría de ellas son sobre el piso; en ellas cultivan cebolla (*Allium cepa*), cilantro (*Coriandrum sativum*) y espinaca morada (*Spinacea alerácea*), entre otros. En cuanto a las frutas, actualmente siembran carambolo y limón (*Citrus uarantifolia*) para hacer bebidas refrescantes. Cultivan el noni (*Morinda citrofolia*) con fines comerciales. En cuanto a las verduras, en la región se produce ahuyama (*Cucurbita maxima*); las demás verduras para el consumo se traen del interior del país: repollo (*Brassica oleracea*), tomate (*Solanum lycopersicum*), zanahoria (*Daucus carota*) y pepino (*Cucumis sativus*). Se crían gallinas y cerdos, cazan a muy baja escala, pescan en el río y en el mar, pero, en este último, deben competir con los barcos “vikings”. Debido a la carencia de energía eléctrica, la carne producto del sacrificio de cerdos o vacas debe venderse inmediatamente. El queso y los lácteos, como fuente de proteínas, tienen bajo consumo en el área rural.

El sistema alimentario continúa basado en la tríada alimentaria: pescado, como alimento proteico principal, y arroz y plátano como fuente energética. Desaparece prácticamente la carne de monte por la escasez y por la prohibición de cazar, debido al agotamiento de estos cotos. La población rural adolescente tiene privaciones educativas: una vez finalizado el ciclo de primaria se cierran las posibilidades de continuar con la secundaria, a menos que puedan desplazarse al casco urbano de Acandí, donde se ven obligados a iniciar una vida laboral a muy temprana edad. Las oportunidades laborales que la zona rural ofrece están en la agricultura, la pesca y la industria hotelera, en labores como cargar maletas en el aeropuerto, hacer mandados a los turistas y servir de guía. La industria hotelera permite una remuneración económica, en cambio la agricultura y la pesca son para el consumo familiar y dejan poco excedente monetario por la venta de los productos. No obstante, si bien la agricultura es una buena alternativa laboral, se ve muy limitada por los problemas de orden público.

El espacio de la cocina

Las casas en su mayoría son *de material*, y la cocina forma parte de ellas, con pisos en cemento, baldosa o cerámica. Se cuenta con servicio de acueducto. Para la cocción de los alimentos se sigue utilizando, aunque en menor proporción, la leña, y empieza el uso de gas metano y ACPM (aceite combustible para motores). El consumo de los alimentos se hace en la sala de recibo de la casa, lugar para reunirse y ver televisión. Se cuenta con vajillas de porcelana, plástico o aluminio; las ollas son de alumi-

nio. Los alimentos se almacenan en alacenas de cemento o madera, en tarros o en vasijas plásticas o canastos. Para conservar las carnes se utiliza el salado.

La situación de déficit económico en que viven los acandileros del área rural los ha llevado a modificar los tiempos del comer. Pasaron de consumir tres comidas al día a solo dos: se consume un desayuno-almuerzo entre las 10 y las 11 de la mañana y una cena a las 5 o 6 de la tarde.

El desayuno-almuerzo está compuesto por plátano, queso o pescado y chocolate o aguapanela. El plátano se puede cambiar por yuca, ahuyama o ñame; en pocas ocasiones se consume la carne.

Antes, la alimentación era mejor por la forma de comer que uno tenía antes; había más empleo y más entradas; hora todo es diferente; solo alcanza para una comida. Uno, pobre y con hambre, come puro plátano con tal de no aguantar hambre.

Para mí era mejor la de antes porque todo era natural y ya es muy químico, y más fácil de preparar, porque la gente tenía sus fincas y sembraba; todo era fresco. Antes, cuando había suba de pescado, todo el mundo comía pescado en Acandí.

En la cena se consumen arroz, plátano, yuca, ñame o ahuyama, pescado y, en algunos hogares, ensalada y sopa de hueso o queso, acompañados por jugo de frutas o refresco artificial. La cena es infaltable y en esta se consume mayor cantidad de plátano; la liga (ración de carne o pescado) se consume en menor cantidad. El momento de la cena —espacio donde se compartía en familia, se comentaban los acontecimientos del día y se tomaban las decisiones importantes— continúa perdiendo valor por la presencia de la televisión.

Discusión

Como lo expresa Contreras³ el hecho alimentario es complejo y obliga a tener en cuenta las cuestiones de carácter ecológico, económico, tecnológico, biológico, social y político. En el caso de la población de Acandí, rural, se suman las cuestiones históricas y de orden público. El sistema alimentario que les correspondió vivir a las personas que ahora son adultos mayores corresponde a aquel sistema conceptualizado por Khare:¹² “Es una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad y la supervivencia colectiva”. En la población acandilera de esa época, los alimentos se concebían para compartirlos entre la familia y con las otras personas de su medio social; además, la forma de producción de alimentos, su preparación y presentación, el modo como se servían, su significado, todo esto expresaba la forma como estos acandileros proyectaban su identidad.

Para los acandileros que se encuentran entre 20 y 60 años, en su niñez el sistema alimentario correspon-

día a la agricultura, la caza y la pesca para el autoconsumo; ya habían terminado las bonanzas bananera, la de la tagua y del coco. Se introdujeron, seguidamente, alimentos comerciales llevados desde el municipio de Turbo, con los cuales se inició la transición en el sistema alimentario.

El turismo y los problemas de orden público han contribuido a los cambios en el sistema alimentario. La población menor de 20 años ha sufrido su impacto y la población preadolescente y adolescente del sector rural se encuentra inquieta, con deseos de avanzar académicamente y de construir un futuro mejor, de apropiarse de hábitos inducidos por los medios de comunicación y por los turistas; sin embargo, la falta de oportunidades lleva a los jóvenes a soñar con migrar a grandes centros urbanos y con acceder a las discotecas y a ropa de marca: “No les pregunte [a los jóvenes] qué se va a cocinar, sino dónde es la discoteca. Se pierden las costumbres; se cambian”.

Según los acandileros, muchos hombres jóvenes abandonan el municipio en busca de mejores oportunidades, sin embargo, el nivel educativo dificulta la vinculación a un trabajo bien remunerado. Las niñas ven en la maternidad la opción de que un hombre con empleo responda económicamente por el bebé y, por ende, por ellas. Las adolescentes que migran al interior del país se emplean, en su mayoría, en el trabajo doméstico. La población menor de 20 años del área rural del municipio de Acandí se mueve entre altos y bajos, es decir, les correspondió el auge del turismo, luego el conflicto armado seguido por la caída del turismo y, finalmente, un leve renacer en las actividades agrícolas y el compartir de los alimentos. Entre 1980 y 1990, con el auge del turismo, aumentó el dinero circulante en la población y con ello la mayor demanda de alimentos traídos del interior del país, que fue el escenario de la infancia de los adolescentes. En contraste, a los niños que ahora tienen entre 6 y 9 años de edad les correspondió pasar la primera infancia con la toma guerrillera, o sufrir sus efectos. Durante este conflicto, la comunidad se vio emplazada y desplazada y sin forma de acceder a los recursos alimentarios necesarios para su bienestar. Estuvo sometida a un gran estrés nutricional debido al hambre, junto con un estrés social como fuerte producto del conflicto político.

Los cambios en los horarios y frecuencia de la alimentación actual, dos comidas al día, forzados por la difícil situación económica, imponen a niños, preadolescente y adolescentes largos períodos de ayuno y estrés nutricional, situación que puede ir en detrimento del crecimiento, desarrollo y vida saludable de los jóvenes.

El patrón alimentario actual está basado en cereales como el arroz, el plátano, tubérculos como el ñame y la yuca y pescado en baja cantidad; esto puede representar riesgo nutricional para el crecimiento y desarrollo de

los preadolescentes y adolescentes, debido a que en esta edad es fundamental el consumo de proteínas, vitaminas y minerales que no suplen adecuadamente los alimentos descritos. Según Álvarez *et al*,¹⁴ “el hecho que los hogares de Acandí dispongan de todos los grupos de alimentos no es condición suficiente para garantizar la seguridad alimentaria de sus integrantes, dada la poca variedad de alimentos que conforman cada grupo y la baja disponibilidad en gramos per cápita/día”. Es necesario establecer una política y programas alimentarios claros y responsables que permitan mantener la cultura alimentaria, la seguridad alimentaria y el empoderamiento de dicha seguridad por parte de la población de Acandí.

El sistema alimentario evidencia cambios en la alimentación, pero tal como lo refieren algunos autores,^{2, 4} esto no debe significar una pérdida de la identidad alimentaria del colectivo, en este caso, del acandilero.

Conclusiones

Los cambios en la producción de alimentos, los problemas de orden público, los medios de comunicación y la presencia del turismo ponen al acandilero en una situación de transición alimentaria.

Alimentos como el coco, el ñame, la yuca, el queso y el pescado continúan identificando a los acandileros. Las preparaciones con estos alimentos caracterizan las reuniones familiares y sociales, evocando un pasado lleno de alegrías y un presente de nostalgias para una parte de la población vieja, así como un sinsabor en los jóvenes, puesto que aquellas odiseas de cacería y cultivos en el monte son ahora casi impracticables. Sin embargo, la identidad cultural del acandilero frente a la alimentación es tal que hoy en día continúan haciendo el festival de la cigua, así no dispongan ahora de este animal.

Si bien no podemos afirmar que el sistema de alimentación tradicional descrito por los adultos mayores supliera todos los requerimientos nutricionales, sí es claro que el actual sistema alimentario no cubre las necesidades fisiológicas de los niños, preescolares, adolescentes y ancianos acandileros.

El desplazamiento de mano de obra rural, específicamente masculina, hacia el interior del país, está aumentando la carga laboral de las mujeres cabeza de familia. Las políticas y planes sobre alimentación y nutrición trazados desde el nivel central deben ser reemplazados por un sistema de iniciativa local, de tal manera que la cultura del colectivo no se vea agredida por imposición de otras culturas alimentarias.

Es necesario establecer una política clara y responsable que permita mantener la cultura alimentaria, la seguridad alimentaria y el empoderamiento de dicha seguridad por parte de la población de Acandí.

Reconocimientos

A la comunidad de Acandí, que dio su saber para nutrir la academia. A la maestría de salud colectiva de la Facultad de Enfermería de la Universidad de Antioquia. La investigación contó con el apoyo financiero del Comité para el Desarrollo de la Investigación (CODI) de la Universidad de Antioquia.

Referencias

- 1 Gracia AM. La transformación de la cultura alimentaria. Barcelona. Ministerio de Educación Superior; 1997. p. 14-8
- 2 Harrison CA, Cournot C, Esteva G, *et al*. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. España: Serbal UNESCO; 1988. p: 7-14
- 3 Contreras J. Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema; 1993. p. 11-5
- 4 Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p.14, 129-66.
- 5 Fischler C. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. Madrid. Eudema; 1979. p.31.
- 6 Carrasco S. Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria. Barcelona : Bellaterra. Servei de Publicacions U.A.B; 1992. p.104
- 7 Arboleda LM. Significado del saber popular en alimentación para los Nutricionistas Dietistas del Área Metropolitana del Valle de Aburrá. Medellín. [Tesis para optar al título de magíster en Salud Pública]. Medellín: Universidad de Antioquia; 2006. 127p.
- 8 Santagata M. Programa de Asistencia Medica Transcultural (PAMT). [Internet] Buenos Aires: Hospital Italiano de Buenos Aires. Plan de salud; 2007 [21 de Febreo de 2007] http://www.hospitalitaliano.org.ar/plan/index.php?contenido=info_programas.php&id_noticia=270&id_curso=5
- 9 Alcaraz G, Correa A. La ética en la investigación: el caso con los tule (kuna) de urabá, Colombia. Biomédica 2006; 26:9-12
- 10 Viajeros. com. Diarios de viaje. Acandí, “Chocolombia” [Sede Web] Colombia: Viajeros.com; 2003 [20 de febrero de 2007] <http://www.viajeros.com/diario-202.html>
- 11 Sánchez P. El sistema alimentario en Ecuador. En Insworth G, *et al* Carencia alimentaria . Una perspectiva antropológica. Barcelona. Serbal/UNESCO; 1988.
- 12 Khare RS. La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas. En: Insworth G, *et al* Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. Barcelona. Serbal/UNESCO; 1988.
- 13 Goody J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. España. Gedisa; 1995.p.23-48

- 14 Álvarez MC, Rosique J, Restrepo MT. Seguridad alimentaria en hogares de Acandí : la disponibilidad de los alimentos como indicador de suficiencia alimentaria. *Revista Chilena de Nutrición*. 2004; 31(3):318-29
- 15 Álvarez MC, Estrada A, Montoya EC, Melgar-Quinones H. Validación de escala de la seguridad alimentaria doméstica en Antioquia, Colombia. *Salud Pública de México*. 2006; 48: 474-81.
- 16 Millán Echeverría NH, Ochoa Cubillos LA. Caracterización de los niveles de resolución de la problemática de seguridad alimentaria de la población en situación de desplazamiento forzado. Estudio de casos: Soacha (Cundinamarca) y Bello (Antioquia). *Perspectiva en Nutrición Humana*. 2004;11:39-53
- 17 Boyle J. Morse J, editora. Estilos de etnografía. En: *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa* Medellín: Universidad de Antioquia; 2003.p.185-214
- 18 Hammersley M, Atkinson P. *Etnografía. Métodos de investigación*. 2ª ed. Barcelona: Paidós; 2001.p.150-173, 283-307
- 19 Strauss A, Corbin J. *Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar teoría fundamentada*. Medellín: Universidad de Antioquia; 2002.p.219-21
- 20 Bertaux, D. El enfoque biográfico: su validez metodológica, sus potencialidades. En: Joutard y otros (1988) *Historia oral e historias de vida*. Costa Rica: FLACSO Cuadernos de ciencias sociales. 1988; 57-80
- 21 Resolución N° 008430. Normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud. Dirección de Desarrollo Científico y Tecnológico del Ministerio de Salud de Colombia. (4 de Octubre1993).
- 22 Gómez GE, Molina ME, Evaluación ética de proyectos de investigación: una experiencia pedagógica. *Revista de Investigación y Educación en Enfermería*. 2006; 24 (1): 68-77
- 23 Lipson J. Morse J, editora. Asuntos éticos en la etnografía. En: *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa*. Medellín: Universidad de Antioquia; 2003.p.389-415.
- 24 Alcaraz G, Correa A. La ética en la investigación: el caso con los tule (kunas) de Urabá, Colombia. *Bio-médica*. 2006; 26(1): 9-21
- 25 Fernández A. *Carabelas y Alcatraces* [folleto]. España: Especial Editores; 1991. 31: 42-4