AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
http://ageconsearch.umn.edu
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Etnoictiologia en la comunidad indígena Ticuna de Gamboa: un análisis de las relaciones territoriales en la Baja Amazonia del Perú

Andrés Chica Murillo (*)

Flávio Bezerra Barros (**)

1. INTRODUCCIÓN

La actividad pesquera sigue siendo base fundamental de la soberanía alimentaria en las comunidades indígenas de la baja amazonia peruana; en especial, aquellas poblaciones asentadas en zonas ribereñas susceptibles a inundaciones; de allí, la subsistencia familiar por intercambio económico o venta, autoconsumo y trueque, constituyen las principales fuentes de ingresos y obtención de alimentos derivados de esta actividad.

Los pueblos indígenas vienen sufriendo cambios progresivos en sus modos de vida tradicionales, esto en gran medida generado por los modelos económicos y los procesos de globalización; dada la paulatina pérdida de recursos naturales que viene sometiendo sus territorios, acompañados de una pérdida de conocimientos tradicionales que les permitían un mejor manejo de los mismos, por la mayor vinculación con la sociedad nacional y la intensificación de su participación en las economías locales, además de ser poblaciones minoritarias, que han llevado a mu-

(*) Mestre em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável pela Universidade Federal do Pará, Belém, PA, Brasil.

(**) Professor da Universidade Federal do Pará, Belém, PA, Brasil.

- Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros, n.º 247, 2017 (59-93).
Recibido abril 2016. Revisión final aceptada enero 2017.

chos de ellos a olvidar y subvalorar su identidad cultural e imitar modelos de vida ajenos (PEÑA; et al. 2009). Es consenso que los padrones alimentarios de sociedades tradicionales en todo el globo vienen sufriendo una serie de cambios, caracterizadas principalmente, por la sustitución gradual de productos locales por importados y por el aumento del consumo de carbohidratos (MURRIETA et al. 2008).

Teniendo en cuenta la situación tri-fronteriza en la que se encuentran enmarcados los habitantes de Gamboa; contexto territorial donde interactúan distintas culturas indígenas amazónicas, a su vez ligada por las delimitaciones geopolíticas y económicas de los Estados de Colombia, Brasil y Perú e influenciada por presiones territoriales (de expansión urbana/demográfica, posesión de la tierra, entre otras características propias de la globalización como la creciente industria turística) hace relevante la reflexión en relación a la soberanía alimentaria que al tiempo es territorial y cultural al interior de las comunidades indígenas; en sus prácticas de producción, obtención de alimentos y de las actividades que se desarrollan comunitariamente, como reflejo de expresiones y manifestaciones de la tradición.

Para Wilches-Chaux, (2007) nuestras experiencias directas en el territorio (o la memoria de las experiencias vividas por nuestros antepasados) determinan en grande medida la carga afectiva con que marcamos un territorio determinado y, en consecuencia, nuestra relación con él. Por otra parte se hace necesaria una perspectiva analítica que trascienda el nivel puramente espacial o geográfico con el que está estrictamente relacionado el concepto de territorio; para dar cuenta de las diferentes y complejas dinámicas socioculturales y políticas de las poblaciones que los habitan, como verdaderas responsables de su definición y caracterización.

> *"(...) el territorio como una construcción social, sujeta a los cambios y transformaciones históricas que producen diferentes grupos humanos en continua interrelación, los cuales entran a competir por el control y apropiación de recursos económicos y por el poder político dentro de un espacio geográfico definido"* (LÓPEZ, C; 2000).

> *"(...) la historia de los pueblos y sus dinámicas de conflictos y alianzas generadas en torno al control y aprovechamiento de un determinado*

hábitat y las poblaciones que en él se encuentren. Esta visión induce al análisis del territorio Ticuna como el producto de las diferentes dinámicas históricas, socioculturales y políticas que han tenido lugar en el espacio geográfico donde los Ticuna están presentes desde tiempos milenarios" (LÓPEZ, C; 2000).

Otras opiniones acerca del concepto de territorio en los Ticuna de la región de frontera, hacen referencia al dominio del espacio vital o área de pertenencia donde se construye identidad, donde se realiza la interacción del hombre y la naturaleza; el lugar donde se lleva a cabo el "enfrentamiento del hombre con la tierra" (RIAÑO UMBARILA, 2003). Según lo expresa Ghul, (1998) es la base material de toda acción social. En el estado de arte, el concepto de territorio en el desarrollo humano es entendido como un proceso de transformaciones colectivas que se dan en un espacio geográfico dado en que las comunidades son participantes (CLAVIJO, 2007).

No obstante, las comunidades se relacionan con su territorio de diferentes maneras, unas materiales, como el aprovechamiento de los recursos naturales o de los servicios ambientales que ese territorio les ofrece, y de los cuales dependen para vivir y crecer humanamente con calidad y dignidad. Por otro lado, también nos relacionamos con el territorio de manera simbólica, cuando bautizamos sus acontecimientos, o cuando nos apoderamos, modificamos formal o informalmente los nombres ya existes; cuando recogemos sus historias y su memoria, y cuando impregnamos a cada uno de sus componentes de un significado especial. Del cual depende, en parte, que ese territorio genere en nosotros una sensación de miedo e incerteza o, por el contrario, de seguridad (WILCHES-CHAUX, 2007).

Los territorios donde se desarrolla la cultura, son importantes en términos de tradición y posesión, de autoridad y autonomía, en últimas se revelan como una reserva para tiempos futuros de las comunidades que lo habitan, según su contribución a la seguridad alimentaria se puede medir de varias formas; para Acosta e Salazar (2001), extensas zonas inhabilitadas de los resguardos sirven de zonas de conservación de animales de caza, fuente de plantas medicinales, maderables, frutos silvestres, distintos materiales para construcción de viviendas, también muchos de ellos albergan

las cabeceras de las quebradas que nutren las comunidades de peces y agua limpia.

Por lo anterior, el presente artículo tiene como objetivo analizar la dinámica alimentaria de la comunidad indígena de Gamboa en torno al recurso pesquero, desde las cosmovisiones locales y el análisis integral del territorio sus recursos y demandas. Asimismo, se enfatiza especialmente la pesca como fuente de sustento familiar y actividad tradicional ampliamente desarrollada a nivel individual y comunitario por los Ticuna de Gamboa, siendo parte integral de su soberanía alimentaria.

2. LOS TICUNA EN LA TRIPLE FRONTERA AMAZÓNICA

Los Ticuna, según su mitología, tienen su lugar de origen en el río Eware, afluente del Alto Solimões. Es el grupo étnico más numeroso localizado en la Cuenca Amazónica Central. Su territorio se extiende desde la desembocadura del río Jutaí, en el Brasil, en una extensión aproximada de 600 kilómetros (GOULARD, 1994).

En el Estado de Brasil, los Ticuna constituyen el segundo grupo más numeroso de la población indígena a nivel nacional, después de Los Guaraní. También representan la mayor población indígena en el Departamento del Amazonas en Colombia (Asuntos Indígenas – Letícia, 1997). En el estado del Perú los Ticuna representan una de las poblaciones indígenas de menor proporción de la región amazónica (LÓPEZ, 2000).

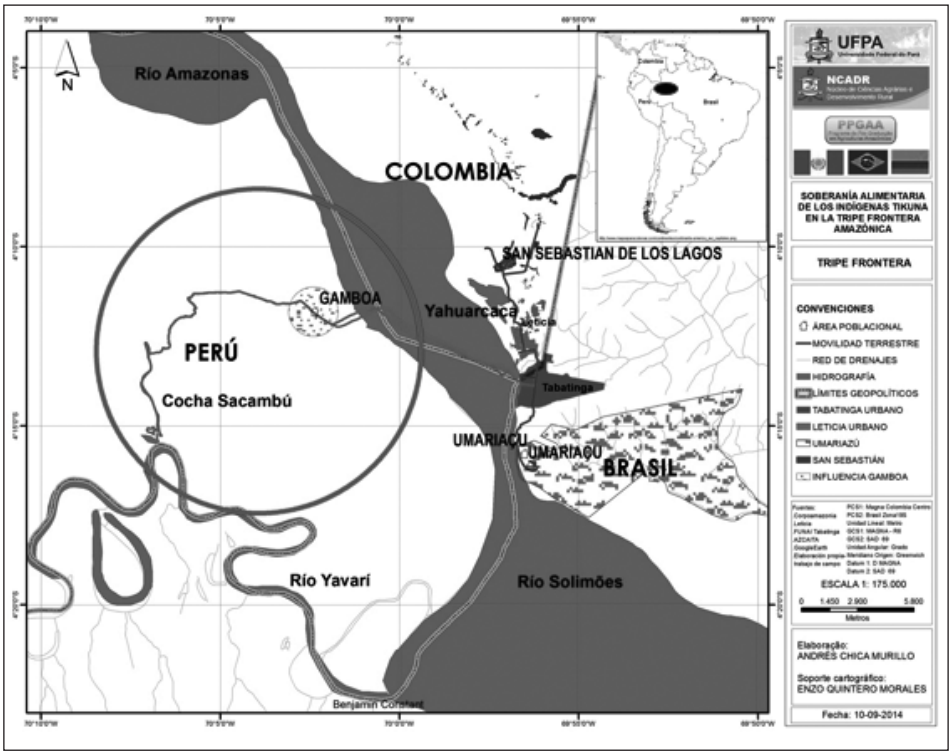
El pensamiento indígena amazónico tiene una visión integral de todos los aspectos que componen el territorio, la tierra, el agua, los componentes biológicos, plantas y animales, microorganismos y los componentes socioculturales, espiritualidad y cosmovisión. El territorio desde la concepción indígena es un campo de múltiples dimensiones donde operan y coexisten en el mismo lugar y en niveles diferentes un sin número de seres materiales e inmateriales. La visión indígena del territorio vincula el individuo y la sociedad con el cosmos, con un todo, donde es posible la coexistencia de los componentes físicos, biológicos y espirituales, de forma independiente, en espacios y tiempos diversos (JURISDICCIÓN ESPECIAL INDIGENA, 2008).

3. ÁREA DE ESTUDIO

La comunidad nativa Ticuna de Gamboa asentada en la baja amazonia peruana, en la Jurisdicción del Distrito de Javari, provincia de Mariscal Ramón Castilla, región de Loreto, se encuentra localizada a la margen derecha del río Amazonas presentando una situación geográfica particular como límite natural entre el Estado del Perú y los Estados de Colombia y Brasil en la Triple Frontera Amazónica (Figura 1).

Figura 1

ÁREA DE ESTUDIO



La comunidad a orillas de la quebrada que lleva su mismo nombre -Gamboa- cuenta con una gran diversidad de ecosistemas hídricos propios de las tierras inundables de la amazonia colombo-peruana; comprendiendo complejos sistemas de humedales permanentes como estacionales, lagos,

lagunas y pequeños drenajes; al igual que ríos y quebradas que se conectan sistemáticamente para dar origen a grandes cuencas hidrográficas, como el caso del Javarí peruano, el río Amazonas en Colombia, también conocido como el Alto Solimões en Brasil; haciendo parte de un paisaje biodiverso, en el cual la adaptación a las condiciones del medio y del ambiente en su conjunto determinan lo cotidiano de la población Ticuna en su sentido más amplio.

4. METODOLOGÍA

Dentro de las consideraciones metodológicas se desarrollaron diferentes entrevistas estructuradas, semi-estructuradas y abiertas enfocadas a instituciones presentes en la frontera; y en general, a los habitantes de la comunidad de Gamboa a partir de la investigación acción participativa (IAP) y el dialogo entre saberes, proporcionando información valiosa sobre los principales aspectos socioeconómicos, políticos y culturales en la región.

No se evidenciaron estudios previos de investigaciones académicas hechas en la comunidad, los estudios desarrollados en el área de influencia se remiten a otras comunidades indígenas Ticuna en las localidades de Caballo Cocha, Chinería; o en el lado colombiano en las comunidades Ticuna de Nazareth, Puerto Nariño como en Umariaçu en el Alto Solimões del Brasil; esto puede ser causado en gran medida por los sucesivos desplazamientos que ha hecho la comunidad desde su corto tiempo de constitución (según actas desde el 14 de diciembre de 1981, con un total de cinco desplazamientos), sumado lo anterior al hecho de quedar situada lejos de concentraciones poblacionales de gran envergadura como Tabatinga en Brasil y Letícia en Colombia; donde generalmente se desenvuelve el mayor número de investigaciones referentes a análisis económicos, sociales y culturales en la Triple frontera.

Por lo anterior, fue indispensable establecer un censo demográfico en la totalidad de la comunidad, trabajando especialmente con grupos de pescadores-agricultores Ticuna de Gamboa, siendo necesario convivir y adaptarse a los tiempos preestablecidos para las faenas de pesca en las distintas temporadas del año, durante los meses de febrero hasta octubre del año 2014.

Siendo los recursos pesqueros fundamentales en las actividades productivas de los Ticuna, fueron determinados puntos principales de interés piscícola identificados por los mismos pobladores; tanto en la producción cartográfica local (mapas mentales-cartografía social) desarrollada por los miembros fundadores –abuelos- y jóvenes pescadores según los imaginarios territoriales, como su georeferenciación en un Sistema de Información Geográfica (SIG).

También fueron evaluadas diferentes épocas o temporadas durante el año (aguas en ascenso, altas, en descenso y bajas); que intervienen directamente en el arte de pesca, para ello se identificaron especies en distintos cuerpos de agua; las principales presentes según las condiciones específicas del ambiente entre otras enfocadas a la comercialización; requiriendo para ello una comprensión sistémica de los factores que intervienen directa o indirectamente en la actividad pesquera.

No obstante, las aguas de la Amazonia tienen características físicas y químicas diferentes dependiendo de su origen. Pudiéndose clasificar según el tipo de aguas así: *Aguas blancas*: provenientes de la Cordillera de los Andes, presentan una coloración café claro debido a el arrastre de partículas en suspensión de diferente tamaño (arenas, limos y arcillas), lo cual le confiere una alta productividad y un PH neutro. *Aguas negras:* provenientes de la selva amazónica, tienen una coloración naranja, café oscuro o negro azulado, debido a una alta concentración de ácidos húmicos y flúvicos procedentes de la vegetación circundante. Tienen una baja productividad debido a las características de sus sedimentos, con bajo potencial de intercambio catiónico y PH acido (3-5). *Aguas claras:* provenientes de los Escudos, cuyos suelos arenosos tipo caolinita son muy pobres en nutrientes, con PH inferior a 4.5. Son aguas de coloración casi traslucida, con escasa vida microbiana y muy baja productividad (IMANI, 2013).

Dentro de los diferentes atributos evidenciados por los pobladores en cuanto a: 1. la oferta de las especies, 2. su consumo familiar, 3. la comercialización en puertos y mercados, 4. la estación durante el año y 5. el color de las aguas presentes a lo largo de los recorridos por el área de influencia de la comunidad; fue relacionada con la 6. frecuencia de peces en los puntos de muestreo evidenciados por los pescadores Ticuna, siendo áreas de mayor interés y presión pesquera.

Asimismo, se determinaron algunos aspectos tróficos asociados a la fauna presente en los distintos cuerpos de agua, para ello se tomaron los siguientes aspectos de clasificación: *Herbívoros* (frutos, semillas, hojas, flores), *Detritívoros* (detrito, restos orgánicos), *Carnívoros* (vertebrados, invertebrados acuáticos, invertebrados terrestres), *Piscívoros* (peces), *Planctofagos* (microalgas y zooplancton) y *Omnívoros* (alimentos de distintos niveles tróficos) encontrados en los diferentes sistemas hidrográficos.

No obstante, para el avance en las caracterizaciones específicas de los medios (lagos, lagunas, quebradas, ríos entre otros cuerpos de agua permanentes como estacionales) como de las especies alevines presentes en estos ecosistemas específicos fue fundamental el papel que juega el conocimiento tradicional y el conocimiento ecológico local en la gestión de los recursos.

5. COMUNIDAD INDIGENA TICUNA DE GAMBOA-BAJO AMAZONAS, REGIÓN DE LORETO/PERÚ

La historia del asentamiento indígena se remite a un antiguo habitante del sector que tenía como nombre Gamboa, de allí también nace el nombre de la quebrada, por vuelta del año de 1982 (narración del abuelo indígena Tertuliano, 2014). Los nativos de Gamboa se han establecido a partir de sucesivos desplazamientos en la frontera amazónica colombo-peruana, causados principalmente por sucesos naturales de carácter geotécnico e hidrológico hasta formar en la actualidad un asentamiento sobre la rivera de la Quebrada Gamboa, situación geográfica favorable por su menor exposición a situaciones de riesgo a causa de las amenazas naturales generadas por las crecientes del río Amazonas.

Son múltiples las situaciones de riesgo por distintas amenazas naturales, entre las más comunes aquellas que ocasionan procesos de socavación y erosión en laderas; por consiguiente, desprendimientos de importantes bloques de tierra, al punto de configurarse en el paisaje islas nuevas traídas y moldeadas por los diferentes procesos de sedimentación, como en el caso de la *Isla de la Fantasía* en Colombia, formada especialmente por el arrastre de material particulado.

La historia de la tierra caída ""*Bugüane arü ore"* por Damião Carvalho Neto miembro de la *Organização Geral dos Professores Ticuna Bilíngues* (OGPTB) explica la atribucion que dan los Ticuna a los animales "mitologicos" como la gran boa "*Yewae"*, en la identificacion de las amenazas territoriales dentro de sus tradiciones orales.

> *"la caída de tierra sucede en varios lugares, tanto en la ribera del río como en tierra firme. En la tierra firme, el derrumbe ocurre cuando llueve mucho, principalmente en el tiempo de descenso de las aguas y también cuando habita el señor del agua, la gran boa, "Yewae"* (Relato de Damião Carvalho Neto).

> *(...)"existe otro tipo de caida de tierra, "nguutchiaane", que es igual a una demolición. Eso sucedió por primera vez hace tiempo con "Tau´tchipe", en un lugar llamado "Cutilho Cotch" – Cuchillo Cocha en Perú. Sucedió por que los Ticuna mataron y comieron el hijo de "Tau´tchipe", el caimán de dos rabos, "Türütürü". "Tau´tchipe" es el nombre de la boa grande "Yewae", que antiguamente se transformaba en persona. Fue allá que sucedió por primera vez "nguutchiane" o la demolición"* (Relato de Damião Carvalho Neto).

Según relata Nazareno Pereira Cruz (...) en la ribera, la tierra caída hace nacer otra tierra nueva, formada por las corrientes de agua, ese surgimiento de tierras nuevas sucede en la playa, en la isla, en las riberas del rio... donde existe caída de tierra, surge la ensenada, *tchowaa.* Las personas acostumbran a pescar en la ensenada porque los peces siempre hayan sus alimentos allí. (OGPTB, 2006).

> *(...)"cuando cae mucha tierra, el lugar cambia a uma ensenada y de ahi la ensenada se trnasforma em remanso o "dematcha",donde quedan muchas peces boiando, como el tambaqui, el pirarucu, tortugas, caimanes y otros. Cuando la tierra cae, la gente escucha desde muy lejos aquel estruendo del barranco que cae dentro del agua y se levanta haciendo burbujas "nitchicaane". Donde se quedan las burbujas reune a muchos peces como pirabutão, bacu-liso, bacu-pedra y otros. En nuestra lengua llamamos al estruendo de "aügaaneû". Y al burbujeo de "tchicaaneü". Tiene otros nombres tambien , como "tütchaanerü",que es lo mismo que "botchaane" y "cautchaane"; son sinonimos. Es en la curva del río*

que cae mucho barro, porque es ahi que la erosion empuja el agua com mas fuerza y las playas crecen com mas rapidez. Porque el río esta aumentando de lado" (Relato de Nazareno Pereira Cruz).

La importancia de la oralidad en la descripción e interpretación de los fenómenos naturales, perdura en la observación constante del comportamiento de los ecosistemas, las tradiciones y creencias en la mitología Ticuna, son puntos importantes de reflexion en torno al conocimiento de su territorio, a partir del diálogo frecuente de sus fundadores y habitantes, como referentes fundamentales en el momento de establecer acciones conjuntas con instituciones en la gestión de riesgos. No obstante, para lograr una mejor comprensión de los eventos socioambientales y las estratégias adaptativas desarrolladas por las comunidades indigenas.

Los mencionados contextos de riesgo han generado que la comunidad de Gamboa mude de escenarios geográficos constantemente (5 veces desde 1980-2014), ya que perciben con mayor fuerza los cambios meteorológicos y en el paisaje en su área de influencia directamente demarcada por ecosistemas de ribera; unido a esto, el desplazamiento de algunos de sus habitantes hacia poblaciones Ticuna cercanas en el lado de Brasil y Colombia; también, por distintas oportunidades de apoyo o auxilios económicos, como *bolsas* y beneficios alimentares que recibirían si fuesen registrados como nacionales brasileros o colombianos.

En la temporada de creciente, los Ticuna de Gamboa quedan largos tiempos sujetos a circunstancias ambientales donde no es posible sembrar o tener cultivos de tierra firme, a causa de las subidas cada vez más repentinas de los ríos y quebradas. Por lo anterior, el arte de la pesca se convierte en el recurso fundamental para el abastecimiento alimentario de las familias Ticuna en épocas de inundación de la Selva Húmeda Tropical. Desde el inicio del invierno (aprox. en Diciembre) hasta su final (inicios de Junio) el recurso pesquero es la fuente principal de proteína animal para los nativos de Gamboa; las lluvias inundan casi todo el asentamiento indígena (alrededor del 95%) atrayendo a su vez una gran diversidad de peces que se ven cautivados por la gran variedad de frutos y semillas que proveen los bosques.

Las condiciones del entorno en la temporada de llena hace que muchos infantes Ticuna tengan sus propias canoas, siendo estas construidas con

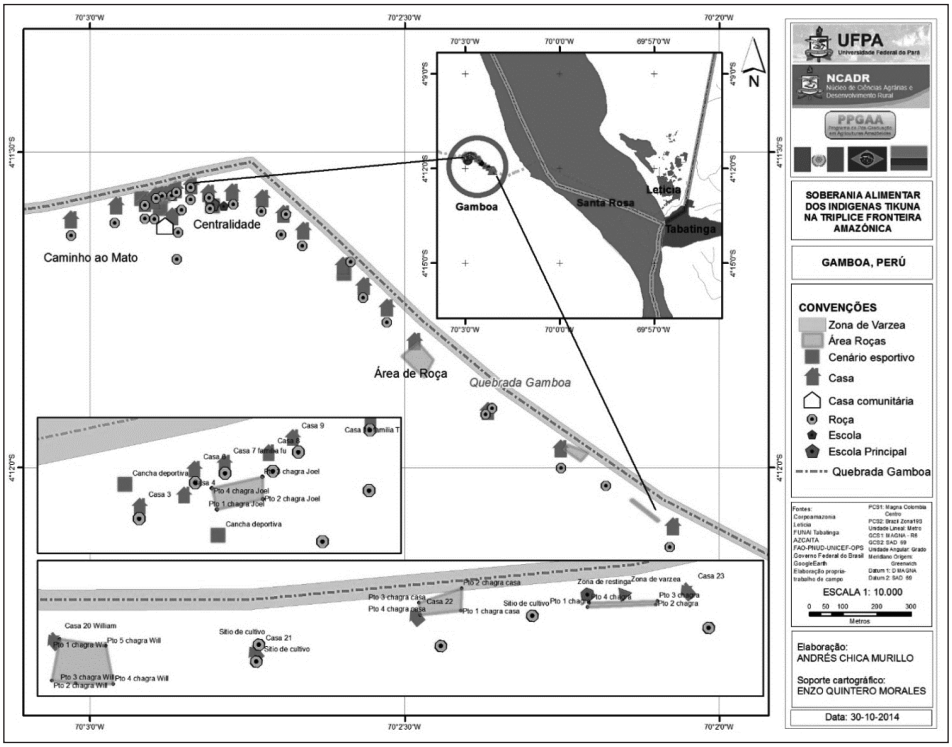
esmero por sus padres; desde temprana edad los niños dominan con destreza las pequeñas embarcaciones; rápidamente aprenden a manejarlas en las partes menos profundas en los meandros de los ríos, humedales, quebradas y lagunas contiguas a la comunidad, como para ir a la escuela y a otros sectores del asentamiento indígena.

Actualmente, la comunidad cuenta con una población aproximada de 170 personas distribuidas en 20 casas (Figura 2), cada una habitada con al menos un padre de familia; no ha sido realizado censo poblacional por parte del Estado peruano en los últimos años. En cada hogar se ha estimado un número alrededor de 3 a 4 niños por familia, evidenciando un incremento de la población infantil, dado que el núcleo familiar está compuesto de 5 a 7 personas en total por vivienda. Por otra parte, muchos de sus habitantes no moran durante todo el año en el asentamiento, se transportan habitualmente hacia los puertos y los centros poblados próximos de Letícia y Tabatinga donde unos pocos adolescentes estudian, mientras otros más comercializan sus productos agrícolas y pesqueros; además de tener acceso a sus familiares en las comunidades Ticuna vecinas de San Sebastián de los Lagos y Umariaçu entre otras presentes en la franja fronteriza, lo que también podría explicar en una eventual actualización del censo un mayor número de habitantes en su totalidad.

Los hogares en la comunidad indígena de Gamboa son construidos a partir de maderas extraídas del bosque, como el Cedrillo (*Huertea cubensis* Grises) siendo utilizado en la parte estructural en el inicio de la construcción de la casa; el Cedro (*Cedrela odonata*) es utilizado en la recubierta; al igual que la Canela Muena (*Ocotea costulata*) también empleada para la construcción de pisos; finalmente la Quinilla (*Manilkara bidentata*) para la elaboración de postes. Para los techos es utilizada la hoja de la palma de Chapaja y de Caraná (*Lepidocaryum tenue*), las cuales son trenzadas con cuidado y dedicación por los indígenas estando aun verdes; luego, al tiempo de dejarlas secar son empleadas para su posterior adecuación en las viviendas. Los techos en la mayoría de las casas de Gamboa son hechos a partir de palmas típicas de la región, manteniendo los recintos más frescos, conservándose mejor los alimentos; contrario a si fuese utilizados otros materiales como el zinc, además de continuar con la tradición cultural de construcciones típicas en la región.

Figura 2

GEOREFERENCIACIÓN DEL TOTAL DE VIVIENDAS LOCALIZADAS EN LA COMUNIDAD NATIVA DE GAMBOA; LORETO, AMAZONAS DEL PERÚ-2014



También son utilizados otros materiales de construcción traídos de las ciudades próximas como cemento y ladrillo (principalmente en la cimentación de la escuela), algunas casas emplean láminas de zinc para los techos, siendo el estilo predominante palafita. La cocina queda apartada del resto de las habitaciones en un gran número de viviendas, esto por la inmediación de la comunidad con la selva, procurando evitar así la visita de animales indeseados en la noche.

En cuanto a los aspectos de infraestructura y saneamiento básico, no existe ningún sistema de acueducto y alcantarillado dentro de la comunidad, al igual carece de sistema de energía; por lo cual, la energía proporcionada se da a través de pequeñas plantas eléctricas, que son utilizadas

por poco tiempo en las primeras horas de la noche (de 2 a 3 horas), para proporcionar luz doméstica y diversión a los niños que se reúnen para asistir programas de televisión en la casa del abuelo Tertuliano, líder de la comunidad. Los alimentos son cocinados en la mayoría de los hogares indígenas en fogón de leña, en pocas ocasiones es utilizado el gas.

La captación de agua se da a partir de la colecta de lluvia en tanques de almacenamiento; otra fuente de abastecimiento directa es la Quebrada Gamboa, siendo necesario hervir el elemento para su posterior consumo. No existen servicios de salud; el hospital más próximo queda a unos 45 minutos de distancia en bote o canoa a motor, siguiendo la ruta hacia la Isla de Santa Rosa/Perú; lugar donde traen la mayoría de medicamentos para el tratamiento de fiebre, malaria y diarrea entre otras enfermedades comunes en la región.

6. DIÁLOGOS DE CANOA

> *"El hombre por primera vez hizo la canoa; construyéndola al lado de una quebrada, en cuanto él trabajaba en la canoa, cada astilla que caía en el lago se convertía en un pez"*

Los pobladores de Gamboa han asumido la pesca como substancial fuente de sustento familiar en relación a la agricultura; esto en parte está sujeto a las temporadas de *creciente* y *llena* en el río Amazonas que repercuten directamente sobre los territorios ocupados por los Ticuna de Gamboa; ya que al quedar completamente inundadas las tierras de cultivo y el entorno alrededor de la comunidad, se ve afectada la producción agrícola, también por los cambios climáticos que influencian en la periodicidad normal de las épocas de lluvia o sequía durante el año; enfocando así la fuerza de trabajo en la actividad pesquera.

> *"Los trabajos de las personas varían de acuerdo con la época del año y muchas veces acompañan los cambios en el ambiente. En la rivera el cambio más importante se da por el movimiento de las aguas del rio. El movimiento de subida y descenso de las aguas influencia casi todo lo que sucede en el ambiente. Por eso, el río es el que marca el paso del tiempo y define las principales estaciones de la rivera. Anti-*

guamente, cuando la estación del año era toda igual, cuando sucedía cada una en su época. Cada año veíamos el río hacer el mismo movimiento de crecida y descenso de sus aguas, sin embargo, no hay una fecha precisa para cada época empezar o terminar. También hay variación en la máxima altura alcanzada por las aguas en la época de llena, y también no se sabe con certeza cuan bajo van a descender las aguas" (OGPTB, 2006).

La logística organizativa requerida para desarrollar la actividad de pesca no es compleja en relación a su grado de extracción, generalmente para trueque o autoconsumo familiar (1), pescando solo lo necesario para la manutención de la familia o intercambiando la faena por productos agrícolas de *chagras* -sitios de cultivo- vecinas. La comercialización o venta en temporadas de alta oferta de alevinos permiten excedentes monetarios, sin embargo, no es una base económica estable ya que está regida por la variabilidad en la captura de ciertas especies –generalmente de alto valor comercial- sujetas a los tiempos de desove durante el año.

La Cucha (*Pterygoplichthys sp.*), tiene repercusiones en el mercado que están ligadas a su escasez o abundancia durante el año; en temporada baja la Cucha puede llegar a tener un precio de 10 reales –2.8 euros aprox.– por sarta de 10 unidades; entretanto, en temporada alta 10 peces pueden costar de 5 a 7 reales –de 1.4 a 1.9 euros aprox.–. Los precios varían mucho según la calidad y cantidad de peces obtenidos por faena o tiempo de pesca.

---

(1) Como afirma Luciano (2006, p.192): "Muchas personas la toman como formas tradicionales de subsistencia de los pueblos indígenas". El autor clasifica la economía indígena en tres momentos. El primero momento se refiere a las economías indígenas tradicionales que privilegiaban principios de reciprocidad, troca, intercambio, solidaridad y autonomía productiva, siendo ese abordaje más común. En segundo, presenta las economías indígenas tradicionales en vías de adaptación, esa es una de las formas actuales de producción capaces de satisfacer las viejas y las nuevas necesidades generadas por el contacto con los no indígenas. La tercera clasificación presenta la economía indígena según la lógica de mercado, a partir de las demandas del mercado, privilegiando formas productivas llevadas a suplir las necesidades externas, por lo tanto, según las reglas impuestas por el mercado. Según Luciano (2006), la economía indígena posee aspectos que están vinculados a diversas áreas de su cultura, como importancia de la organización social, economía de auto sustento, diversidad, organización y técnica, grado de sustentabilidad y grado de valores agregados (MACHADO et al, 2014).

Sin embargo, la economía Ticuna, a pesar de ser diversificada, está distante de las características enumeradas por Luciano (2006), que, como otros autores, ve en la economía de esos pueblos el sentido norteado de la reciprocidad que emerge de la solidaridad del grupo, tanto para acceso al alimento como también para propiciar condiciones para el proceso productivo (tierras para cultivo y fuerza de trabajo) (NODA et al, 2012).

Las faenas de pesca son actividades realizadas generalmente por los hombres de la comunidad, a nivel individual o con un máximo de tres tripulantes por embarcación, casi siempre del mismo núcleo familiar. En la época de *aguas en ascenso* y *llena*, dada la oferta de especies de alevinos, se alcanza a evidenciar grupos de hasta tres embarcaciones, con tripulaciones que oscilan de cuatro hasta siete individuos.

Esta forma de organización para la realización de la actividad pesquera permitirá a los Ticuna de Gamboa someter especies alevines más grandes y fuertes, que requerirían de mayor tiempo y fuerza de trabajo a nivel individual que colectivamente, debido al grado de dificultad necesarios para obtener especies como Piraiba, Pirarara, y Pacamu ejemplares ampliamente apetecidos en el mercado local y regional. Las redes más grandes (11-15 pulgadas aprox.) son utilizadas para la captura de estos peces que logran alcanzar dimensiones de 50-200 kilogramos; además, es preciso la manipulación de utensilios como el arpón para lograr someterlas; estas especies suelen ser encontradas en las *"correderas o costas bravas"* ecosistemas de difícil acceso, donde habitan grandes serpientes y lagartos siendo peligrosa su pesca.

El total de la faena es dividida en partes iguales por cada miembro participante. No obstante, una buena faena de pesca puede generar rubros que van desde los 200 reales hasta los 500 reales –desde 56.6 euros hasta 141. 5 euros aprox.– en un buen día de trabajo por embarcación –con un máximo de tres hombres–. Siendo los Ticuna una población de crecimiento poblacional lento (desde 1980 hasta 2014 la comunidad se ha desplazado 5 veces a causa de fenómenos de origen natural, generando que muchos de sus pobladores iniciales se trasladen a otras comunidades) las estrategias adoptadas para la organización de la producción son casi siempre a nivel familiar, solo en determinadas ocasiones de alta productividad de peces los habitantes de Gamboa se reúnen para determinar rumbos de faena.

Los peces son comercializados principalmente en los puertos de Leticia en Colombia, Tabatinga en Brasil y la Isla de Santa Rosa en Perú, siendo los lugares de mayor concentración comercial; también son llevados a localidades aledañas a la ribera del río Amazonas –comunidades ribereñas– y tiendas de comercio adecuadas en plataformas flotantes sobre el cauce

del río Amazonas que ofrecen gran variedad de insumos como granos, harinas, enlatados, jabón, crema dental, golosinas, también bebidas alcohólicas, cigarrillos y el combustible necesario para el funcionamiento de las embarcaciones a motor. Esta paulatina oferta de productos en la región fronteriza posibilita *trueques* o intercambios de mercancía por los peces obtenidos en las faenas para algunas familias Ticuna de Gamboa.

Los precios varían según el número de peces o "*sarta*", tamaño o peso del alevino, especie capturada y la época del año (si es escaso o no). Las sartas o *cambadas* (como se conocen en los mercados del Brasil) de peces más conocidas contienen alrededor de 8 a 12 unidades, teniendo precios que oscilan de 10 a 15 reales –de 2.8 euros a 4.2 euros aprox.– por cambada según el cambio de la moneda (Real-Brasil, Peso-Colombia, Sol-Perú) que fluctúa mucho en la región tri-fronteriza; siendo el real brasilero la moneda comercial más conveniente en su momento para los Ticuna de Gamboa.

Los peces como el Shuyo (*Hoplerythrinus unitaeniatus*), Cara, Bocachico (*Prochilodus nigricans*) y la Palometa (*Mylossoma aureum*) son especies que se venden en el mercado con precios que fluctúan de 10 hasta 12 reales – de 2.8 euros hasta 3.3 euros aprox.- según su tamaño por cambada. El Carabazu (*Astronotus ocellatus*) es vendido por 15 reales - 4.2 euros aprox.- en el mercado local, 4 peces por cambada; también el Sábalo es entregado al mismo precio, variando de 2 a 5 unidades según los tamaños del pez; no es común el pesado en báscula, casi siempre la venta es "empírica" por parte de los nativos. Teniendo en cuenta las épocas de desove, los meses de mayor y menor concentración de alevinos entre otras condiciones climáticas que puedan favorecer o no las faenas de pesca de unas especies, los precios pueden variar en los mercados locales.

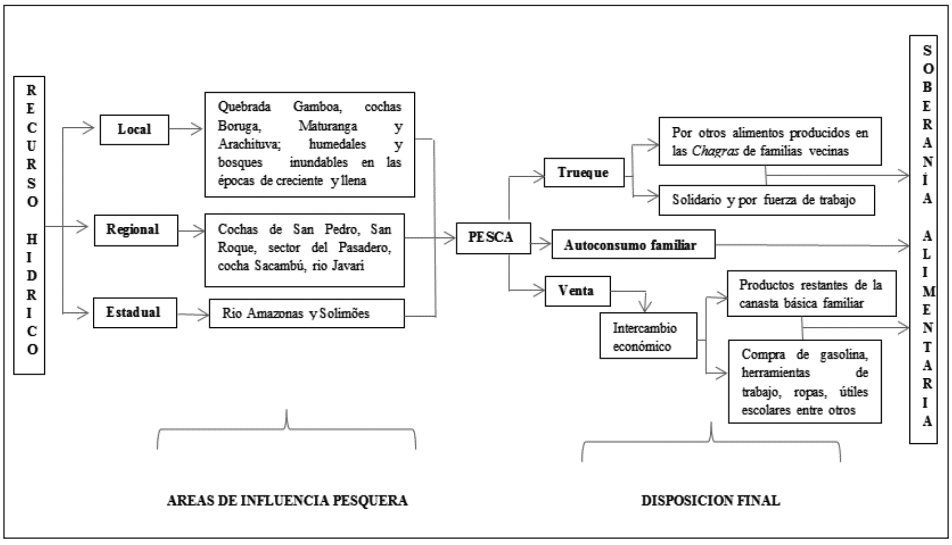
Además de las ciudades y puertos en Letícia capital de la Amazonia colombiana y Tabatinga en el Alto Solimoes del Brasil; son frecuentados para el intercambio comercial de los productos agrícolas y pesqueros la Isla de la Fantasía en Colombia y la Isla de Rondiña en Perú. También son visitadas las comunidades de Chineria, Nazareth y en menor proporción el puerto de Benjamin Constant/Brasil, a causa del largo desplazamiento requerido para ir desde la comunidad de Gamboa en Perú.

Las jornadas de faena son prolongadas y pueden durar varios días; las distancias recorridas sobre ríos, quebradas, cochas y humedales en búsqueda de los alevines son extensas, siendo diestros en el dominio y manejo de los *rápidos* -corrientes que van adquiriendo mayor velocidad- como en el conocimiento general del territorio para cazar y cultivar.

Por otra parte, la renta a partir de la comercialización del recurso pesquero genera excedentes monetarios los cuales son destinados para la compra de herramientas de labranza, adquisición de redes de pesca, entre otros utensilios necesarios para el desenvolvimiento de actividades diarias en cada unidad familiar (Diagrama 1).

Diagrama 1

LOS SISTEMAS HÍDRICOS Y SU IMPORTANCIA EN LA SOBERANÍA TERRITORIAL Y ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD NATIVA DE GAMBOA, BAJO AMAZONAS /PERÚ



Fuente: elaboración propia (2015).

No obstante, un elemento importante dentro de los aspectos básicos es la conducción de combustible al asentamiento indígena, necesario para la actividad de las 3 plantas de energía siendo la única fuente de electricidad. El combustible también es utilizado para el funcionamiento de los

motores de las pequeñas embarcaciones conocidas en la región como "*peque peques"*, que sirven tanto para el transporte de pasajeros, como de la producción agrícola cultivada en las *chagras* Ticuna, recursos pesqueros, de caza, forestales; además, de la carga de alimentos e insumos obtenidos de mercados y puertos adyacentes. Por tal razón, y debido a que no existe otro transporte alternativo, es necesario que cada una de las familias en Gamboa tenga una balsa o bote a disposición, siendo el medio más efectivo para desplazarse localmente.

La mayor parte de los ingresos económicos es destinada en la obtención de alimentos básicos de la canasta familiar; productos como aceite, sal, arroz como los más comunes, entre otros como dulces, enlatados, gaseosas y bebidas alcohólicas. De igual forma, entre los jóvenes y niños es usual la adquisición de artículos como celulares, ropas, modas y accesorios traídos por el creciente turismo y la globalización presente en la frontera amazónica.

Una fuente complementaria de ingresos se da por el flujo de turistas que desean visitar la Cocha Sacambú y sus proximidades; en épocas de llena deben cruzar por el asentamiento indígena a través de la quebrada Gamboa, muchos de ellos aprovechan para aprender algo de los nativos Ticuna, quedándose en la comunidad ocasionalmente; allí los naturales se benefician por la venta de almuerzos, productos agrícolas y pecuarios, además de proporcionar guías a distintos destinos de interés ambiental.

Las poblaciones amazónicas desenvuelven su vida social en medio de la economía del turismo con sus discursos esenciales sobre la identidad indígena y sus actividades económicas autóctonas. Las familias indígenas no solo trabajan en la producción autónoma de sus alimentos, sino que ante la necesidad de adquirir mercadurías indispensables que no producen, se ven obligados a vender sus habilidades y saberes, su fuerza de trabajo en el mercado a fin de obtener ingresos monetarios (TOBÓN y OCHOA, 2010).

Pese a que el territorio de los resguardos indígenas incorpora valores de autonomía y jurisdicción colectiva, los grandes operadores turísticos incluyen a los territorios como destinos dentro de los planes a visitantes.

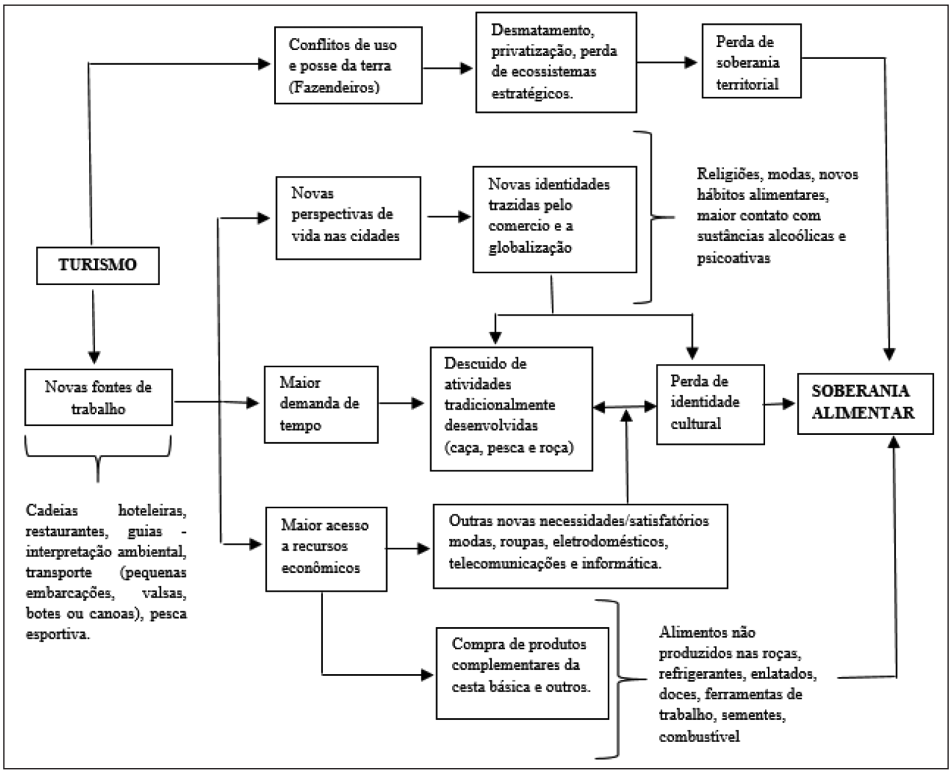
Para Tobón y Ochoa (2010), *los resguardos* son incluidos dentro de la cadena de valor turístico como decoraciones del paisaje amazónico que sin ninguna regulación de tipo económico o político, termina siendo percibido por los pobladores locales como el "beneficio" de la actividad de los tours-operadores al mantener la afluencia de turistas que dejan dinero comprando artesanías, pagando una guía ambiental o en algunos alimentos. Los territorios indígenas dentro de los cuales se encuentran sus cualidades naturales, sus lugares míticos, sus fuentes de abastecimiento, como las prácticas culturales y los atributos físicos y "tradicionales" de los Ticuna, se han convertido en parte integral de las Cadenas Globales de Mercado -CGM- asociadas al turismo.

La dimensión social de la actividad pesquera está enmarcada en el contexto regional de triple frontera amazónica, siendo establecida dentro de un progresivo crecimiento económico y demográfico con gran perspectiva hacia la industria turística y hotelera tanto en los países vecinos de Colombia y Brasil, como de la franja fronteriza del bajo amazonas del Perú. Si bien las faenas de pesca hechas por los Ticuna de Gamboa no alcanzan a suplir las demandas comerciales de alevinos localmente; los indígenas Ticuna, Cocama, Yagua, Uitoto entre otras comunidades en su conjunto abastecen significativamente los mercados regionales. La predilección de turistas, extranjeros y locales por la actividad pesquera y su amplia gama gastronómica demandan presiones cada vez más fuertes sobre los recursos pesqueros, afectando significativamente en la población actual de alevinos, que al disminuir obliga a muchos pobladores indígenas a buscar otras fuentes de empleo (Diagrama 2).

Por otra parte, durante el año los hombres acostumbran a tejer las redes de pesca; en las temporadas más altas de pesca muchos pescadores Ticuna compran las redes en los mercados locales de Leticia y Tabatinga. Existen redes plásticas a base de materiales sintéticos como el nailon y de hilo de seda, siendo utilizados en mayor proporción aquellos tejidos menores de 2, 3 y 3 ½ de *ojo de pesca o coco,* y redes medianas de 4, 4 ½, 5 y 6 pulgadas. El precio de las redes de pesca cambia según la extensión del paño, el diámetro del "*ojo de pesca o coco"* del cual depende la calidad del hilo a su vez proporcional al tamaño o peso del pez asegurar.

Diagrama 2

ALGUNAS APRECIACIONES SISTÉMICAS SOBRE LA INFLUENCIA DEL TURISMO EN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA DE LA ETNIA TICUNA EN LA TRIPLE FRONTERA AMAZÓNICA (COLOMBIA, BRASIL, PERÚ)



Fuente: trabajo de campo (2014).

Con las redes pequeñas es común la captura de ejemplares como el Sábalo (*Prochilodus lineatus*), Sabaleta (*Brycon cephalus*), Sardina (*Triportheus angulatus*), Palometa (*Mylossoma aureum*), Cucha (*Pterygoplichthys sp.*), Bocachico (*Prochilodus nigricans*) y Lisa *(Anostomus (Laemolita) cf taeniatus);* peces denominados como "*escogidos*" por los Ticuna de Gamboa, ya que son capturados según el diámetro de ojo de pesca en la red. El Pintadillo (*Pseudoplatystoma tigrinum*), la Dorada (*Salminus maxillosus*), el Pacu *(Myleus pacu)* y Caraba son capturados con redes superiores, de 6 a 7 pulgadas aproximadamente.

Dependiendo de los procesos de inundación y descenso de las aguas y las consecuencias sobre las poblaciones de peces; los pescadores Ticuna de la comunidad de Gamboa acoplan sus prácticas de extracción usando diferentes herramientas en lugares donde es posible obtener mejores resultados; como lo afirma Salamanca y Ramos (2010), debido al conocimiento tradicional ecológico que tienen los nativos de su territorio, lo que se traduce en sus estrategias tradicionales "fuertemente adaptativas a los cambios que ocurran en los ecosistemas".

Si bien, las técnicas de pesca utilizadas son rudimentarias, siendo el espiñel, arpón, anzuelo, arco y flecha los utensilios más utilizados según criterios de selección de los alevinos en cantidad, tamaño y ecosistema presente. La red de pesca ocasionalmente es utilizada en espacios abiertos para disminuir la probabilidad de que se rompa al enredarse con el material vegetal de quebradas, ríos y de los bosques inundados de difícil acceso. El arpón, el arco y la flecha son primordialmente utilizados en estos ambientes difíciles, proyectando con mayor certeza el arte de caza con su ambiente especifico. El arco y la flecha permiten al cazador trepar con mayor facilidad a un árbol -en comparación si fuera con una red- y desde allí avistar al pez atrapar, posteriormente observando la dimensión del alevino le permitirá elegir o no al cazador otro utensilio adicional como el arpón o el espiñel para continuar con la faena.

Si bien los utensilios para la pesca son rústicos, la complejidad de la actividad radica en las interacciones hombre-naturaleza y la retroalimentación del conocimiento concebido de generación en generación. Estas retroalimentaciones territoriales –precisamente donde se desarrolla la cultura- muestran un amplio conocimiento acerca de las dinámicas sistémicas de la Selva Húmeda Tropical (SHT) como de la producción agrícola y pecuaria, sus medios y los ambientes donde se desarrollan.

> *"Hay el tiempo para limpiar la chagra, y cazar en los bancos de arena, el tiempo de atrapar camarón, la época de limpiar y de plantar en las chagras. La naturaleza esta siempre en movimiento. El rio, los árboles, los peces, las aves y los animales están en permanente cambio. No hay un mes igual a otro. Hay una época para cada evento; para que los peces salgan de los lagos, para que las frutas de la selva se maduren,*

> *para que las crías de las aves salgan de sus nidos, para que las hojas de las plantas caigan, para que el pirarucu aparezca aovado, para que el viento llegue con fuerza y exista tempestad con rayos, para que las tortugas suban a las playas y por ahi va. Cada cosa sucediendo en su tiempo"* (OGPTB, 2006).

Los jóvenes (7-13 años aprox.) pescan con vara usando pequeños anzuelos improvisados atados al nilón; constantemente se les ve en sus pequeñas canoas buscando el mejor lugar donde encontrar los mejores ejemplares en las cercanías de la comunidad. En épocas de llena desde sus propios hogares lanzan los anzuelos y sus diversas carnadas (entre numerosas semillas, trozos de pez, vísceras de animales, etc.) a las huertas inundadas esperando atrapar algún espécimen. Por otro lado, según Salamanca y Ramos (2010), en zonas de bosque inundable donde los peces encuentran refugio y alimento proveniente de los frutos, hojas y semillas de las plantas allí presentes, es habitual que algunos de estos frutos se usen también como carnadas en las diferentes artes de pesca.

Si bien, dentro de las estrategias propias de los pescadores se incluye la manipulación de redes; los Ticuna de Gamboa utilizan artes de pesca que combinan el anzuelo, el arpón, el arco y la flecha. Los peces que *boquean,* son susceptibles de ser atrapados con las mencionadas artes, algunas de las especies evidenciadas son la Palometa (*Mylossoma aureum*), el Bocachico (*Prochilodus nigricans*), Carabazu (*Astronotus ocellatus*), Dormilón (*Hoplias malabaricus*), Sábalo (*Prochilodus lineatus*) y el Tucunaré *(Cychla monoculus).*

Por otra parte, los peces son conservados en pequeñas trampas llamadas *"rapice"*, estas estructuras quedan sumergidas para así conservar los peces frescos y vivos ya sea para la posterior comercialización en los puertos o para el autoconsumo familiar. El pez es principalmente acompañado de arroz y fariña; sin embargo, existe una amplia diversidad de preparaciones entre sopas y caldos, secos seguido de bebidas aromáticas como el limoncillo, o frutos de palma como el jugo de asaí (*Euterpe oleracea*), también el agua de panela y el café son utilizados en la dieta alimenticia de los Ticuna (Tabla 1); al igual que jugos de maracuyá, limón entre bebidas gaseosas traídas de los puntos de comercio próximos.

Tabla 1

CULTURA CULINARIA TRADICIONAL DEL PUEBLO TICUNA EN LA REGIÓN AMAZÓNICA

Culinaria	Platos	Alimentos
SOPAS Y CALDOS	Caldo de Bocachico	Bocachico (Prochilodus nigricans), ajos, pepino, tomate, pimentón, cebolinha, cilantro chicoria. Boga boga, cilantrillo, pimenta do cheiro, guisador rallado.
	Caldo de Sardina	Sardina (Triportheus angulatus), banana da terra, cebolla larga, cilantro, pimentón, azafrán, ajo.
	Mazamorra de arenga	Arenga (Pellona castelnaeana), plátano verde, cilantro cimarrón, cilantrillo, cebolla larga, yuca cocinada.
	Caldo de pescado	Bocachico (Prochilodus nigricans) o Sabalo (Brycon melanopterus), plátano, yuca dulce, mazorca, cilantro, tomate, ají dulce y farinha, guisador.
	Caldo de Cucha	Cuchas (Hypostomus-plecostomus), pimentón, cilantro, cebolla de tallo, guisador.
	Sancocho de Cucha	Cuchas (Hypostomus-plecostomus), yuca, plátano, cilantro, albahaca, guisador.
	Mazamorra de Cucha	Cuchas (Hypostomus-plecostomus), yuca, plátano, cilantro, farinha, guisador
	Mazamorra de Pintadillo	Pintadillo tigre (Pseudoplatysoma tigrinum) o Pintadillo rayado (Pseudoplastysoma fasciatum), boga boga, habichuela, zapallo, cilantro, cilantrillo, cebolla, malba, ají dulce, tomate, pimienta, ajo, comino, farinha, guisador.
	Mazamorra de maíz y pez	Pintadillo, maíz, tomate, cebolla en tallo, pimentón, guisador.
SECOS	Patarasca de Sardina, Cucha y Palometa en masa de yuca	Sardinas (Triportheus angulatus), Cuchas (Hypostomus-plecostomus) y Palometas (Mylossoma duriventris), yuca brava, ajo, ají dulce, cilantro. Hoja de bijao y fibra de invira para envolver.
	Arepa de maíz	Maíz.
	Envueltos de huevos de Bocachico	Huevos de Bocachico (Prochilodus nigricans), hoja de banana.
	Huevos pericos	Huevos, tomate, ají dulce, cebolla y casabe (tapioca).
	Patarasca de Sardina, Picalón y Palometa	Sardinas (Triportheus angulatus), Picalón (Pimelodus blochii), Palometas (Mylossoma duriventris), yuca cocinada, pimentón, cilantro, guisador, cebolla larga y hojas de plátano para envolver.
	Mojojoy con farinha	Mojojoy (Coleoptera), farinha, pimentón, azafrán y cilantro.
	Cucha asada	Cuchas (Hypostomus-plecostomus).
	Arroz chaufa	Arroz, huevos, pollo y cebolla china.
	Sarapate de tortuga	Una tortuga (mata-mata, charapa o motelo), banana verde y cilantro, pimentón.
	Lobo isma	Pez de escama, yuca, ají, cilantro chicoria, lulo y cebolla de tallo.
	Caimán ahumado	Carne de caimán, cebolla, ají, cilantro, limón, yuca y pepino (cohombro).
BEBIDAS Y JUGOS	Jugo de payawaru	Yuca, hoja de yuca, hoja de plátano
	Guarapo de caña	Caña
	Guarapo de piña	Cascara de piña
	Masato de yuca	Yuca y camote

Fuente: trabajo de campo (2014). Adaptado de Acosta (2004).

7. ASPECTOS ETNOECOLÓGICOS DE LOS PECES Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Existen presiones actuales sobre los recursos pesqueros evidenciados en detrimento de hábitats y nichos ecológicos de algunas especies, además del aumento de la pesca indiscriminada, acentuación del extractivismo vegetal y animal en la región de frontera amazónica para venta y comercialización en puertos, restaurantes, sitios de acopio, como para el aprovechamiento artesanal y ornamental entre otros. Las especies más mencionadas como amenazadas por los habitantes de Gamboa son la Gamitana *(Piaractus brachypomus)*, el Pirarucu *(Arapaima gigas)* y el Pacu *(Myleus pacu)* peces de gran tamaño y con escama; la Dorada (*Salminus maxillosus*) y el Pintado (*Pseudoplatystoma tigrinum*) peces de cuero.

Según la propuesta hecha por Zárate (2001), el extractivismo forestal o vegetal incluye la explotación o corte de árboles para distintos fines hasta la extracción de una amplia gama de productos como la quina, el caucho, las gomas no elásticas, fibras oleaginosas, tintas, productos medicinales, resinas, semillas, frutos y raíces entre otros. Este tipo específico de extracción puede afectar significativamente en la población de peces que buscan sitios específicos para su reproducción y alimentación en las temporadas de aguas en ascenso y altas en la Selva Húmeda Tropical.

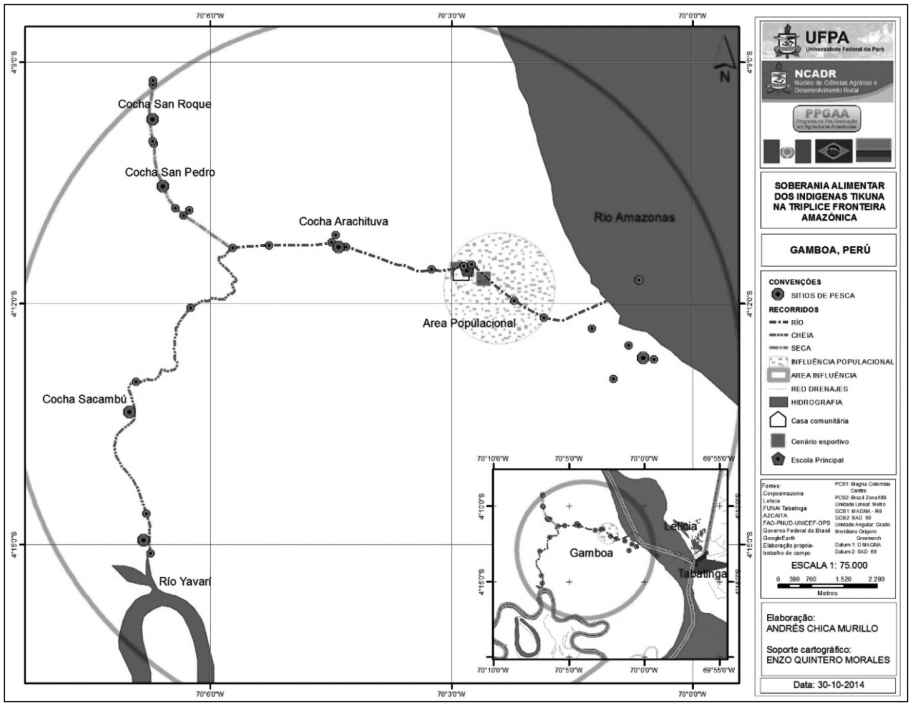
También el Mayonero -considerados pescadores comerciales, conformados generalmente por grupos familiares aborígenes- se torna una amenaza dentro de las actividades extractivas en la triple-frontera amazónica, dejando muchas especies de peces en riesgo presos en las extensas redes expuestas en distintos puntos sobre los ríos y lagos, sin existir distinción en muchos casos por parte de los practicantes, en cuanto al interés comercial por su carne; o si por el contrario, no representan una fuente importante de alimento siendo algunas de ellas aún muy pequeñas u ornamentales o de poco valor económico y comercial, pero que sin duda cumplen una función importante en el desenvolvimiento de los ecosistemas; entre otras especies comúnmente amenazadas como tortugas, serpientes, caimanes y delfines. En el caso del Pirarucu *(Arapaima gigas)*, si bien es muy comercializado en la región fronteriza por los distintos restaurantes, puertos, circuitos hoteleros y plazas de mercado; es mucho más

complicado para los habitantes de Gamboa tener acceso al recurso, debido al incremento en su pesca ejercida por la preferencia de los visitantes por su carne y su alto valor en la gastronomía local; así como en la elaboración artesanal y su emblemática singularidad. Igualmente la Vacamarina y el Tucunaré *(Cichia monoculus)*; se han visto amenazados por distintas presiones socioeconómicas y culturales tanto por los oferentes como por los demandantes locales e internacionales, siendo la ciudad de Leticia en Colombia y el Alto Solimões en Brasil destinos turísticos predilectos.

Asimismo, se identificaron sitios de interés piscícola durante los distintos recorridos por los ecosistemas amazónicos; entre amplios sistemas lacustres, ríos y quebradas tributarias a la cuenca amazónica, dentro del área de influencia pesquera de la comunidad indígena de Gamboa en Perú (Figura 3).

Figura 3

ÁREA DE INFLUENCIA PESQUERA Y PRINCIPALES PUNTOS DE PESCA IDENTIFICADOS EN LA COMUNIDAD TICUNA DE GAMBOA, AMAZONAS/PERÚ



En este amplio panorama de ecosistemas y su geografía, se identificaron una gran diversidad de especies de árboles, palmas y plantas acuáticas que proporcionan hogar y alimento a variadas comunidades de peces en bosques inundados. En la temporada de aguas en ascenso o altas coincide con la época de floración y fructificación de muchas especies de árboles del bosque inundable, que incrementa la oferta de alimento y hábitat para los peces (PRIETO-PIRAQUIVE, 2006).

Dentro de las distintas especies identificadas por los nativos de Gamboa, que proporcionan un alto valor alimenticio para las comunidades de alevinos encontramos: Tamara (*Phoenix canariensis*), el Turiman -de semilla amarilla-, el Gengibre (*Zingiber officinale*), Azafrán (*Crocus sativus*), la semilla conocida como -pepa negra- (*Solanaceae*), los frutos de la palma de Asaí (*Euterpe oleracea*), los Uvos (*Anacardiacaeae*), el Cerezo (*Prunus avium*), Witillo (*Genipapa sp.),* la Invira (*Pseudobombax sp.*), Tamara *(Leonia glycycarpa)*, el Umarí *(Poraqueiba sericea*) y Nejillas *(Bactris sp.)* como las más comúnmente halladas (Tabla 2).

Los peces se organizan, desde el punto de vista de su evolución en dos grandes grupos. Por una parte, los peces dulces-acuícolas primarios, cuya línea evolutiva siempre se ha desarrollado en aguas dulces y de otra, los peces dulces acuícolas secundarios que se originaran y evolucionaran primero en aguas marinas, retornando y adaptándose después a las aguas dulces, conservando poca tolerancia a la salinidad (IMANI, 2013).

Por otro lado, el alimento de los peces amazónicos viene de tres fuentes principales: *Autóctona:* o productividad acuática, originada en las plantas acuáticas (algas o plantas superiores), invertebrados acuáticos, fases larvarias de insectos voladores y vertebrados acuáticos vivos. *Alóctona:* de vegetación y fauna viva, originada en ecosistemas terrestres circundantes que caen al medio acuático. *Detrítica:* de plantas y animales muertos, en procesos de descomposición. Los detritos son la principal vía metabólica de los ecosistemas acuáticos amazónicos y proceden tanto de las fuentes *Autóctona* como *Alóctona* (IMANI, 2013).

Tabla 2

ALGUNOS DE LOS ATRIBUTOS DE LOS PECES DEL ÁREA DE ESTUDIO

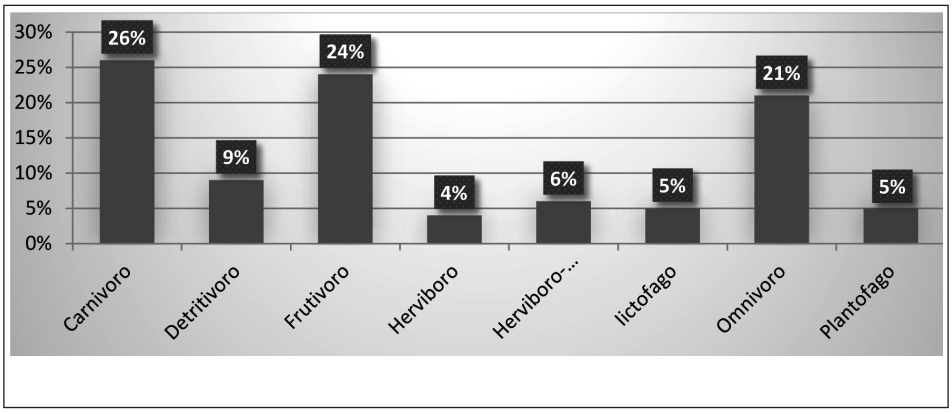
Nombre común	Nombre científico	Nombre en lengua ticuna	Hábitat	Alimentación
Bocachico	*Prochilodus nigricans*	Kaweya	En los lagos, en el río Amazonas y en los arroyos selváticos	Herbívora y detritívora (pastos de los lagos y lama)
Cascuda	*Psectrogaster rutiloides*	Yowarachi-taichapaü	En el río Amazonas y en los lagos	Detritívora (pasto de los lagos y lama)
Corredora	*Corydoras rabauti*	**X**	Arroyos selváticos	Insectívora
Corredora	*Corydoras ambyacus*	**X**	Gramalotes en el río Amazonas	Insectívora
Corredora esmeralda	*Brochis splendens*	**X**	Gramalotes en el río Amazonas y arroyos selváticos	Insectívora
Cucha	*D. Ancistrus brevifilis*	Owarú		Detritívora (troncos o maderos podridos y lamas)
Lisa	*Rhitiodus argenteofuscus*	Moni	Río Amazonas durante la épocas de aguas bajas	Herbívora (ramoneadora de la vegetación alagada)
Lisa	*Leporinus friderici*	Otá	Lagos	Omnívora (frutas como lanzacaspi, urukurana, del renaco, papas negras, wito, wuitillo y timarewa)
Lisa	*E. Schizodon fasciatus*			
Mojarita	*Astyanax abramis*	**X**	Arroyos selváticos	Omnívora
Mojarita	*Tetragonopterus argentues*	**X**	Arroyos selváticos y en las lagunas de inundación	Herbívora y detritívora
Mojarra	*Cichlasoma bimaculatum*	**X**	Gramalotes no río Amazonas e arroyos selváticos	Insectívora
Palometa	*Mylossoma aureum*	Paku	Lagos de inundación	Semillas y material vegetal
Palometa roja	*A. Mylossoma duriventre*			
Picalon	*Pimelodus blochii*	Moni	En el río Amazonas como en sus lagunas laterales, particularmente durante el período de aguas bajas	Omnívora y entomófaga (frutas, restos de peces, insectos y lombrices)
Sabaleta	*Brycon cephalus*	Eruma	Lagos de inundación y en boca de arroyo selvático	Omnívora
Yaraqui-bocachico coliamarillo	*Semaprochilodus insignis*	Waire	Arroyos selváticos	Herbívora y detritívora (come planta "Tripa de Bochachico" raíz del arrocillo, del tabaquito y frutas)

Fuente: elaboración propia (2015).

En relación a lo anterior, se obtuvo una diversidad importante en correlación a los aspectos tróficos (Figura 4), es así como encontramos especies de hábitos fructíferas como la Sardina (*Triportheus angulatus*), Lisa *(Anostomus (Laemolita) cf taeniatus)*, Gamitana *(Piaractus brachypomus)*, Pacu *(Myleus pacu)* y Bacu (*Pterodoras granulosus*); alimentándose de semillas y material vegetal la Palometa (*Mylossoma aureum)* y el Bocachico (*Prochiludus nigricans*).

Figura 4

RELACIÓN PORCENTUAL DEL NÚMERO TOTAL DE ESPECIES ENCONTRADAS SEGÚN SUS HÁBITOS ALIMENTARIOS



Fuente: trabajo de campo (2014).

También se encontraron especies predadoras de hábitos carnívoros como la Piraña *(Serrasalmus spp.)*, el Shuyo (*Hoplerythrinus unitaeniatus*), el Tucunaré *(Cichla monoculus)*, Dormilón *(Hoplias malabaricus)* y Carahuasú *(Astronotus ocellatus)*. El Chirui (*Hoplosternum littorale*) es un pez de hábitos herbívoros y detritívoros, alimentándose especialmente de pastos de los lagos y lamas; el Sábalo (*Bricon spp.*) conserva también conductas detritívoras, prefiriendo los sedimentos y restos orgánicos. La Cucha (*Pterygoplichthys sp.*) de costumbres detritívoras, se alimenta de troncos o maderos podridos y lamas; toda esta diversidad de especies está directamente asociada a la gran variedad de nichos ecológicos presentes en los sistemas hídricos (Tabla 3).

Tabla 3

ALGUNOS ATRIBUTOS DE LOS PECES MÁS COMUNES EN LA COMUNIDAD DE GAMBOA

Peces (nombre común)	Chonigü (nombre Ticuna)	Oferta	Consumo familiar	Comercialización	Estación		Color de las aguas	
					Llena	Seca	Blancas	negras
Cenovia	Úperu	X	X	X				
Sábalo	ɒechí	X	X	X	X		X	
Cucha	Owarú	X	X	X	X	X		
Bocachico	Kaweya	X	X		X			
Bacu	Wokú	X	X	X	X			
Picalón	Moní	X			X		X	
Piraña	Uchúma	X			X	X		
Palometa	Pokú	X	X		X			
Shuyo	Oű	X	X		X	X		X
Pirarucu	Dechí				X	X	X	X
Carabazu	Okara	X	X	X		X		X
Lisa	Guarakú			X		X	X	X
Araguana	Orawana			X	X			X
Sardina	Arawirí				X	X	X	X
Cará	Chúnaã					X		X
Tucunaré	Tucunarí					X	X	X
Dormilon	Deẽ	X	X	X	X	X		X
Matacaiman	Kuyukuyo				X		X	
Vacamarina	Airúwee				X	X	X	X

Fuente: trabajo de campo (2014). Datos suministrados por los pescadores Ticuna de la comunidad de Gamboa Loreto/Perú.

Otro tema importante en la dieta alimenticia de las comunidades indígenas se refiere a la clasificación de determinados alimentos como comestibles o no, o en relación a la preferencia u aversión por determinados alimentos (MESSER, 1984). Tabús alimentarios son prohibiciones que pueden ocurrir sobre diversas formas y de forma permanente o temporaria. Por ejemplo, ciertas prohibiciones se refieren a cierto periodo de

la vida de los individuos o ciertas épocas del año (COLDING; FOLKE, 1997). Haciendo referencia en la conveniencia en el consumo de pescado, los abuelos Ticuna de Gamboa consideran:

> *(...) "una persona tratada por un médico tradicional; él va a decir lo que debe comer, como ciertos peces que pueden ayudar o desmejorar su pronta recuperación" (abuelo Tertuliano, 2014).*

Peces como la Sardina y el Bocachico son en general descritos como alimentos propicios para la recuperación de una persona enferma. Por otro lado, peces como la Piraña, el Dormilón, la Cucha y el Pintadillo no son aconsejables de comer ya que hacen volver las enfermedades; atribuyendo a estos peces según las cosmovisiones de los Ticuna, un "chuzo o punzón" afilado que debilita de nuevo al individuo que está siendo atendido por el medico tradicional.

Otro momento de prohibición dentro de las creencias indígenas en el consumo de ciertos animales se da durante el transcurso del periodo menstrual en las mujeres Ticuna. Ellas evitan ingerir Dormilón y Piraña, ya que estos peces pueden comer su matriz o aparato reproductivo; también hacen que las mujeres sangren mucho más durante su ciclo menstrual, afectando así su normal recuperación. El pez Cucha para los abuelos de la comunidad es un animal áspero y carrasposo que puede lastimar el cuerpo, impidiendo el eficaz progreso de la persona enferma. Según Begossi (1998), algunos tabús alimentarios se refieren a cierto periodo de la vida de los individuos, en lo cotidiano, durante el resguardo o en la enfermedad. En este caso, los animales son considerados "*reimosos*". Muchos animales considerados *reimosos* son carnívoros; su ubicación en niveles superiores de la cadena alimenticia los torna más propicios al acumulo de toxinas o polución. Son poco los estudios disponibles sobre tabús alimentarios con relación a la vegetación, entretanto, existen plantas evitadas como alimento en periodos de resguardo.

8. CONCLUSIONES

Tanto los límites impuestos en el nivel sociopolítico y en términos culturales y geográficos en la región trifronteriza, como en los patrones migra-

torios y sus repercusiones en la hibridación de culturas y el posterior subordinamiento de otras dentro de las nociones sociológicas; es evidente que la soberanía de los territorios está ampliamente afectada por la cultura; ya que esta (la cultura) se manifiesta en espacios determinados para su reproducción, sin embargo, muchos factores actúan sobre los territorios entre ellos las dinámicas amenazantes -por efectos naturales o antrópicos desde la óptica de los riesgos-, que se reflejan en las vulnerabilidades internas y externas de las poblaciones indígenas. En este sentido, la dinámica alimentaria de los indígenas de Gamboa y en general de los habitantes de la frontera esta demarcada por las interacciones y sinergias entre los agentes y sus instituciones, entre los recursos y sus demandas, entre las tradiciones y los mercados, y por lo anterior en la dinámica impositiva de la reproducción del consumo como parte del capital económico de las sociedades actuales.

En el ámbito de las relaciones naturaleza/hombre, tierra/agricultura, caza y pesca como esenciales en las actividades culturales que diariamente desenvuelven los Ticuna dentro de los diferentes sistemas naturales; es importante anotar que para los nativos de Gamboa son necesarios territorios sanos, que brinden la posibilidad de bienestar familiar y económico a partir de la oferta de recursos; siendo los suelos, bosques, su fauna, flora e hidrografía substancialmente patrimonio ancestral, vitales para el desarrollo autónomo de sus tradiciones y costumbres.

Los nativos de Gamboa cuentan con una gran variedad de sistemas hídricos; diferentes cochas tradicionalmente ocupadas para ejercer el arte pesquero como Maturanga, Boruga, San Pedro, San Roque y Sacambú, la quebrada Gamboa; además de la influencia directa del Trapecio Amazónico Colombiano, el río Javarí de la baja amazonia peruana y el Alto Solimões en el Estado del Brasil; hacen de la región una amplia zona de transición ecosistémica y de fronteras geopolíticas. Por tal razón, una de las principales fuentes de obtención de proteína animal fuera de la caza en la selva amazónica, proviene directamente de la actividad pesquera; su notoria oferta y demanda en las ciudades de Leticia, Tabatinga y en general en la franja amazónica, hacen pensar sobre la disponibilidad y acceso al recurso en el futuro, la capacidad de equilibrio de los ecosistemas subyacentes a los territorios ocupados por los Ticuna; su representatividad

en la base alimenticia, así como en su soberanía territorial y de reproducción cultural.

De las diferentes condiciones ambientales propias de la cuenca media amazónica, de sus bosques inundados y ecosistemas estratégicos, nacen importantes fuentes de alimento, hábitat y nicho ecológico para una gran diversidad de especies de alevinos, además de estas condiciones favorables para la actividad pesquera, se encuentran los referentes culturales en la historia de las tradiciones y sus saberes locales; sin embargo, la compleja soberanía territorial y alimentaria que experimentan las familias Ticuna a causa de la demanda excesiva de recursos en la región Trifronteriza, cada vez más vinculada a la industria turística y a distintos fenómenos de expansión urbana, dejan entredicho la eficaz autonomía e independencia de las comunidades nativas frente a los incesantes procesos de globalización.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta Muñoz, Luis E. y Mazorra Valderrama, Augusto. (2004). Enterramientos de masas de yuca del pueblo Ticuna: Tecnología tradicional en la Várzea del Amazonas colombiano. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (SINCHI) Letícia/Colombia. 109 págs.

Begossi, A. (1998). Food Taboos- A Scientific Reason? In: PRENDERGAST, H. D, et al. (eds).Plants for Food and Medicine. Royal Botanic Gardens, Kew, p. 41-46.

Colding, J. y Folke, C. (1997). The relations among threatened species, their protection and taboos. Conservation Ecology, v. 1, p. 1-9.

Ghul Mannetti, E. (1998). Guía para la gestión ambiental regional y local. Fonade, DNP. Quinaxi.

Goulard, Jean-Pierre. (1994). Los Tikuna. In: Guía etnográfica de la alta Amazonia. Editores Fernando Santos & Frederica Barclay. FLASCO, IFEA. Série colecciones y documentos. Vol. 1 Quito.

Homma, Alfredo. (1993). Extrativismo vegetal na Amazônia. Limites e oportunidades. Brasília: Embrapa.

IMANI - Instituto Amazónico de Investigaciones. (2013). Sendero Educativo. Una Ventana a la Selva Húmeda Tropical. Leticia: Universidad Nacional de Colombia. Fundación Terra Nova.

Jurisdicción Especial y Justicias Indígenas en Pueblos Amazónicos. (2008). Pueblos Okaina, Bora, Muinane, Uitoto, Cubeo, Tukano, Tikuna,

Kokama y Yagua. Derechos y justicias indígenas en Colombia. Publicación financiada con recursos de la Unión Europea contrato 053 de 2007.

Lescure, J. P.; Pinton, F. y Emperaire, L. (1996). O povo e os produtos florestais na Amazônia Central: uma abordagem multidisciplinar do extrativismo. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Eds.). Extractivismo na Amazônia Brasileira. Montevidéu: UNESCO. Compêndio MAB 18, p. 62-94.

López Garcés y Claudia Leonor. (2000). Ticunas brasileros, colombianos y peruanos: Etnicidad y nacionalidad en la región de fronteras del alto Amazonas/ Solimões. 2000. Dissertação (Doutorado sobre América Latina e Caribe - CEPPAC). Universidad de Brasília - UnB.

Luciano, Gersem dos Santos. (2006). O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional.

Machado Macêdo, Amanda; Da Costa OLIVEIRA, Priscila; Carvalho Brasil, Marília y Wendhausen, Enimar jerônimo. (2014). Economia indígena: os modos de produzir e viver dos Ticuna na cidade de Tabatinga (AM). In: XIX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, ABEP, realizado em São Pedro/SP – Brasil, de 24 a 28 de novembro.

Messer, E. (1984). Anthropological perspectives on diet. Annual Review of Anthropology, Palo Alto, v. 13, p. 205-249.

Murrieta Rui, Sérgio Sereni; Bakri Maissa, Salah; Adams, Cristina; Oliveira, Perpétuo Socorro de Souza y Strumpf, Roberto. (2008). Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo. Rev. Nutr., Campinas, 21(Suplemento):123s-133s, jul./ago.

Noda, Sandra do Nascimento; Martins, Ayrton Luiz Urizzi; Noda, Hiroshi; Silva, Antonia Ivanilce Castro da y Braga, Maria Dolores Souza. (2012). Paisagens e etnoconhecimentos na agricultura Ticuna e Cocama no alto río Solimões, Amazonas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 397-416, maio - ago.

Peña Venegas, Clara P. (2005). La Fariña: El sabor de una tecnología ancestral.

Peña Venegas, Clara Patricia; Mazorra Valderrama, Augusto; Acosta Muñoz, Luis Eduardo y Pérez Rúa, Mónica Natalia. (2009). Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy. Instituto SINCHI. Bogotá, Colombia.

Prieto-Piraquive, E. (2006). Caracterización de la piquería en las lagunas de Yahuarcaca (Amazonas/Colombia) y pautas para su manejo sostenible. Dis-

sertação (Mestrado Tesis de Msc. Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Guanare-Venezuela).

Riaño Umbarila, Elizabeth. (2003). Organizando su espacio, construyendo su territorio: transformaciones de los asentamientos Ticuna en la ribera del amazonas colombiano. Universidad Nacional de Colombia. Sede Leticia.

Salamanca, Tatiana Mendoza y Ramos, Pablo Andrés. (2010). Conocimientos tradicionales e instituciones: prácticas de uso y manejo del recurso pesquero en los Lagos de Yahuarcaca, comunidades indígenas La Playa, Castañal y San Sebastián (Amazonia colombiana). IMANI mundo IV: remando a varias manos: investigaciones desde la Amazonia. Leticia/Universidad Nacional de Colombia. Sede Amazonia. Instituto Amazónico de Investigaciones. 169- 198p.

Tobón, Marco y Ochoa, Germán Ignacio. (2010). "De vacaciones en la Amazonia" Turismo y nuevas formas de trabajo en poblaciones indígenas. IMANI mundo IV: remando a varias manos: investigaciones desde la Amazonia. Leticia/Universidad Nacional de Colombia. Sede Amazonia. Instituto Amazónico de Investigaciones. 39 -62p.

Wilches-Chaux, G. (1998). Pensar globalmente, La Vulnerabilidad Global, Bogotá.

Wilches-Chaux, G. (2007). Qu-ENOS pasa? Guía de la red para la gestión radical de riesgos asociados con el fenómeno ENOS. 1. ed. ARFO Editores e impresores Ltda.

Zárate Botia, Carlos G. (2001). Extracción de quina. La configuración del espacio andino-amazónico de fines del siglo XIX. Universidad Nacional de Colombia. Sede Leticia. Instituto Amazónico de Investigaciones IMANI. Editorial UNIBIBLOS. Primera edición. ISBN: 958-701-083-3.

Zárate Botia, Carlos G. (2008). Silvícolas, siringueros y agentes estatales: el surgimiento de una sociedad transfronteriza en la Amazonia de Brasil, Perú y Colombia, 1880-1932. Universidad Nacional de Colombia – Leticia. Instituto Amazónico de Investigaciones (IMANI).

RESUMEN

Etnoictiologia en la comunidad indígena Ticuna de Gamboa: un análisis de las relaciones territoriales en la Baja Amazonia del Perú

El presente artículo aborda la actividad pesquera en la comunidad indígena nativa de Gamboa en Perú a partir de un análisis espacial del territorio; desde la comprensión de los saberes locales, la representatividad tanto en el ámbito económico como alimentario y de reproducción cultural; siendo ampliamente desarrollada por los habitantes de la región como parte integral de su conocimiento tradicional. Sin lugar a dudas, la presión hacia los recursos naturales se manifiesta en los disímiles procesos de explotación y extracción mineral, animal y vegetal, pérdida de ecosistemas estratégicos, así como la paulatina explosión demográfica y expansión urbana que experimentan las ciudades aledañas al asentamiento indígena. Este contexto de lucha por el uso y tenencia de la tierra, hace necesaria la reflexión en cuanto a la soberanía alimentaria de las comunidades indígenas, máxime en la particularidad de las relaciones transfronterizas en la Triple Frontera Amazónica donde los Ticuna desenvuelven sus artes milenarias.

PALABRAS CLAVE: Pesca, Ticuna, Territorio, Conocimiento Tradicional, Soberanía Alimentaria.

CÓDIGOS JEL: Q00, Q22, Q57.

ABSTRACT

Ethnoicthiology in the Ticuna Indigenous Community of Gamboa: an analyse of the territorial relations in the Peruvian Amazonia

The present article addresses the fishing activity in the Native Indian Community in Gamboa-Peru through a spatial analysis of the territory; from the understanding of the local knowledge, the representativeness in both sectors economic, food, and cultural reproduction; it is widely developed by the inhabitants of the region as an integral part of their traditional knoledge. Undoubtedly, the pressure on natural resources is manifested in dissimilar processes of mineral exploitation, animal extraction, and flora, loss of strategic ecosystems as well as the gradual population growth and urban expansion experienced by surrounding cities to indigenous settlement. This context of struggle for the use and land tenure, requires the consideration regarding food sovereignty of indigenous communities, especially in the particularity of cross-border relations in the Triple Amazon frontier where Ticunas develop their ancient arts.

KEY WORDS: Fishing, Ticuna, Territory, Traditional Knowledge, Food sovereignty.

JEL CODES: Q00, Q22, Q57.