

Alimentación y malaria: una aproximación biosocial a las regiones del río Valle y Bahía Solano en el departamento del Chocó, Colombia, en 2001

Adriana María Correa B.*

Valentina Guzmán P.*

Jaime Carmona Fonseca*

Silvia Blair T.*

Diana Marcela Morales M.*

RESUMEN

La malaria ha sido uno de los principales problemas de salud en la región pacífica colombiana, y durante decenios, ha coexistido con la seguridad alimentaria y la desnutrición.

Por ello se decidió realizar una investigación con el objetivo de estudiar algunos aspectos de la malaria y su relación con la seguridad alimentaria, la alimentación y el estado de nutrición de las familias agricultoras de la comunidad negra de la cuenca del río Valle (Chocó, Colombia), zona con características de malaria endémica (espacio de riesgo permanente), aplicando simultáneamente los enfoques cualitativo y cuantitativo. Estas familias agricultoras negras residen tanto en las riberas del río Valle y sus afluentes, como en el casco urbano del corregimiento de El Valle, del municipio de Bahía Solano y dependen para su sustento de la producción agrícola local.

La metodología cualitativa se aplicó mediante la convivencia con familias de la región, realización de talleres, trabajo con co-investigadores locales, entrevistas abiertas y semiestructuradas, guías escritas, actas y memorias. Se aplicó una encuesta sobre conocimientos, actitudes y prácticas sobre malaria, y otra sobre morbilidad general.

La metodología cuantitativa incluyó encuesta demográfica y socioeconómica, encuesta de prevalencia de malaria mediante gota gruesa en cada una de las familias, y búsqueda de información en los registros estatales sobre malaria; además, se midió

la seguridad alimentaria y nutricional a partir de la disponibilidad mensual de alimentos, tomando como indicador el porcentaje de adecuación del aporte calórico. Se identificó también la dieta tradicional y su contenido nutricional, y se evaluó el estado nutricional de cada persona en un intervalo de siete meses.

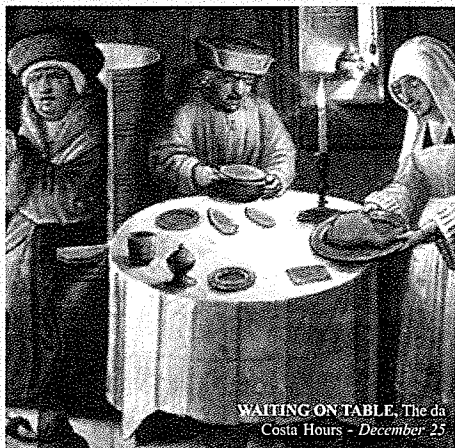
La malaria en la población de estudio fue negativa, pero los registros oficiales reportaron la ocurrencia de algunos casos durante el período de estudio en otros grupos de El Valle. En cuanto a la seguridad alimentaria resultó inadecuada en el 29% de las familias, en tanto que en un 25% de ellas se registró inseguridad alimentaria crónica. El 69% de los menores de 6 años presentó riesgo de desnutrición global, el 31% riesgo de desnutrición aguda, y el 69% riesgo de desnutrición crónica.

Este trabajo se realizó dentro de un grupo social en el que predomina una economía de autosubsistencia basada en la agricultura itinerante, en la recolección de frutos, semillas y raíces silvestres; en la cacería y la pesca y el mutuo apoyo de sus integrantes. En estos agricultores hay una estrecha relación entre los procesos de producción, distribución, preparación y consumo dentro del mismo grupo doméstico. La cotidianidad de esta población afroamericana de El Valle, se fundamenta en la búsqueda de alimentos para el consumo inmediato. Alrededor de la consecución del alimento ocurren las actividades sociales más importantes y todos los miembros de la familia participan de los quehaceres productivos.

Palabras claves:

Malaria, Alimentación,
Seguridad alimentaria, Chocó.

* Integrantes del Grupo Malaria de la Universidad de Antioquia



Alimentation and malaria: a biosocial approach to the regions of the “Valle” river and Bahia Solano in the state of Choco, Colombia, en 2001

*Adriana María Correa B.**

*Valentina Guzmán P.**

*Jaime Carmona Fonseca**

*Silvia Blair T.**

*Diana Marcela Morales M.**

SUMMARY

Malaria has been one of the principal health problems in the Pacific regions of Colombia and through decades has co-existed with the alimentary security and malnutrition. It was decided to make a research with the objective of studying some aspects of malaria and its relation to the alimentary security, alimentation and nutritional state of the agricultural families of a black community in the basin of the “Valle” river (Choco, Colombia), Zone with characteristics of endemic malaria (space of permanent risk) applying simultaneously then qualitative and quantitative research methods.

These black agricultural families live along the “Valle” river side and its effluents, as it's the case of the urban area of the “Valle” village; and for the subsistence depends on the local agricultural production.

The qualitative methodology was applied living among the families of the region, making workshops, work with local co-researchers, open and semi-structured interviews, guides acts and reports.

A questionnaire was applied, considering knowledge, attitudes and practices about malaria, another questionnaire was applied for general morbidity.

The quantitative methodology included demographic and socio-economic inquiry, included

information about the prevalence of malaria made by a test of thick drop to each one of the families, and searching information in the official records. Besides, it measured the alimentary security and nutrition from the availability of aliments per month, and took as an indicator the percentage of adequate caloric intake. It identified the traditional diet and its nutritional content, and evaluated the nutritional state of each person during a seven month interval.

Malaria in the studied population was negative, but in the official records were reported some cases in other groups of the “Valle” during the period of the research. Regarding the alimentary security it was found inadequate in 29% of the families, while 25% registered chronic alimentary insecurity. Among children under 6 year, 69% presented global malnutrition, 31% risk of acute malnutrition and 69% risk of chronic malnutrition.

This research was realized in a social group where predominates an economy of subsistence based on an itinerant agriculture and the harvest of wild fruits, seeds and roots, hunting and fishing and the mutual support in the group. Among then there is a close relation between the process of production, distribution, preparation and consumption within the domestic group.

The daily routine of this afro-american population of the “Valle” is based on the search of foods for the immediate expend. Around the search of foods occurs the most important social activities and all family members participate in the productive tasks.

Key words:

*Malaria, Alimentation,
Alimentary, Security, Choco.*



METODOLOGÍA

La población de referencia está constituida por las familias agricultoras negras, residentes tanto en las riberas del río Valle como en el casco urbano del corregimiento del mismo nombre. La unidad de análisis fue la familia, cuyo sustento depende de la producción agrícola local, entendida la familia (familia “nuclear”) como el grupo de personas, generalmente consanguíneas, que comparten una misma vivienda y una misma comida, y en la que al menos uno de sus integrantes se dedica primordialmente a la agricultura. En la familia “nuclear” se midió la seguridad alimentaria y nutricional (a partir de la disponibilidad alimentaria) y el estado nutricional. También se analizó la familia “extensa”, en la que se sustenta la organización social de esta población, lo que permitió al grupo investigador cuantificar la producción (cultivo y recolección) de alimentos y entender cómo se dan las relaciones inter e intrafamiliares y las redes de apoyo e intercambio.

Se tomaron todas las 37 familias “nucleares” que en agosto de 2000 realizaban en forma estable labores agrícolas y a las cuales correspondían 216 personas. El estudio se terminó con 23 familias (141 individuos) por la negativa de las 15 restantes a continuar en la investigación. El estudio se realizó entre mayo de 2000 y agosto de 2001, lapso en el que predominaron las lluvias. Este fue un estudio descriptivo, prospectivo y longitudinal, realizado mediante el uso de metodología cualitativa y cuantitativa.

Se tomaron todas las 37 familias “nucleares” que en agosto de 2000 realizaban en forma estable labores agrícolas y a las cuales correspondían 216 personas. El estudio se terminó con 23 familias (141 individuos) por la negativa de las 15 restantes a continuar en la investigación.

Metodología cualitativa: Se realizó mediante la convivencia por 15 días con cada una de cuatro familias “nucleares” de la región, la realización de talleres o reuniones de conversación y discusión de problemas, el trabajo conjunto con coinvestigadores locales, entrevistas abiertas y semiestructuradas, guías escritas, actas y memorias. Además, se aplicó una encuesta sobre conocimientos, actitudes y prácticas sobre malaria. La convivencia incluyó compartir la vivienda y la comida durante los días y noches de permanencia, la participación en el trabajo intra y extradomiciliario y en las actividades recreativas y lúdicas de las familias, la conversación prolongada y repetida sobre numerosos aspectos de su cotidianidad.

Metodología cuantitativa: A cada una de las familias “nucleares” se le hizo una encuesta demográfica y socioeconómica, una encuesta de morbilidad general y de prevalencia de malaria mediante gota gruesa; se cuantificaron los kilogramos disponibles de alimentos/mes durante siete meses. Se identificaron y cuantificaron las fuentes y destinos de los alimentos familiares y el aporte nutricional de cada uno, las necesidades individuales y familiares de nutrientes, la adecuación de energía y nutrientes (disponibles frente a los requeridos), la disponibilidad alimentaria mensual, la dieta tradicional y su contenido nutricional, y el estado nutricional de cada persona. Además se revisaron los registros oficiales sobre malaria existentes en El Valle y en el Hospital y la Alcaldía de Bahía Solano.

Medición de la seguridad alimentaria y nutricional. La seguridad alimentaria y nutricional de las familias se define como la posibilidad de cada individuo para acceder en todo momento a una cantidad de alimentos suficiente y de buena calidad, acorde con sus necesidades de sexo, edad, estado fisiológico y actividad física y mental.⁽⁷⁾ En este estudio, la seguridad alimentaria y nutricional se evaluó solo a partir de la disponibilidad alimentaria, para lo cual se indagó en cada una de

las familias por el tipo y cantidad de alimentos disponibles, así como por la fuente de obtención (producción-recolección y cultivo-, compra, donación o intercambio) y destino de los mismos (venta, intercambio, donación, autoconsumo u otros usos).

La disponibilidad alimentaria familiar se estimó según las “Hojas de balance de alimentos” de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO),⁽⁸⁾ tomando como indicador el porcentaje de adecuación del aporte calórico, y se clasificó según los puntos de corte recomendados por la FAO,⁽⁹⁾ así:

- 1) Disponibilidad plena cuando se supera más del 110% de los requerimientos calóricos;
- 2) disponibilidad inestable cuando los valores oscilan entre 100 y 110%;
- 3) disponibilidad insuficiente cuando los valores se encuentran entre el 90 y 99%;
- 4) disponibilidad crítica cuando los valores se encuentran por debajo del 90%.

En síntesis, cuando el porcentaje de adecuación está por debajo del 110% la disponibilidad es inadecuada.

El autoconsumo se definió como los kilogramos de alimentos provenientes de las diferentes fuentes y destinados para el consumo de la familia. Los kilogramos de alimentos destinados para la alimentación de animales, para semilla y los perdidos en el transporte, transformación, deterioro, consumidos por ratas u otros animales, se incluyen en el destino “otros usos”.

Evaluación del estado nutricional. De la muestra total de 216 personas, se evaluaron antropométricamente 162 en agosto de 2000 y 141 en febrero de 2001; el estudio longitudinal se hizo en 99 de ellos. Las medidas antropométricas fueron el peso y la estatura (la longitud acostado en menores de 2 años). En los menores de 24 meses se tomaron con infantómetro y báscula pesabebés; para los mayores de 24 meses, adolescentes y adultos se usaron tallímetro y báscula de piso.

El estado nutricional en los menores de 10 años se evaluó mediante los indicadores de riesgo nutricional peso para la edad (P/E), peso para la talla (P/T) y talla para la edad (T/E), contruidos con el módulo Epinut incluido en el programa Epi-Info 6.04/1994, utilizando como sistema de clasificación los puntajes Z. El punto de corte utilizado para definir el riesgo de desnutrición fue toda desviación estándar por debajo del valor definido por la mediana, menos una desviación estándar (Me-1DE). La clasificación nutricional de adolescentes y adultos se realizó a partir del índice de masa corporal IMC. En adolescentes, todo IMC inferior al percentil 15, fue indicador de riesgo de delgadez. En adultos, los valores de IMC menores a 18.5 K/m fueron indicador de riesgo de deficiencia crónica de energía.



Diagnóstico de la malaria. Se realizó una encuesta de prevalencia de malaria a 162 personas integrantes de las familias, mediante un examen de gota gruesa, de acuerdo con los procedimientos recomendados por OPS/OMS.⁽¹⁰⁾ Por otra parte, se obtuvieron y revisaron todos los datos disponibles en los registros sobre malaria existentes en El Valle y en el Hospital de Bahía Solano, para el lapso 1995-2000.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El número de las familias estudiadas es de 37; de ellas 21 (57%), residen en las riberas del río y 16 (43%), en el corregimiento. Desde hace varios años ha venido aumentando el desplazamiento de familias del área rural a la urbana, con el fin de acceder a instituciones educativas, buscar algún ingreso económico o mejorar las condiciones de vida, lo que puede generar problemas de seguridad alimentaria y nutricional porque disminuye la mano de obra agrícola en la zona rural y, además, porque los escasos ingresos monetarios que se obtienen no permiten compensar la carencia de algunos productos alimenticios.

La estructura social se fundamenta en la familia extensa, uno de los más grandes legados africanos para la adaptación, reelaboración y creación de los nuevos sistemas culturales afroamericanos.⁽¹¹⁾ La familia extensa está conformada por la madre, el padre, los hermanos de padre y madre, los hermanos de padre o de madre, los entenados o hijastros, los hermanos e hijos de crianza, abuelos, tíos, primos hermanos —considerados en el mismo nivel de los hermanos— y los demás primos en diferente grado de consanguinidad. Cada uno de los individuos de la familia extensa se vincula a las actividades que se realizan para conseguir cada día el alimento, de acuerdo con su capacidad física, condiciones, edad y sexo, los cuales son la base sobre la que se establece la división del trabajo, la distribución de los bienes y la forma de acceso al territorio y a los recursos naturales.

Los menores de 11 años representan el 31% y los adolescentes (11-17 años) el 19%, es decir que el 50% de la población elegida para la investigación es menor de 18 años. No obstante su edad, contribuye con su trabajo a incrementar la disponibilidad de alimentos, pero tiene alta demanda energética y nutricional, razón por la cual es muy vulnerable a las infecciones y a la desnutrición. Con iguales necesidades y riesgos se encuentra el 43% de las mujeres por hallarse en edad reproductiva (11-50 años), y con mayores exigencias aun debido a los embarazos, la lactancia y la posibilidad de complicaciones por malaria.⁽¹²⁾ Simultánea y favorablemente, niños, adolescentes y mujeres, aumentan la población con posibilidad de enfrentarse al trabajo y producir alimentos.

En la cuenca del río Valle se observa una estrecha relación entre los componentes del proceso agroalimentario (producción-recolección y cultivo y distribución de alimentos, preparación y consumo de comidas), concebido como una tarea colectiva del grupo doméstico o realizada en unión con otras familias de vecinos. Estas actividades están integradas en el quehacer de todos y en sus roles de hijos, esposos, padres, suegros o abuelos, o sea con referencia a la edad, al sexo y a las relaciones de parentesco o afinidad.



PREPARING AND COOKING TRIPE,
Tacuinum Sanitatis - March 7

En la zona se cultivan arroz, maíz, plátanos, tubérculos y caña de azúcar. El arroz y el maíz son los únicos alimentos que pueden conservarse y usarse durante meses.

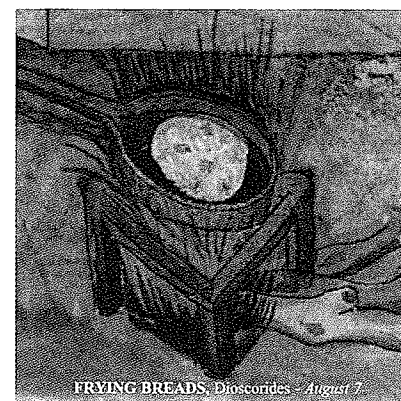
Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
Cereales		
Arroz	<i>Oriza sativa</i> L. ¹⁶ Gramineae	“También se hace café de arroz. El arroz se pone a quemar y de allí se saca el café y sirve para la alimentación”. (Taller noviembre de 2000). Se utiliza en colada, envueltos, pasteles, tamales, chicha, cocido como arroz seco. ¹⁷ Se utiliza para la alimentación humana y animal. Las variedades usadas en la cuenca son: fortuna, resoro, negrito, toro, uringa, tres meses (90 días), Mariangela, garza, chino, sapito, plata, saratano. ¹⁷
Maíz	<i>Zea mays</i> L. ¹⁶ Gramineae	“Vamos a tostar un maíz para hacer un cafecito”. (Taller noviembre de 2000). Se utiliza en envueltos, masas, coladas, mote, chicha. Cuando está choclo se come asado. ¹⁷ Se utiliza para la alimentación humana y animal.
Frutas		
Borojó	<i>Borojoa patinoi</i> Cuatrecasa Rubiaceae ¹⁷	“Reemplaza los morecos”. (Taller noviembre de 2000). Se utiliza en jugos, dulce, mermeladas, vinos.
Cacao o Chocolate	<i>Theobroma cacao</i> Sterculiaceae ¹⁶	Para bebidas.
Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i> L. ¹⁶ Gramineae	“Miel de caña, para el azúcar, para sacar el dulce de la caña, para endulzar con miel de caña”. (Taller noviembre de 2000). Semillas que se consiguen en la zona: caña de azúcar la negra, la amarilla, la zamba y la caña de caballo. Se coge, se raspa, se lava para chupar o se muele y se saca guarapo, miel, biche, panela y vinete. Para la alimentación de hombres y animales. ¹⁷
Cacao	<i>Cocos nucifera</i> L. Palmae o Princepeae ^{16, 17, 18}	“Para que la leche baje, tomar bastante líquido como coco pipote”. (Taller 1995). El agua refresca, la pulpa para extraer la leche y cocinar arroz, pescado; para dulces. Para la extracción de aceite, para cocadas dulces. El afrecho para las gallinas, cerdos y otros. La estopa para combustión o artesanías, como abono cuando se pudre. ¹⁷ Hay todo el tiempo.
Chontaduro Pijibay	<i>Bactris gasipaes</i> H.B.K. Palmae ¹⁶ <i>Pyrenoglyphis major</i> (Jacq) Karst.	Pejibaye, cachipay Se usa cocinado, para la alimentación de hombres y animales. Cosecha en julio y agosto o mayo y julio. ⁶
Guayaba	<i>Psidium guajava</i> (L.) Radd Myrtaceae ^{16, 18}	
Limón	<i>Citrus limon</i> Burman Rutaceae ^{16, 18}	“También para sacar las manchas, con sal... uno estrega su ropa y le echa para sacar la mancha y sacarle lo que está curtido, uno le echa en el jugo de limón, lo pone a hervir”.
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> L. ¹⁶ <i>Citrus aurantium</i> L. ⁶ Rutaceae	Cosecha en julio
Zapote	<i>Matisia cordata</i> Sterculiaceae ¹⁸	Se usa crudo o en dulce con otros frutales. ¹⁷
Granos		
Lenteja	<i>Ervum lens</i> L. Papilionaceae ¹⁸	
Frijol	<i>Phaseolus</i> sp. Papilionaceae ¹⁸	“Puede hacer daño en el posparto”. (Amas de casa, septiembre de 2000).
Grasas		
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L. Palmae o Princepeae ^{16, 17, 18}	“Aceite de coco, que sirve para hacer el arroz”. (Taller noviembre de 2000). “El pescado de mar siempre necesita grasa, porque el pescado de mar tiene más marisco, hay que hacerlo con el coco. La carne de monte se hace con coco para más sabor, pero para las otras carnes no, solo se utiliza (su) grasa”. (Agricultora, febrero de 2001).

Cuadro 1. Lista de algunos productos vegetales usados en la alimentación

Sigue →

Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
Grasas		
Milpeso	<i>Oenocarpus bataua</i> Mart ¹⁶ <i>Oenocarpus bacaba</i> Mart ¹⁸ <i>Attalea amygdakina</i> H.B.K. ¹⁸ Palmae o Príncipeae	Aceite, para la grasa. También se llama trupa. "El mil pesos es una fruta que se consigue mucho en el monte. Yo voy a pillar este milpesos para sacar el aceite, la grasa, para hacer el arroz y fritar el pescado". (Taller noviembre de 2000).
Tubérculos, mancha o pancoger		
Achín	<i>Xanthosoma</i> sp. <i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott <i>Araceae</i> ^{16, 17, 18}	"La mancha como el plátano que pueden preparar las harinas también, tenemos el achín, los tubérculos". (Taller noviembre de 2000). O papa china. "Se prohíbe para la úlcera el achín, porque es frío, es dañino". (Agricultor, septiembre de 2000). Para la alimentación de humanos y animales, se utiliza cocinado y frito. ⁶
Banano	<i>Musa sapientum</i> (L.) O. Kunze Musaceae ¹⁸	"Prohibido en el embarazo; maduro produce flema". (Taller, agosto de 2000). "Se receta para la úlcera un banano maduro todas las mañanitas o varias veces al día y el milanta". (Agricultor, septiembre de 2000).
Felipita o pelipita	<i>Musa</i> sp Musaceae ¹⁸	Plátano. "A ella no le gusta la felipita porque es muy dura, a él le gusta más que la popocha, le gusta cosa dura, que sienta que está mordiendo". (Agricultor, septiembre de 2000).
Ñame	<i>Dioscorea alata</i> L. Dioscoreaceae	Para hombres y animales, cocido y en sancocho. ⁶
Plátano	<i>Musa paradisiaca</i> L. Musaceae	Las variedades de plátano en la zona: guineo, felipita, quinientos, popocha, mocha, enano, hartón, liberal, plátano de la mata morada, dominico, salahondra, tahití, hartón, dominico hartón, dos cabezas hartón, candelero. De banano: banano largo, enano, guineo, primitivo, manzano, pujones: blanco y colorado. ¹⁷
Popocha o cuadrado	<i>Musa balbisiana</i> Colla Musaceae ¹⁸	Plátano. "Le gusta la popocha pero frita, pero no le gusta cocida cuando está verde". (Septiembre de 2000).
Primitivo	<i>Musa acuminata</i> Colla Musaceae ¹⁸	Plátano. Es el que nosotros conocemos como murrapo. "Cuando está trasnochado o ha tomado trago no debe comer ni primitivo, ni bacao, es malo, es tóxico. No se puede comer primitivo en el posparto". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Tahití	<i>Musa</i> sp Musaceae ¹⁸	"Si está trasnochado o ha tomado trago, no puede comer tahití (plátano). Si comió de este platanito no puede tomar trago; es veneno". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Yuca	<i>Manihot esculenta</i> Graz Euphorbiaceae ^{16, 18}	"No se debe comer en el posparto, puede dar dolor de cabeza". (Amas de casa, septiembre de 2000). Variedades de yuca dulce en la zona: palmirana, matajorgito, morada, yemahuevo. ⁶

Cuadro 1. Lista de algunos productos vegetales usados en la alimentación



Los frutales no reciben atención como cultivos, sino que los pobladores se limitan a recoger sus frutos, los cuales tienen mayor disponibilidad por cosecha. Los más empleados son borjój, chontaduro, guayaba, limón, naranja, zapote, banano y coco. (Ver cuadro 1).

Los derechos sobre la tierra no se han establecido por títulos, sino principalmente por el trabajo invertido en ella o por herencia. A pesar de que no se posea una escritura o un documento de compraventa, los derechos tradicionales se respetan.⁽¹³⁾ Se cuenta también con las tierras colectivas o "respaldos", que benefician la producción. Las herramientas usadas para las actividades agrícolas

son todas manuales y las más comunes son el machete, el hacha, la azada y el chuzo.^b La reproducción es solo por semillas, generalmente nativas. Los abonos son todos orgánicos y consisten en hojarasca y ceniza; no se emplean plaguicidas. Las técnicas de almacenamiento se limitan al secado natural, al asoleado, al ahumado.

La distribución de los productos sin procesar ocurre entre la familia extensa, y la de los alimentos o comidas sucede dentro del hogar. La red de intercambios en torno a la alimentación es amplia en todos los casos. Los criterios de distribución de los productos incluyen la participación en el trabajo, la abundancia del producto, las posibilidades de almacenamiento y las relaciones interfamiliares y de amistad. Una parte se destina para el consumo humano y animal y otra para el trueque o intercambio, la donación y la venta. La distribución también está afectada por lo perecedero de cada producto, pues casi todo es de consumo inmediato; sólo el arroz y el maíz se guardan en la casa hasta su consumo total y mediante técnicas artesanales de aireado y secado, en espera de la siguiente cosecha. La carne y el pescado se conservan un par de días mediante procedimientos como el ahumado, el secado al sol (asoleado), el salado y el refrito^c. Estos se almacenan en ollas y sartenes con tapa, generalmente colgados, para evitar el acceso de los animales domésticos y de otros, como las ratas.

La eliminación o el uso de desechos o subproductos como las cáscaras, el afrecho del coco y del maíz, las vísceras del pescado, la piel de los animales cazados, los huesos, las espinas, los sobrantes y residuos de las comidas, son utilizados para preparar la comida de los animales domésticos, bien sea propios o de vecinos.

Procesamiento de alimentos y preparación de comidas: la articulación de lo económico y lo cultural. En la fase de preparación, entendida como las acciones necesarias para transformar un producto en estado natural (alimento) en un producto procesado (comida), es donde mejor se expresa la identidad cultural, en un espacio físico habitualmente ocupado por la mujer: el interior de la vivienda.

El tipo de alimentos y su preparación, presentación, forma y condiciones de consumo, son elementos que permiten conocer el estatus económico y la realidad cultural de un grupo social, así como la estructura del hogar y la distribución de poder y autoridad en el grupo familiar. Es en la alimentación, especialmente en su distribución, donde se manifiestan los afectos, se expresan las relaciones intrafamiliares, las jerarquías y los problemas de poder, y donde intervienen algunas normas sociales y éticas. La forma como cada grupo selecciona y prepara el alimento y lo transforma en comida, es particular y voluntaria y, por tanto, un identificador cultural.⁽¹⁴⁾ La cocina es el arte o manera especial y particular de guisar, de transformar el alimento en comida, y expresa el valor y el simbolismo del alimento a partir de lo heredado, creado, aprendido, usado y transmitido en un grupo social.

Una parte se destina para el consumo humano y animal y otra para el trueque o intercambio, la donación y la venta. La distribución también está afectada por lo perecedero de cada producto, pues casi todo es de consumo inmediato; sólo el arroz y el maíz se guardan en la casa hasta su consumo total y mediante técnicas artesanales de aireado y secado, en espera de la siguiente cosecha.

b. Una vara de madera, con punta, usada para perforar la tierra y depositar las semillas en el orificio.

c. Se preparan las carnes con plantas de azotea y se fríen en aceite, procedimiento que permite guardarlas por un par de días.

La forma de cocción de los alimentos más utilizada en El Valle es el agua hervida, con algunas hierbas que sirven de condimento o sazón y que son parte de las llamadas hierbas de azotea.^d (Ver cuadro 2). También se adiciona la leche que se extrae del coco después de rallarlo, lavarlo y exprimir el afrecho. Algunas veces se utiliza aceite vegetal obtenido en el comercio para la preparación del pescado y el arroz. El almacenamiento de los alimentos cocidos, de manera similar a los crudos, se hace en recipientes tapados y colgados.

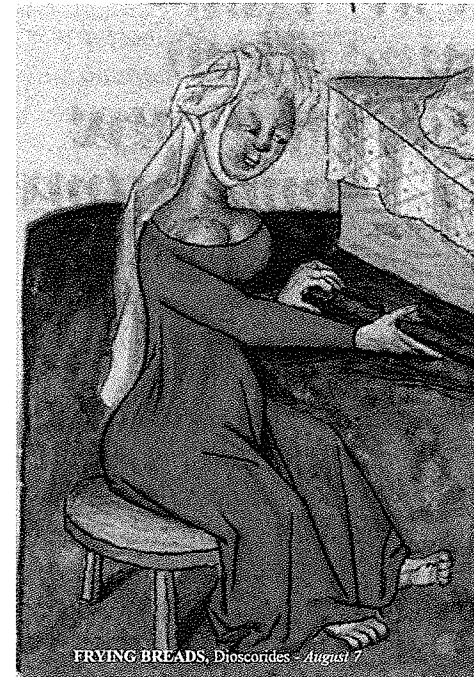
Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
"De azotea y para arreglos"		
Albahaca	<i>Ocimum</i> sp <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum micranthum</i> Willd. ¹⁸ Labiatae ¹⁶	De azotea. Junto con el poleo, el cilantro y la cebolla de rama, queda muy bien para aliñar el pescado de río. "Albahaca negra, para echarle al sancocho, a las comidas, cae ahí el cilantro, el poleo, la cebolla". (Agricultora, febrero de 2001).
Bija	<i>Bixa orellana</i> L. Bixaceae ¹⁶	
Cebolla de mata Cebolla de rama	<i>Allium fistulosum</i> L. Liliaceae ¹⁶	De azotea. "Buena para la carne, junto con orégano y gallina. Junto con el poleo, el cilantro y la albahaca, queda muy bien para aliñar el pescado de río". (Agricultora, febrero de 2001)
Cilantro	Chocoano, cimarrón= <i>Eryngium fetidum</i> L. Antioqueño= <i>Coriandrum sativum</i> Umbelliferae ^{16, 18}	De azotea. "Junto con el poleo, la cebolla de rama y la albahaca, queda muy bien para aliñar el pescado de río". (Agricultora, febrero de 2001)
Gallina, gallinaza	<i>Phorophyllum ruderale</i> Compositae	De azotea. "Buena para la carne, junto con orégano y cebolla". (Agricultora, febrero de 2001)
Jengibre, ajengibre	<i>Zingiber officinale</i> Zingiberaceae ¹⁶	Se usa el rizoma.
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L. <i>Origanum maioranna</i> L. Labiatae	Aliños, las verduras. "Especial para la carne, junto con cebolla y gallina". (Agricultora, febrero de 2001)
Poleo	<i>Satureia brownii</i> (Sw) Briq. Labiatae ¹⁶	De azotea. "Junto con el cilantro, la cebolla de rama y la albahaca, queda muy bien para aliñar el pescado de río". (Agricultora, febrero de 2001).

Cuadro 2. Lista de algunas plantas de azotea

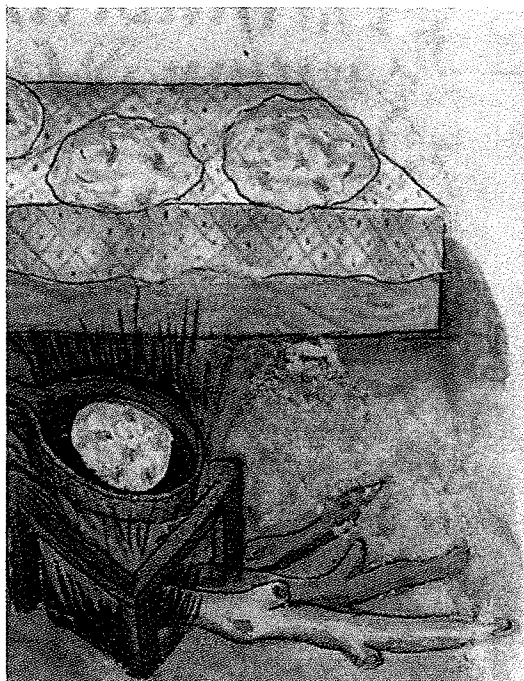
No se ve diferencia en el tipo de alimento ni en su preparación de acuerdo con el día de la semana, pues la comida depende, fundamentalmente, de su disponibilidad. Los alimentos disponibles de manera más o menos permanente son el pescado, la gallina, el plátano, el achín, el coco, la caña, el borjón, el banano, la guayaba y el limón. La base de la dieta cotidiana la integran arroz, plátanos, tubérculos, frutas, coco y alguna carne. La comida diaria está constituida por plátano o algún tubérculo, como achín o ñame cocido en agua, pescado fresco o ahumado, preparado en leche de coco con hierbas de azotea, y arroz también con leche de coco. La leche de coco se usa para muchas preparaciones: se le agrega a la carne de monte, a los mariscos, lentejas, frijoles, chocolate.^e Algunas preparaciones, como el chocolate, llevan sal y azúcar.

^d Las azoteas o zoteas, son huertas elevadas del piso, construidas en troncos, guaduas, en canoas descartadas, cantoneras, sostenidas por horcones y llenas de tierra de hormiga. En ellas se siembran plantas alimenticias, aromáticas, de aliño, medicinales y mágicas.

^e Preparación realizada a partir del producto comercial o del obtenido de *Theobroma cacao* Sterculiaceae.



El problema crítico de la comida en la región es la cantidad de proteína animal que se consume y que los pobladores llaman liga.^f Esta proviene de la cría familiar de especies menores como gallinas, patos y cerdos, o de la carne de cacería y del pescado de mar y río (ver cuadro 3). Unos pocos pobladores realizan cría de ganado vacuno, considerado como un signo de prestigio social y una forma de ahorro.



Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
Carnes domésticas		
Cerdo	<i>Suscropha domesticus</i> ⁶	"Prohibido en el embarazo, por la grasa". (Taller, agosto de 2000). Se utiliza ahumado, frito, asado, en sancocho, se hace longaniza, rellena (morcilla). ¹⁷
Res o vaca	<i>Bos taurus</i> ⁶	Carne y leche y panza, como respaldo. ¹⁷
De monte		
Armadillo	<i>Dasybus novemcintus</i> <i>Cabassous centralis</i> ⁶ (rabiepuerco)	"Prohibido después del parto, porque el ombligo se pudre, cova. Para hemorragia". (Taller 1995).
Babilla (Reptil)	<i>Caiman crocodilus</i> ⁶	"Sirve como un remedio para limpiar los pulmones. Se prepara mechada (desmechada) o molida".
Conejo de monte o guagua	<i>Agouti paca</i> ⁶	"Prohibido después del parto". (Taller 1995)
Iguana (Reptil)	<i>Iguana iguana</i> ⁶	Huevos. "Prohibida después del parto; produce infección". (Taller 1995)
Ñeque o guatín	<i>Dasyprocta punctata</i> ⁶	También curiba, pata de lata.
Perico (perezoso)	Oso blanco = <i>Bradypus variegatus</i> Oso colorado = <i>Choloepus hoffmanni</i>	
Huevos	De gallina, de pato, de iguana, tortuga. "Para la úlcera se prohíbe el huevo". "Se prohíbe el huevo, dependiendo del paludismo que sea; el que es el paludismo cruzado que le dicen (mixto), se prohíben unas cosas porque el paludismo coge más fuerza". (Agricultor, septiembre de 2000). "Huevo en el posparto hay que darle para que se acostumbre, se lo dieron en tortilla para que no tuviera grasa y le dio dolor de barriga y temblor y se hinchó y la niña también. No como huevo por eso". (Amas de casa, septiembre de 2000)	
Aves		
Gallina	<i>Gallus domesticus</i> ⁶	En sancocho, guisada, asada.
Pato	<i>Cairina moschata</i> ⁶	Sancocho, compuesto, sudao, guisado.
Pescado de mar, moluscos y otros		
Albacora	<i>Thunnus albacares</i> ⁶	"Prohibido en el posparto, tienen carne negra; la albacora es muy sangrina". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Atún sierra, atún patiseca, atún aleta amarilla	<i>Sarda orientalis</i> ⁶ <i>Euthymus lineatus</i> ⁶ <i>Thunnus albacares</i> ⁶	"Prohibido después del parto, es pescado que pudre rápido". (Taller 1995). "Atún no gusta porque es carne negra, tiene mucha sangre y hay que botarle la carne negra y se pierde mucho". (Agricultor, septiembre de 2000). "Prohibido en el posparto, tienen carne negra". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Barracuda o champeta	<i>Sphyraena argentea</i> ⁶	"No se come porque son fieras, porque comen gente". (Agricultor, septiembre de 2000).
Bravo o huayaípe	<i>Seriola mazatlana</i> <i>Seriola lalandi</i> ⁶	"Pescado con diente, prohibido después del parto, produce infección". (Taller 1995). "No se come pescado grueso porque comen gente, son fieras". (Agricultor, septiembre de 2000).

Cuadro 3. Lista de algunos productos de origen animal

Sigue →

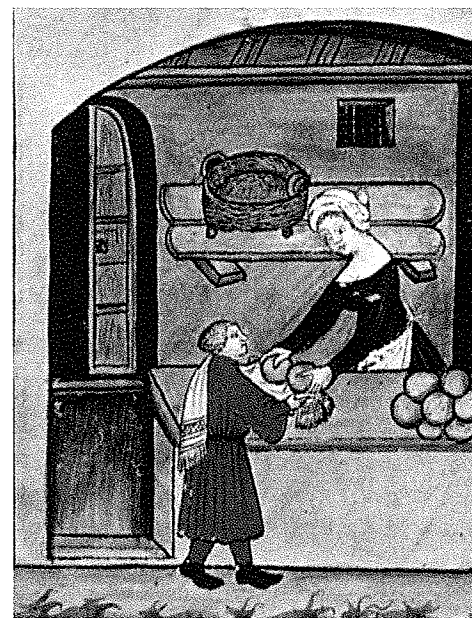
^f Se refiere a carne, pescado o queso, o cualquier proteína vegetal como frijol o lentejas, sin la cual no se valoriza la otra comida.

Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
Pescado de mar, moluscos y otros		
Jojorro	<i>Pomadasys bayanus</i> ⁶	"Prohibido después del parto, es pescado que pudre rápido". (Taller 1995)
Jurel	<i>Caranx hippos</i> ⁶	"Prohibido en el posparto, tienen carne negra". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Jurelillo	<i>Caranx caninus</i> ⁶	
Merluza	<i>Brotula clarkae</i> <i>Merluccius angustimanus</i> ⁶	"No como la merluza, no la meto a la boca, ni picura, no me gustan, porque ese se vuelve como agua, tiene un marisco horrible". (Ama de casa, noviembre de 2000)
Pargo	<i>Lutjanus aratus</i> ⁶ Amarillo, redondo= <i>Lutjanus argentiventris</i> ⁶ Negro= <i>Lutjanus jordanii</i> ⁶ Largo, jilguero= <i>L. Novem fasciatus</i> ⁶ Rayado= <i>L. Viridus</i> ⁶ Roquero= <i>Holopagrus guntheri</i> ⁶ Pargo lunarejo= <i>L. Guttatus</i> ⁶	(Taller, noviembre de 2000). "Prohibido después del parto, es pescado que pudre rápido". (Taller 1995). "No se come porque son fieras, porque comen gente". (Agricultor, agosto de 2000) "Prohibido en el posparto, con diente". (Amas de casa, septiembre de 2000)
Picura, picuda	<i>Osthiophorus platypterus</i> ⁶	"Tiene un marisco horrible". (Ama de casa, noviembre de 2000).
Róbalo, robalito	<i>Centropomus robalito</i> ⁶	(Taller, noviembre de 2000).
Sábalo	<i>Ophiothopterus equatorialis</i> ⁶	
Sierra	<i>Scomberomorus sierra</i> ⁶	"Prohibido en el posparto, con diente". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Toyo o tiburón	<i>Mustelus lunulatus</i> ⁶	"No se usa". (Taller, noviembre de 2000). "El único pescado que no como es el toyo, sí, el toyo ¡ay!". (Ama de casa, noviembre de 2000). "No se come porque son fieras, porque comen gente, aunque hay quien hace mechado de toyo". (Agricultor, septiembre de 2000).
De longuería (animales que viven en los longos o arrecifes como conchas, cangrejos, ostras). ⁶ "Mariscos, cuando al otro día se comen, después, intoxica, porque tiene mucho vitamina y mucho hierro, son aconsejables comer el mismo día". (Amas de casa, septiembre de 2000).		
Cangrejo (crustáceo)	Azul= <i>Cardisoma crassum</i> ⁶ Tasquero colorado= <i>Goniopsis pulchra</i> ⁶ Marinero= <i>Anatus pisonii</i> ⁶	
Camarón (crustáceo)	<i>Penaecus occidentales</i> ⁶ Camarón bravo= <i>Cloridopsis dubia</i> ⁶	"Prohibido después del parto, pudre". (Taller, agosto 2000) "Suple la leche con otras cosas, con camarón, con jaiba, para que el niño salga bien, crezca bien". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Caracoles	Amarillo= <i>Oliva sp</i> ⁶ Burro, cambulete = <i>Turritellidae</i> <i>Terebridae</i> ⁶ Duro= <i>Thais melones</i> ⁶ <i>Purpura pansa</i> ⁶ Caracolito= <i>Olivella sp</i> ⁶ <i>Latirus madiamericanus</i> ⁶ <i>Agaronia cf. Propatula</i> ⁶	
Cucaracha (crustáceo)	<i>Chiton sp</i> ⁶	
Churuleja o churuleja	<i>Nerita scabricosta</i> ⁶	
Jaiba (crustáceo)	<i>Callinectes toxotes</i> ⁶	"Suple la leche con otras cosas, con camarón, con jaiba, para que el niño salga bien, crezca bien". (Amas de casa, septiembre de 2000).
Ollita	<i>Siphonaria gigas</i> ⁶	
Ostión	Ostreidae Ostra= <i>Crepidula sp.</i> ⁶	
Piangua	<i>Anadora similis</i> <i>Anadora tuberculosa</i> ⁶	

Cuadro 3. Lista de algunos productos de origen animal

Sigue →

⁶Es el sabor y el olor a mar, sabor fuerte a pescado.



SELLING BREAD, Tacuinum Sanitatis - January 13



Nombre vulgar	Nombre científico y familia	Uso
Pescado de río o otros (fauna de agua dulce)		
Babilla	<i>Caiman crocodylus</i> ⁶	
Bocón	<i>Baathygobius sp</i> ⁶	
Camarón de río	<i>O pinchimarra</i> , <i>pichimarra</i> = <i>Macrobrachium sp</i> ⁶	
Gualajo	<i>Centropomus undecimalis</i> ⁶	
Jojorro	<i>Pamadasys bayanus</i> ⁶	
Jurelillo	<i>Caranx sp</i> ⁶	
Mojarra	<i>Papilochromis ramirezi</i> <i>Aequidensis sp</i> <i>Geophagus sp</i> ⁶	
Sabaleta	<i>Brycon meeki</i> ⁶	
Sábalo	<i>Ilisha furtheit</i> ⁶	

Cuadro 3. Lista de algunos productos de origen animal



El consumo de algún alimento en comunidad, es decir siguiendo algún rito o creencia, sucede de manera más clara durante los funerales y fiestas, cuando se renuevan o se fortalecen los lazos con la familia y con la comunidad, y cuando se expresa el valor social de los alimentos, el que depende en gran medida del grado de dificultad para conseguirlo, o de su escasez.

Con el tiempo, se han introducido a la dieta otros productos como las lentejas, los frijoles, los garbanzos y la avena, que se consumen una o dos veces por mes. En los últimos años esta sociedad ha pasado de ser medianamente autosuficiente a dependiente de la producción extralocal, con lo cual se ha iniciado y fortalecido su supeditación al mundo exterior, lo que puede generar algunos cambios en el vivir de sus gentes.

Otro factor que puede transformar el consumo de muchos alimentos y el arte de la cocina de esta región, es la desaparición progresiva del fogón de leña, que vino a ser reemplazado por estufas eléctricas desde que empezó a funcionar la hidroeléctrica de Mutatá (Chocó) y ahora por fogones de gas. Otro aspecto importante de los cambios en la preparación y el consumo de alimentos, es la influencia de la televisión, la cual promueve la homogenización de valores y consumos.

Seguridad alimentaria y estado nutricional. De cada 1.000 gramos de alimentos disponibles, 850 (85%), provienen de la propia producción (cultivo y recolección), lo cual es muy importante para la seguridad alimentaria y nutricional de los habitantes de la región. Sin embargo, se halló que el 29% de las familias tiene seguridad alimentaria y nutricional inadecuada o no plena, incluyendo un 16% que la padece en grado crítico (menos del 90% de lo esperado), sin que existan diferencias significativas entre las familias de las zonas urbana y rural.



La cantidad de alimento de origen animal corresponde únicamente al 4% del total, proporción que es insuficiente para un aporte de proteínas y de hierro que satisfaga las necesidades de la población. El aporte de los animales de caza es inferior, pues es una actividad ocasional, y el aporte total en kilogramos de lácteos y de huevos es bajo (menos del 1%).

El 69% de los lactantes y preescolares (0-5 años) se encuentra con riesgo de desnutrición global (indicador P/E); el 31% presenta riesgo de desnutrición aguda (indicador P/T), y el 69% presenta riesgo de desnutrición crónica (indicador T/E). Los escolares (6-10 años) muestran riesgos de desnutrición global en el 27%, de desnutrición aguda en el 14% y de desnutrición crónica en el 41%. El 15% de los adolescentes presenta riesgo de delgadez. El 41% de la población (79) son adultos mayores de 18 a 60 años de edad. Finalmente, el 9% de la población (19) es mayor de 60 años y es bastante vulnerable en el aspecto nutricional por sus limitaciones para acceder a los alimentos y, en ocasiones, para tener un adecuado aprovechamiento de los mismos. Parte de la población mayor de 60 años reside sola y se encarga tanto de la producción como de la transformación y preparación de alimentos. El 3% de los adultos mayores de 18 años tiene riesgo de delgadez.



Relación salud-enfermedad y espacio de riesgo para malaria. El 25% de los habitantes “se sintió enfermo” en el mes anterior a la encuesta (julio 2000), siendo los síntomas más frecuentes fiebre, gripa y diarrea, es decir trastornos de aparente índole infecciosa, sobre todo en los menores de 6 años y los ancianos, lo que concuerda con lo esperado según la literatura.

El 89% de la población informó antecedentes de malaria, con un promedio de 3 ataques por persona/año, y que la última vez que tuvieron paludismo fue, en promedio, 3-4 años atrás. Los habitantes asocian la actual disminución de la enfermedad “al clima que vive la zona”. En los siete meses del estudio, en ninguna de las familias incluidas hubo casos de paludismo y en la población total del corregimiento de El Valle se presentaron 18 casos según las otras fuentes consultadas. Hay que recordar que este período corresponde a la fase posterior del ENOS, con aumento de las lluvias y disminución de la malaria.

La mayoría de los habitantes de la cuenca del río Valle refieren como causa de la malaria un agente o microbio, aunque ellos desconocen sus características. Hay quienes creen que el agente es inoculado en la persona por el zancudo y quienes opinan que el agente está dentro del individuo. El 71% identifica al zancudo como transmisor de la enfermedad, pero no tiene claro cómo ocurre. Opina que la picadura es selectiva: “el tipo de sangre de dos personas hace que a una le pique y a la otra no; hay unas [sangres] más resistentes...” (Notas del taller sobre malaria y alimentación, noviembre de 2000).



El 47% de la población invoca causas personales en la presentación del paludismo pero estas no concuerdan con la causalidad que le asignaron, y hablan de “estar descalzo”, “meterse cosas a la boca”, “exceso de trabajo y desnutrición”, “exponerse a los mosquitos”, “acostarse tarde”, “tomar agua con larvas de mosquitos”. Las causas por las cuales ellos dicen que algunas personas se enferman más que otras son la “debilidad infantil”, “el tipo de sangre” o que la sangre tiene características que la hacen más susceptible.

El primer diagnóstico de la malaria es realizado en la familia y lo hacen fundamentalmente por los síntomas. Identifican la enfermedad con la fiebre en el 100% de los casos, seguido de cefalea en el 83% y el escalofrío en un 77%. Además, señalan algunos síntomas predominantes: “...dolor de cabeza, andar por el piso y sudor grueso y se vino el vómito y ensuciadera, el cuerpo desfuerzado, como debilidad... me sentía muy mal y me tomaron la muestra gruesa y eso que me mandaron me dio una rasquiña como una sancudiza”. (Notas de campo, septiembre de 2000)

Las personas de la cuenca reconocen dos paludismos, “uno de ellos mortal”, pero tienen al respecto varias apreciaciones: “El falciparum se puede ir al cerebro, se puede morir la persona... El paludismo cruzado tiene varias variedades, ramas; ese paludismo es mucho más peligroso porque cuando le sale el paludismo falciparum se le salen los otros dos paludismos y viene la complicación, porque le dan tratamiento para uno solo y están los otros dos trabajando y se le debe dar otro tratamiento”. (Notas de campo, septiembre de 2000).

El tratamiento del paludismo se hace con los medicamentos antimaláricos recomendados en los servicios de salud. Sin embargo, no se ha perdido el uso de plantas medicinales para el tratamiento o como una manera de prevenir la enfermedad: “se utiliza ahora las dos cosas, más la droga ahora, pero también se usa el matarratón, en tomas para refrescar, para baños, para dormir (sobre él). Saúco y matarratón para paludismo. Botoncillo y desbaratadora para el paludismo. Saúco para el hígado y para el paludismo”. (Notas de campo, Taller malaria y alimentación, noviembre de 2000).



El 69% manifestó que sabía cómo prevenir el paludismo; de este, el 75% dijo que evitar el zancudo era una de las maneras y esto se podía hacer al usar toldillo, evitar las charcas, drenarlas o secarlas y no sembrar árboles junto a la casa.

Alimentación y malaria. Los datos observados muestran que el grupo de edad con mayor riesgo de desnutrición es el de niños lactantes y preescolares (0 a 5 años) y, conforme se incrementa la edad, el riesgo nutricional disminuye. Los riesgos nutricionales encontrados se relacionan, de acuerdo con lo informado en la literatura, con importantes deficiencias dietéticas, procesos agudos de enfermedad a repetición y de larga duración, destete temprano, inadecuada complementación alimentaria, dietas deficientes en cantidad y calidad y, probablemente, ambiente psicoafectivo desfavorable.⁽¹⁵⁾ Cabe resaltar que de acuerdo con el análisis de morbilidad realizado al inicio del estudio, un 56% de los niños menores de cinco años se había enfermado en el último mes y las afecciones más predominantes fueron la gripa y la fiebre. Las personas enfermas, y más si es por enfermedades infecciosas, tienen un aumento de los requerimientos de energía y nutrientes y de su catabolismo. El grupo menor de 6 años y el de los ancianos, enferman con mayor frecuencia, y tienen en consecuencia mayor exigencia energética y nutricional.

WAITING ON TABLE, The da
Costa Hours - December 25
(Serie de cuatro fotos, detalles)



La enfermedad es expresión de la relación con la sociedad, con el grupo familiar y con el poder. El proceso mórbido es también producto de la confrontación entre lo tradicional y lo moderno, lo propio y lo extraño en cada individuo, así como de su relación con quienes construye el mundo subjetivo que les es común y a partir del cual se identifican como grupo y se diferencian de los demás. Estas son concepciones que se expresan y materializan en las prácticas médico-culturales. En esta cultura, el mantenimiento de la salud y la presentación y recuperación de la enfermedad hasta su curación, dependen en gran medida de la tenencia o carencia de alimentos. Para estas personas hay alimentos medicinales y medicinas alimenticias. Son muy importantes los alimentos en la enfermedad y de acuerdo con la enfermedad se utilizan. En el caso específico del paludismo por ejemplo, “están prohibidos algunos alimentos dependiendo del paludismo que sea”.

En el paludismo mixto (cruzado le dicen ellos) “se prohíbe el huevo y en el cerebral se proscribe el queso. Se prohíben unas cosas porque el paludismo coge más fuerza”. (Notas de campo, septiembre de 2000).

Salud para ellos “es estabilidad emocional, estar sin preocupaciones, tener buenas relaciones, estar en paz, tener tranquilidad”. (Notas del taller sobre alimentación y malaria, agosto de 2000). Es también la relación con el entorno. Para ellos, estar bien alimentado es “lo que el cuerpo refleja en la parte externa, estar bien el cuerpo, contar con el alimento necesario, estar a gusto con lo que se come, tener alimentos variados, tener salud, consumir alimentos con alegría y que le aproveche el alimento y que contengan los suficientes nutrientes que le sirvan al cuerpo”. (Notas del taller sobre alimentación y malaria, agosto de 2000).

Para los habitantes afroamericanos del Chocó, el movimiento es la expresión de la vida y su opuesto, de la muerte; el mundo está compuesto por los animales -que expresan la movilidad-, los minerales -que expresan la inmovilidad- y los vegetales, -“que viajan sin moverse” y son el punto medio entre los dos anteriores modos de estar en el mundo-.⁽¹⁶⁾ Las plantas se mueven a través de la semilla llevada por el aire, por el viento. Este es el sentido de complementariedad que siempre está presente en la cultura; es la unión de los opuestos. Es en la oposición entre lo femenino y lo masculino, donde se sustenta el proceso salud-enfermedad en esta cultura, pues el reino vegetal está asociado con lo femenino, en tanto que la enfermedad, el aire y los animales están asociados con lo masculino. Las plantas se clasifican en alimenticias, medicinales, venenosas y mágicas y dentro de ellas las hay de la selva y domesticadas.⁽¹⁷⁾ Otra clasificación indica si la planta es comestible o no, pero la categoría determinante es el calor y el frío.

La mayoría de los alimentos están clasificados como fríos y es la mujer quien los domestica con la cocción, con la sal, las grasas, los aceites, la ceniza, el fuego, todos de naturaleza caliente. El alimento, de carácter frío, es calentado por el contacto con lo masculino antes de ser consumido, pero también al ser recibido para su transformación por la mujer, ya no tan fría, sino entibiada por la relación con el hombre. Es el abrazo del hombre y de la mujer, la relación de lo masculino y lo femenino, lo que mantiene la armonía, el equilibrio; es en este encuentro de opuestos que transcurre la vida, que se complementa la vida.

La cultura afroamericana clasifica las enfermedades a partir de principios opuestos (lo frío, lo caliente; lo amargo, lo dulce), e iguales categorías utiliza para clasificar los cuerpos, los alimentos y la terapéutica, sea esta con medicamentos o con plantas. La dinámica del proceso salud-enfermedad se sustenta en la relación de los opuestos, en la relación hombre-mujer, en el equilibrio de lo doméstico y lo salvaje, de lo caliente y lo frío. Así, la malaria es un proceso mórbido caliente, con una causalidad salvaje mediante el contacto humano-vector-selva y tratado con plantas frescas y amargas, que se cura con el tratamiento femenino que domestica las plantas y las opone para lograr el equilibrio, la armonía, la salud. ☉



WAITING ON TABLE,
The da Costa Hours - December 25

AGRADECIMIENTOS

A la comunidad de la cuenca del río Valle; a la Universidad de Antioquia por su apoyo académico y financiero y a su Centro de Investigaciones Médicas; a la Fundación Natura; al personal del hospital Julio Figueroa de Bahía Solano; a todo el personal del puesto de salud de El Valle; a los compañeros del Grupo Malaria y especialmente a Adriana Lucía Pabón y a Mary Luz López.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] Woodward B. Protein, calories, and immune defenses. *Nut Rev* 1998; 56 (1): S84-S92.
- [2] Rice AL, Sacco L, Hyder A, Black RE. Malnutrition as an underlying cause of childhood deaths associated with infectious diseases in developing countries. *Bull World Health Organ* 2000; 78 (10): 1207-1221.
- [3] Franco S. *El paludismo en América Latina*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara; 1990.
- [4] Organización Panamericana de la Salud, División de Prevención y Control de Enfermedades, Programa de Enfermedades Transmisibles (HCP/HCT). Situación de los programas de malaria en las Américas. *Bol Epidemiol OPS* 2001; 22 (1): 10-14.
- [5] Tapia C, Polanco R, Leal C. *Los sistemas productivos de la comunidad negra del río Valle, Bahía Solano, Chocó*. Bogotá: Ministerio del Medio Ambiente (Proyecto Biopacífico), Fundación Natura; 1997. (Documento interno, sin amplia publicación).
- [6] Tapia C, Polanco R. *Conservación y manejo del territorio de la comunidad negra de la cuenca del río Valle, Bahía Solano, Chocó*. Bogotá: Fundación Natura; 1995. (Informe final. Documento interno, sin amplia publicación).
- [7] Sharma RP. Monitoring access to food and household food security. *Food, Nutrition and Agriculture. FAO/ONU* 2000; (4).
- [8] *Hojas de balance de alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*. Disponible en: <http://www.fao.org/waicent/faostat/agricult/fbs-s.htm>. Acceso en febrero de 2002.
- [9] Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. El concepto de seguridad alimentaria. En: *Programa de la FAO relacionado con la asistencia para la seguridad alimentaria, segunda consulta con donantes PASA*. Roma; 1980. pp. 5-20.
- [10] López F, Schmunis G, eds. *Diagnóstico de malaria*. Washington: OPS/OMS; 1988. (Programa de enfermedades tropicales, OPS/OMS, Publicación científica 512).
- [11] Espinosa M, Friedemann N. Colombia: la mujer negra en la familia y en su conceptualización. En: Ulloa A, ed. *Contribución africana a la cultura de las Américas: Memorias del coloquio contribución africana a la cultura de las Américas*. Bogotá: Proyecto Biopacífico, Instituto Colombiano de Antropología; 1993. pp. 95-111.
- [12] World Health Organization. Severe Falciparum Malaria (Severe and Complicated Malaria, Third edition). *Trans Royal Soc of Trop Med and Hyg* 2000; 94 (Supl 1): S1/S18.
- [13] Goody J. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa; 1995.
- [14] Restrepo MT. *Estado nutricional y crecimiento físico*. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000.
- [15] Losonczy AM. De lo vegetal a lo humano: un modelo cognitivo afro-colombiano del Pacífico. *Revista colombiana de antropología* 1993; (30): 37-57.
- [16] Franco Franco GS. *Huertas, azoteas y plantas no cultivadas. Un modelo antropológico para determinar usos alimentarios entre los habitantes de los barrios populares de Quibdó*. Monografía de grado para optar al título de antropóloga. Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología. Medellín; 1996.
- [17] Asproval y Fundación Natura. *El huerto habitacional: Pacífico Colombiano*. Bogotá: Ministerio del Medio Ambiente, Biopacífico; 1995 (Documento interno, sin amplia publicación).
- [18] Pérez Arbeláez, E. *Plantas útiles de Colombia*. Bogotá: FEN; 1996. 831 pp.



WAITING ON TABLE,
The da Costa Hours - December 25