

# El *maná* de Dios en el Orinoco: La palma de Moriche (*oji*), imaginario religioso de los jesuitas, mundo warao y códigos sagrados

Luis Manuel Cuevas Quintero <sup>1</sup>

## RESUMEN

Este artículo pretende ofrecer un acercamiento a la mirada y valoración de los alimentos en los trópicos partiendo de la intersección entre lo sagrado y sus códigos, los imaginarios y las formas materiales de subsistencia. Examina, en un primer momento, dos formas de percibir y valorar los alimentos: por un lado, recupera el texto de un jesuita del siglo XVIII, Joseph Gumilla, destacado en las misiones de la Orinoquia relacionado con los Waraos y sus hábitos alimentarios vinculados a la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*). Por otra parte, y partiendo desde la cosmovisión que los Waraos construyeron sobre la palma que ellos llaman *oji*, la explica como un don divino, un árbol de la vida (código warao). El moriche, un componente fundamental del sistema alimentario en el Delta del río Orinoco, articuló el registro material de los usos de la palma con una traducción religiosa al imaginario de los misioneros quienes vieron en ella, un maná (código bíblico). Los warao por su parte, usaron en una multiplicidad de funciones a esta especie, la mayor parte alimentarias, atribuyéndole en el plano de sentido, un origen sagrado, mítico, que permitió organizar sus códigos de interpretación, imaginarios y prácticas sociales.

En otro plano y desde las condiciones de historicidad y espacialidad ligadas a la crisis actual del mundo warao, el artículo pone en diálogo un pasado de encuentros coloniales con la historia del tiempo presente que muestra el debilitamiento actual de sus sistemas alimentarios y sus vínculos divinos alrededor de la palma.

**Palabras clave:** Cultura alimentaria, imaginarios y códigos sagrados, Waraos, Orinoco, jesuitas.

---

<sup>1</sup> Universidad Pedagógica Nacional, email: [mcuevas@upn.mx](mailto:mcuevas@upn.mx)

## God's *manna* in the Orinoco: The Moriche palm (*oji*), religious imagery of the Jesuits, Warao world and sacred codes

### ABSTRACT

This article aims to offer an approach to the perception and appreciation of food in the tropics, starting from the intersection of the sacred and its codes, the imaginaries, and the material forms of subsistence. It first examines two ways of perceiving and appreciating food: on the one hand, it recovers the text of an 18th-century Jesuit, Joseph Gumilla, prominent in the Orinoco missions, related to the Warao and their eating habits linked to the moriche palm (*Mauritia flexuosa*). On the other hand, and based on the worldview that the Warao constructed around the palm they call *oji*, it explains it as a divine gift, a tree of life (Warao code). The moriche, a fundamental component of the food system in the Orinoco River Delta, articulated the material record of the palm's uses with a religious translation into the imaginary of the missionaries, who saw in it a form of manna (biblical code). The Warao, for their part, used this species for a multitude of functions, mostly for food, attributing to it, in terms of meaning, a sacred, mythical origin, which allowed them to organize their codes of interpretation, imaginaries and social practices.

On another level, and from the conditions of historicity and spatiality linked to the current crisis of the Warao world, the article establishes a dialogue between a past of colonial encounters and the history of the present, revealing the current weakening of their food systems and their divine ties to the palm tree.

**Keywords:** Food culture, imaginaries and sacred codes, Warao, Orinoco, Jesuits.

### Introducción para problematizar las historias

[alaben a Dios] al ver un nuevo árbol de la vida, que así se debe llamar en cierto modo una palma tal, que da de sí todo cuanto es menester para pasar esta vida. Otros se han acordado del maná, que les envió Dios á los Hebreos en el Desierto; ¡maravilla grande! [...] pero esta palma, milagro del Supremo Autor de la Naturaleza, da pan, vianda, bebida y vestido: da á los Guaraúnos calles y casas, con todos los menesteres de ellas, y de sus embarcaciones. (Gumilla, 1974, p. 136)

Un acercamiento a la mirada y valoración de los alimentos en los trópicos en la intersección entre lo sagrado y sus códigos, los imaginarios y las formas materiales de subsistencia, permite examinar las formas de percibir y valorar estos productos de consumo humano tanto material como espiritual. En tal orden de ideas, se exploran dos imaginarios y dos códigos que remiten a la condición sagrada de los alimentos. Por un lado, recupera un texto de un jesuita del siglo XVIII, Joseph Gumilla, destacado en las misiones de la Orinoquia relativo a los Waraos (Guaraúnos), y sus hábitos alimentarios vinculados en

gran parte a la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*). Por otro lado, y partiendo desde su cosmovisión, se hace un acercamiento a la concepción que los Waraos construyeron sobre la palma que ellos llaman *oji*, concebida como un don divino, un árbol de la vida (código warao).

La palma de moriche como ha sido estudiada por antropólogos, botánicos y ecólogos, es un componente fundamental del sistema alimentario en el Delta del río Orinoco (Venezuela). Vista en un plano mayor de condición de historicidad, la domesticación y uso de esta especie botánica, permitió articular el registro material de sus funciones con una traducción religiosa. Se observa el imaginario de los misioneros, quienes en el siglo XVIII vieron en ella un maná (código bíblico). Los warao articularon con esta especie una multiplicidad de funciones la mayor parte alimentarias, atribuyéndole en el plano de sentido un origen sagrado que permitió organizar en gran parte sus imaginarios y sus prácticas sociales, permitiendo vincular los tiempos de los relatos míticos con los usos diversos de una planta que integra su vida y también su historia material. En otro plano y desde las condiciones de historicidad y espacialidad ligadas a la crisis actual del mundo warao, este artículo pone en diálogo un pasado de encuentros coloniales con la historia del tiempo presente que muestra el debilitamiento actual de sus sistemas alimentarios y sus vínculos divinos alrededor de la palma.

Leídas como documentos de cultura y de barbarie (Benjamin, 2008), las operaciones de escritura coloniales muestran el juego de contradicciones acontecidas en la frontera geográfica que significaron en un momento de la historia, los espacios naturales y humanos del interior del continente y de los márgenes que la expansión fue generando. No obstante, y pese a las dificultades y prejuicios del observador/escritor, los libros que se elaboraron permitieron en un momento del contacto y choques entre la lógica occidental y las lógicas indígenas, desafiar formas de valoración y de rechazo/reconocimiento de los otros y de sus culturas. En tal contexto, se produjeron tensiones que fueron mediadas por esfuerzos de traducción e interpretaciones bajo las que subyacían ambivalencias y ambigüedades en la pretensión de mostrar y escribir ese otro mundo, sobre sus espacios geográficos, sus recursos y sus habitantes.

En las regiones asignadas al régimen de misiones de Suramérica, los registros textuales fueron emprendidos por religiosos exploradores. En el caso específico de la zona de la Orinoquia, Guayana venezolana, una vasta región

dominada por la presencia articuladora del río Orinoco y la segunda cuenca más grande de Suramérica después del Amazonas, franciscanos, capuchinos y jesuitas entre los siglos XVII y XVIII, consideraron diversos aspectos de la cultura de las naciones indígenas y de la naturaleza con las que se fueron encontrando.

Las visiones y los registros de un conjunto de aspectos diversos de los pueblos americanos fueron cambiando en la medida en que el avance misionero buscaba instituir la vida política (*someter a policía*) según la forma europea en esas naciones aún no integradas al orden colonial. Una lectura más atenta de esos textos permite ir viendo como el discurso imperial y el religioso fue desestabilizado en algunos casos por la experiencia directa del contacto y de los encuentros coloniales (Hulme, 1986). La convivencia e interacción sostenida con las distintas naciones y las geografías diversas humanas y físicas que la zona tropical contenía, fueron en parte, el motivo para que emergiera otro discurso que confrontó prejuicios y formas de valoración cultural y de costumbres que se afirmaban en la distancia desde el discurso hegemónico de ciencia, religión y superioridad cultural. (Cañizares Ezguerra, 2007; Gerbi, 1982; Gruzinski, 2021).

En el contexto complejo del avance jesuita en la Orinoquia y la Guayana destaca la obra de Josep Gumilla, *El Orinoco Ilustrado y Defendido...* (título abreviado), en la que es posible percibir un contrapunto de inquietudes que pueden resumirse en la estrategia de escribir la historia una y diversa que contenía a su vez, cuatro grandes historias: historia natural, civil, geográfica y sagrada. Estas formas abarcaron temas, géneros escriturísticos y registros textuales que mostraron por momentos, las dificultades del trabajo de nombrar, describir y explicar el desborde que ofrecía una geografía variada, sus especies y las formas culturales de los grupos indígenas. La tarea de escribir la historia de los otros suponía un intento de organizar esa diversidad observada en una cuadrícula disciplinaria coherente en la que se fue gestando la diferencia y la emergencia del reconocimiento.

El archivo contentivo de significantes y significados que estos textos portan pueden desconcertar al lector ingenuo o pueden en una lectura superficial aplanar las estrategias complejas y retóricas que le dan sentido asociado al orden de lo imaginario, reduciendo toda interpretación a dos grandes matrices de incompreensión de las cosas de América como lo son las apologías o las diatribas, vale decir, las leyendas negras y doradas del proceso de conquista e implantación colonial.

En este orden de ideas, esta investigación se dirige a un recorte temático en torno a un aspecto de esa historia total de un río, sus etnias y su naturaleza referente a los productos alimentarios y sus usos. En específico, se trata de mostrar un registro primario del contacto occidental con los indígenas Waraos del Delta del Orinoco y con los usos de la Palma de Moriche (*Mauritia flexuosa*), especie botánica en la que convergen lecturas religiosas y códigos interpretativos de ambos lados, el misionero y el indígena.

La lectura que se propone marca una diferencia de abordaje que trata de ver no la formación de un canon sobre lo americano sino de interrogar los textos coloniales un paso más acá. Es decir, en la confluencia de la antropología de la alimentación, los imaginarios coloniales en la selva y la historia cultural de los alimentos que trata de rescatar las condiciones de historicidad y los imaginarios que asisten la elaboración de un discurso sobre la cultura alimentaria, su valor y función en las zonas culturales indígenas y su inscripción en el horizonte problemático de la historia cultural.

Como se observa, una lectura no estática sino dinámica de la escritura de la historia en situaciones de contacto, nos aleja de la valoración unidimensional de los textos usados solamente como fuente de datos. Buscamos, por el contrario, revisar sus lógicas de apropiación y percepción para mostrar cómo se da la circulación de los objetos alimentarios observados y registrados en un texto colonial hasta llegar al contrapunto de las temporalidades que supone ya en el tiempo actual, el debilitamiento del código sagrado y los imaginarios construidos alrededor de la Palma de Moriche y la cultura alimentaria de una nación originaria, proceso causado por impactos de sucesivos contactos. Como paradoja, se desprende actualmente un gusto y consumo que privilegia una de las especies que forman parte del paisaje alimentario del delta orinoquense como lo es, por ejemplo, la Manaca (*Euterpe sp.*), otra palma que usa la etnia Warao de la que se extrae el palmito que como sabemos, circula en los grandes supermercados dispuestos a los gustos culinarios “exóticos”.

Tal condición, autoriza volver con una mirada crítica sobre la dinámica histórica, sobre el registro primario de los alimentos, vinculado a una mirada doble filtrada por las percepciones de un religioso y por los imaginarios y relatos instituidos por la etnia warao. Los valores de uso que dan consistencia a la cultura material de los recolectores de la palma de moriche, sus imaginarios y sus códigos otorgan sentido trascendente en el orden de lo sagrado a los

alimentos. De esta forma, el ejercicio de escritura colonial y los relatos míticos de los waraos que transitan en el tiempo, expresan consideraciones materiales de existencia y religiosas que la explican como un don divino, un producto de una geografía y de un trabajo en estas sociedades selváticas y fluviales que toma tintes paradisiacos a los ojos de los misioneros y correlaciones entre materialidad y espiritualidad en las narraciones de los indígenas del Delta del Orinoco que asocian la palma de Moriche (un don), a los espacios sagrados, sus códigos, sus imaginarios sociales y los usos y prácticas alimentarias.

Dentro de otro pliegue de problematización sincrónica, las paradojas de la globalización de los productos y del extractivismo de recursos naturales que son base de los alimentos de las comunidades o están integrados a las cadenas tróficas que aseguran el equilibrio y los ciclos de los ecosistemas —no traducidos actualmente en bienestar de las etnias—, desarticulan los modos y medios de vida alterando los vínculos comunitarios y las relaciones con la naturaleza dotadora de dones y bienes, valoraciones de la relación naturaleza/cultura expresadas en las narraciones míticas que significan especialmente en el caso de los Warao la palma de moriche que ellos llaman *oji* y los ecosistemas de morichales. Una historia que perfectamente puede compararse con otras etnias que habitan no solo en el Orinoco sino otras regiones de Suramérica que ven en las palmas una relación de vida cargada de lo numinoso y del agradecimiento por un alimento que emerge de la naturaleza divina, otorgando un sentido a sus vidas.

De este campo problematizado se desprende una pregunta inquietante y transversal a toda interpretación que busque acercarse a las interculturalidades, “¿Por qué nos resultan tan fascinantes las sociedades «tradicionales»? En parte [responde Jared Diamond] por su interés humano: por la fascinación que entraña conocer a gente que es tan similar a nosotros y tan comprensible en ciertos aspectos, y tan distinta y difícil de entender en otros. (Diamond, 2013, p. 14)

El texto cultural escrito o narrado en mitos construidos sobre los alimentos, se abre alrededor de la percepción, apropiación y producción de especies destinadas al consumo humano, trata de explicar o explica las formas de valoración y las formas de resolución de problemas de subsistencia como trabajo que el medio físico del río Orinoco y en especial el Delta con las especies que en él se encuentran ofrecen a la acción humana. Junto a la satisfacción de la necesidad alimentaria que obliga a una domesticación de las plantas, hay una necesidad de creer y de explicar la naturaleza de los alimentos dentro de

un régimen de lo imaginario religioso que en el caso que estudiamos, el de los misioneros y el de las propias comunidades indígenas, se asoció con el orden de lo sagrado, con la idea de un don de Dios y con una relación mediada por un horizonte tanto en la cultura cristiana como en la cultura warao.

A los fines del desarrollo de las interrogantes que se proponen investigar, este trabajo se divide en tres apartados:

A) Uno de orden teórico y contextual en torno a la vinculación de los alimentos con lo sagrado en el mundo colonial y los desafíos actuales de abordaje en los relatos waraos.

B) Otro referido en específico al registro que hace Gumilla sobre los waraos y la palma de moriche y los relatos que los antropólogos han recogido, lo que autoriza confrontar dos códigos: el bíblico (maná) y el propiamente warao contenido en los mitos. Estos códigos construidos en torno a la percepción, imaginarios sociales y valor sagrado de la palma de moriche suponen desafíos de explicación en torno a una potencial historia cultural de los alimentos, historia diferente basada en los textos escritos y en la potencia contenida en los relatos orales que contienen referencias a las especies de uso alimenticio como el moriche.

C) Finalmente, se abre una reflexión crítica sobre las relaciones actuales de los waraos con su medio, con la palma de Moriche (*oji*), y la crisis territorial y de ecosistemas de morichales que han alterado los vínculos sagrados y materiales. En tal contexto, la historia cultural de los alimentos y la antropología de la alimentación con referencia a sus prácticas, conectan el pasado con el presente envuelto en las contradicciones de la amenaza a la integridad cultural de estas etnias, sus modos de vida y sus códigos sagrados e imaginarios religiosos y alimentarios.

### **Los dones alimentarios de Dios. Percepciones e imaginarios religiosos coloniales en torno a la alimentación**

La historia cultural y la antropología de la alimentación plantean problemas que abren nuevos espacios a la investigación. Por un lado, están las consideraciones a los registros históricos escritos y a los descubrimientos materiales y, por otro, están los relatos orales que reproducen con sus variaciones las historias de los

pueblos indígenas con respecto a sus alimentos y a sus formas de construir con ellos un sentido de su existencia y de sus prácticas de alimentación.

En un plano, están los documentos escritos producto del contacto y de los encuentros culturales. En las zonas tropicales en especial en las zonas misioneras y durante el periodo de implantación colonial, estos discursos sobre la naturaleza y sobre las especies y los seres humanos que habitaban estas zonas fueron muy particularmente ricos, constituyendo valiosos documentos en torno a una multiplicidad de registros que lo expresaban: historias, memoriales, mapas, ilustraciones, cartas. Estas formas textuales recogen la experiencia de los espacios y de los lugares atravesados por la visión ambigua de una geografía que reunía la mirada de lo paradisiaco y la mirada de lo demoníaco. Paralelamente, a esos espacios se abría un contexto conflictivo ante el avance de la frontera imperial sobre naciones de difícil control, lo que justificó buscar en el sistema de misiones una estrategia de sometimiento y de reducción a la vida política según el modelo que el logos europeo imponía. En el intersticio de este proceso surgió un tipo de escritura que trató desde la experiencia del lugar ofrecer una mejor visión de lo americano.

En tal contexto y específicamente en la región de la Orinoquia, una zona organizada en función del río Orinoco y su cuenca, los jesuitas (Del Rey, 1992; Cuevas, 2012) y otras órdenes religiosas nos legaron sendos registros que abarcaron multiplicidad de aspectos entre ellos los vinculantes con el tema de los productos del trópico y de los alimentos envueltos en un código de la abundancia. Tomemos como ejemplo a Joseph Gumilla, un jesuita que será trabajado en este artículo con respecto al tema de la Palma de Moriche (vid. Punto 2).

En 1741 y luego, en reedición aumentada en 1745, un jesuita, Josep Gumilla, escribe un texto complejo y asombroso a la vez, un producto de su experiencia en el Orinoco, la Guayana y los Llanos. A los fines de mostrar cómo los alimentos del trópico se inscriben en el discurso hegemónico, es importante observar el título completo, y no el abreviado que contienen las ediciones modernas, pues el enunciado en su integridad refleja un conjunto de intereses e intenciones de mostrar lo que él misionero había visto, práctico y oído, pero también olido y degustado. En este sentido la obra del jesuita lleva por título: *El Orinoco Ilustrado y defendido, historia natural, civil y geográfica de este gran río y de sus caudalosas vertientes. Gobierno, usos y costumbres de los Indios sus habitantes, con nuevas y útiles noticias de animales, árboles, frutos, aceytes,*



*resinas, yervas, y raices medicinales; y sobre todo se hallarán conversiones muy singulares a nuestra Santa Fé... (sic)*

El extenso título expresa una intención de mostrar, ilustrar y de llamar la atención a la corona española, a los religiosos, científicos y comerciantes sobre las condiciones de posibilidad de una zona que había supuesto para la administración española dificultades para la ocupación efectiva. Como se sabe, escasas poblaciones según el modelo de poblamiento hispano apenas organizaban el territorio en emplazamientos ribereños al río Orinoco, como San Tomé de Guayana, Angostura o Cabruta. En proporción a estas poblaciones precarias, el resto de la circunscripción de la Orinoquia o la Guayana solo estaba organizada imaginariamente por el mapa y no por un control efectivo del territorio. Las misiones jugaban un papel clave y dentro de ellas se creaban los contextos que impulsaron los registros de datos, experiencia intercultural y de noticias objetivas o simplemente curiosas tanto de la naturaleza como de las naciones que en ella habitaban.

A los fines de este trabajo y como un campo de reflexión sobre la cultura alimentaria, los imaginarios y los atributos sagrados de los alimentos y de las especies vegetales comestibles, el título de la obra antes señalado importa y es pretexto para generar un debate en torno a los aspectos que ligan la visión material de los alimentos, su aparición en un contexto de observación y descripción diferente conectado con el núcleo original de apropiación. Es decir, con el de los indígenas, su cultura material e imaginarios, lo que supone una revisión de los valores y la traducción que hace un religioso al sistema cultural hegemónico mediado por códigos e imaginarios tanto bíblicos como pragmáticos referidos a una ciencia emergente del trópico.

Al dejar claro que uno de los intereses de la obra del jesuita es dar cuenta en el propio enunciado de: “...*usos y costumbres de los Indios sus habitadores, con nuevas y útiles noticias de animales, árboles, frutos, aceytes, resinas, yervas, y raices medicinales*”. El texto nos introduce en el tema de una diversidad semióticamente explosiva, en las formas de vida de los grupos que se encontraban en estas zonas y en la disponibilidad de productos naturales o de productos que eran trabajados por los indígenas, lo que marcará una diferenciación como se verá más adelante de salvajes nómadas y nativos sedentarios pero también, el enunciado es una invitación a considerar que estas regiones apartadas del imperio son sendos reservorios de recursos, muchos de ellos importantes para

los sistemas de alimentación y de gustos de Europa o de las élites criollas como el cacao, la canela, las esencias de perfumes.

Los textos coloniales ofrecen entonces un enriquecimiento al campo historiográfico y de estudios sobre la cultura, sistema y antropologías de la alimentación. Estos textos han permitido redefinir en cierto modo los abordajes de las historias globales y conectadas de la alimentación. Estudios importantes como los de Heiser (1990); Cartay (1991), Grew (2000), De La Peña y Lawrance. (2011), Parasecoli y Scholliers, (2012); Norman (2012), Pilcher (2012), Flandrin y Montanari (2011); Laudan (2019), nos ofrecen entre otros estudios de síntesis crítica o de trabajos colectivos con perspectiva global, un panorama interescolar de las posibilidades de estudio que el tema alimentario motiva con todas sus posibilidades, incluyendo en ellas, los temas de historia local y regional o las historias de alimentos emblemáticos como el del maíz, la papa, la yuca por ejemplo, que dada su riqueza bibliográfica e historiográfica, impiden en este corto espacio nombrarlas.

El contexto para reflexionar sobre la historia de la alimentación y cultura alimentaria, permite percibir diversas formas de apreciación de estas dentro de una observación más específica vinculada a la religiosidad y a una visión teológica y práctica que orienta la producción textual de la experiencia colonial y formación de un discurso de apropiación y valoración de las culturas indígenas. Es importante resaltar, que esto nos permite adelantar reflexiones sobre un marco teórico y de abordaje desde la complejidad de los textos coloniales redactados por misioneros exploradores y de las percepciones culturales que estos textos registran y producen. De igual forma, se puede observar que estos impulsan a revisar las lecturas que los propios waraos hicieron y hacen de esos símbolos de la vida como lo son sus especies botánicas, entre ellos la Palma de Moriche llamada también el “árbol de la vida o dador de la vida”. De aquí se desdobra un tipo de relación investida de una sacralidad que reside en el don, en la gracia y beneficio que los alimentos portan y que son transmitidos por tradiciones orales. Desde este punto vista, el vínculo entre lo religioso y los alimentos, cobra un nivel diferente para una historia posible de la alimentación y sus vínculos numinosos y teológicos, sobre todo, cuando se inscribe en el mundo de las prácticas alimentarias y de apropiación o producción de alimentos. Estas consideraciones simbólicas y de sistemas de representación, otorgan un valor a los alimentos, a los imaginarios y códigos en los que cobra sentido un árbol, una planta, un paisaje o lugar sagrado o cuando el alimento, es revestido de una

sacralidad práctica, pues de esa conexión depende la subsistencia y la seguridad del abastecimiento del don para la comunidad.

Bajo el inmenso tejido de las culturas alimentarias de la colonia y de las repúblicas surgidas de la ruptura de ese orden, y en sus fases históricas de origen fundacional hasta llegar a la historia actual americana se encuentran las expresiones gastronómicas y los modos de apropiarse o transformar alimentos, así como los gustos y hábitos alimentarios de las naciones indígenas. Pero esta dimensión en un estudio de borde, implica una revisión de las condiciones de historicidad y de espacialidad que nos hablan tanto de la historia fáctica como de las operaciones de escritura o de narraciones orales situadas dentro de una geografía específica y que son portadoras de percepciones y formas de valoración, pues las interculturalidades que se han dado, muchas veces se omiten o se encuentran atravesadas por los contrapuntos de las ideologizaciones de la historia o del olvido de esta.

Una lectura más lenta de los textos, implica detenerse en las tensiones entre las formas hegemónicas de escritura y sus propias conflictividades internas que ponen en cuestión los prejuicios que la superioridad de un logos o concepción del mundo y de la cultura suponen. Además de esto, vemos cómo las subalternidades representadas en las culturas indígenas que ofrecieron resistencia o conservaron y aún conservan sus relatos identitarios, construyen un vínculo sagrado con el acto de propiciar los alimentos o de otorgar sentido a estos como un componente vital de su identidad en medio del avance impositivo de las culturas coloniales, republicanas/nacionales y de la modernidad del mundo capitalista que desestabiliza por un momentos los vínculos sacralizados de los alimentos y sus formas rituales y cotidianas de uso y de mantenimiento de la transmisión cultural.

Junto a los intentos de occidentalización que suponen prescripciones culinarias e implantaciones coloniales del gusto o usos de los productos, del despliegue de normas para los ciudadanos y cambios de hábitos y flujos globales de productos al calor del crecimiento demográfico y contactos acelerados con el sistema mundo, subyacieron y siguen subyaciendo un campo vasto de intercambios y de presencias de los usos alimentarios de las culturas originarias en el proceso de contacto (Crosby, 1972; Cartay, 1991; Dobzhansky, 2004; Cunill, 2007; Laudan, 2019). Los productos del mundo indígena fueron, como se sabe, apropiados en diversos momentos hasta convertirse en parte de los platos nacionales de las culturas europeas y criollas.

El conjunto de espacios y tiempos que el campo de estudios de la alimentación ofrece a la imaginación científica y a la explicación de fenómenos concretos y su inscripción en las representaciones, nos habla de la circulación y la adaptación de alimentos, de su apropiación y de las consecuencias de los intercambios e imposición de estos con impactos negativos derivados de la introducción de ciertas especies y la alteración de medios de vida. Igualmente remiten al saber-poder y a los intentos de reconocimiento entre culturas que pueden resultar polémicos, pues implican un esfuerzo de traducir y comparar, de hacer equivalencias o inscribir la maravilla de la diferencia y las peculiaridades de ciertas especies comestibles en un texto cultural legible en el que puede esconderse el conflicto de interpretaciones.

Junto a los intentos de generalización de una historia de la alimentación, podemos ver el campo de los estudios de casos que consideran a los discursos y actores religiosos de uno y otro lado de las culturas hegemónicas y subalternas, permitiendo interpelar los discursos históricos, los metarrelatos de identidad, las relaciones de poder y sobre todo, los silencios que se han producido alrededor de la historia de alimentación mediada por los códigos religiosos dispuestos no unidimensionalmente, sino con relación a las culturas materiales y a los hábitos concretos.

El caso de la Palma del Moriche y sus vínculos religiosos que estudiaremos seguidamente puede ponerse en un campo liminar de estudios que acerca miradas, que desestabilizan al lector actual al mostrar cómo se produjo el contacto y cómo los textos coloniales al negociar ciertas formas de interpretación mediadas por la mirada religiosa devienen conflictivos. Tales condiciones autorizan una revisión de los lugares de enunciación y de las relaciones interculturales con respecto a la correlación cultural, alimentación/escritura/religión, consideradas estas dentro de unas dimensiones de historicidad y espacialidad expresadas en las interconexiones entre espacios profanos o vernáculos y sagrados que invitan a tratarlas de un modo diferente, más comprensivo de las situaciones que atravesaron sus actores (figura 1)

Se trata entonces, de un ejercicio de hermenéutica que pretende acercar dos horizontes materiales y religiosos de misioneros e indígenas en torno a sus culturas alimentarias. Por lo tanto, el discurso que se elabora en este contexto de intercambios o de registros en los textos de los misioneros, se construye y desarrolla en la experiencia de la frontera no solo física sino imaginaria. Esto

abre, a qué dudar, la posibilidad de traducir de forma imperfecta los mundos de vida que comenzaban a contactarse donde los alimentos, se convierten en actores no humanos que nos ayudan a comprender las complejidades de un espacio producido y productor a la vez de condiciones para la emergencia cualitativa de alimentos no conocidos ni inscritos en el canon que había establecido occidente, esto en el caso de los textos coloniales y republicanos.



Figura 1. Diagrama de intersecciones en torno a la Palma de Moriche. Fuente: elaboración propia.

En una visión de conjunto, no hay uniformidad en los eventos y fenómenos religiosos y, sin embargo, siempre queda abierta la posibilidad de la comparación entre sistemas y entre códigos a través de los cuales ciertos alimentos se invisten de religiosidad o de carácter divino. En el intersticio o frontera teológica con el mundo de la vida concreto de los actores sociales en las zonas misioneras, podemos percibir además del choque cultural, la construcción de puentes que suponen matices en la perspectiva del discurso hegemónico. Es

decir, de quién hace el registro y pretende disipar la ignorancia a veces, además, añaden las voces de otros portadores de códigos diferentes. Así, las narraciones pueden converger en el orden de los dones de Dios, a partir de los cuáles, los alimentos se inscriben dentro de un orden en el que los códigos sagrados trabajan como mediación. En este sentido, la tarea de los antropólogos y los misioneros ha sido clave pues ha permitido traducir a textos las oralidades que dan cuenta del valor de alimentos que, como el Moriche y de otras especies que están revestidas de un carácter sagrado, situación que abre espacios a la investigación desde perspectivas situadas y de revisión de sus códigos y formación de imaginarios.

### **La palma de moriche, el maná de Dios en el trópico**

En los procesos de expansión imperial en América, los jesuitas se destacaron en misiones que iban desde el Canadá hasta la Patagonia. En su esfuerzo evangelizador y de adoctrinamiento, la penetración de los espacios hacia la América profunda y hacia las zonas marginadas de los grandes centros nodales y de poblamientos primeros y primarios (poblaciones coloniales) impulsó una atención especial al conocimiento geográfico y con él, al registro de los encuentros con una naturaleza diversa y con una multitud de formas culturales que desafiaban los conceptos de ocupación, de hábitat y de formas de resolver el problema de la alimentación humana.

La región del Orinoco sobre la que se estableció un régimen de misiones constituye una de las tres cuencas hidrográficas de mayor extensión, complejidad e importancia de América del Sur, posee ecosistemas variados expresión de un clima tropical o ecuatorial y un clima tropical lluvioso, con unidades de vegetación de selvas siempre verdes, zonas de manglares hacia la vertiente atlántica en la desembocadura del Delta del Orinoco y en algunos tramos, de vegetación de sabana, sobre todo en la ribera norte y occidental que pertenece fisiográficamente a los Llanos, mientras que la ribera sur y oriental pertenece a las formaciones montañosas guayanasas y a distintos ecosistemas de zonas inundables y ambientes fluviales tributarios de la cuenca.

En este espacio de formaciones de sabana, zonas lacustres y selvas, caracterizado por la humedad y las inundaciones se desarrolla la Palma de Moriche, (*Mauritia flexuosa*) un árbol de hojas palmeadas de un solo tallo con una altura entre los 20 y 35 mts., pertenece a la familia Arecaceae. Vive en comunidades y en asociación con otras especies botánicas, aunque constituyen la

clave dominante del paisaje que es denominado en sentido genérico morichales y por los indígenas, Winikina o ohíduna. Esta palma se distribuye en varias partes de América del sur, en zonas cercanas al Ecuador donde se conoce como Aguaje (Perú), Buriti (Brasil), Canangucho (Colombia), Moriche (Venezuela) y Palma Real (Bolivia)] y posee múltiples usos alimentarios sobre todo sus tallos y sus frutos (Trujillo, Torres, Santana, 2011: 64; Jenny González, 2017; Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996; Cartay y Ablan, 1997). La geografía física de la cuenca del río Orinoco y su delta, se presentaba como barrera a la avanzada expansiva de España y de otras naciones que competían por apropiarse de algunas porciones de esa *terra incognitae*. No obstante, sobre este espacio como venimos señalando operaron los jesuitas entre otras ordenes misioneras. El espacio geográfico y geocultural de *El Orinoco Ilustrado y defendido...* planteaba el problema de las diferencias frente a una Europa ignorante, Gumilla señala al respecto en el “Prólogo para inteligencia de la obra”, un camino de abordaje que se hace como un saber de la frontera cuya novedad irrumpe con un giro de perspectivas:

...vista con claridad la existencia innegable del Nuevo Mundo americano, vean que siendo nuevo aquel todo, han de ser también nuevas las partes de que se compone; porque no sólo se llama mundo nuevo por su nuevo descubrimiento, sino también porque, comparado con este mundo antiguo aquel es de todo nuevo y en todo diverso. De aquí es que para su cabal comprensión son precisas también ideas nuevas, nacidas de nuevas especies para todo el mundo, y para cada parte de por sí (Gumilla, 1974, p. 33).

En este contexto, los inventarios de la naturaleza que ofrece Gumilla van mostrando la diversidad de especies y la presencia de seres humanos diferentes. Todo se va disponiendo como partes de un cuadro natural en el que la descripción juega un papel fundamental, y en el que la valoración estética y religiosa otorgan un sentido de sacralidad y de relación con lo divino, de lo descrito en el asombro, fortaleciendo en algunos pliegues del discurso. La apelación a los sentidos que conectan la relación espacial, el mundo de los alimentos y una visión de los hábitos culinarios de sus habitantes pero también, del filtro que desde el archivo cultural hace el misionero ponen en cuestión los métodos de hablar solo de la novedad, esta si bien está presente como maravilla y don, también se asocia por momentos con la percepción cultural que no puede eludir la comparación de alimentos de uno y otro lado para hacer de esa extrañeza algo legible dentro de un marco de entendimiento.





El misionero traza en su obra sendas cartografías culturales que se mueven en la escala mundial y local, es así como a la hora de valorar el trabajo y los modos de vida alrededor de ciertos cultivos, señala de modo comparado la interacción de varias culturas con alimentos eje o clave de estas. Estos alimentos y sus productos en la perspectiva misional eran evidencias materiales de lo divino y de la providencia de Dios, esto permitía en tanto que dones dispuestos a la administración y el trabajo, valorar ciertas experiencias compartidas en la apropiación, cultivo y uso de especies vegetales diversas que se encontraban en la Orinoquia.

...la Nación Guarauna tiene todo cuanto necesitan en sola la Palma llamada Quiteve, ó Murichi; Los Indios maldivios del Oriente hallan lo mismo, y mucho más, en sola la Palma de Cocos; y el vulgo innúmerable del imperio de la China, en solo el Arroz. Viendo que los Mindanaos Philipinos , y las gentes de que trato, han hallado su Maná y en cierto modo su árbol de la vida en sólo el Plátano (Gumilla, 1974, p. 438).

En otro pliegue y ya en el espacio de experiencia, las observaciones sobre las diferentes naciones que en él habitan, van atendiendo de forma detallada la diversidad humana. Gumilla describe a la Orinoquia como una unidad compleja desde el punto de vista sociocultural, esta es caracterizada por la diversidad de pueblos dispares en sus *modus vivendi*. Así pues se observa que el afán clasificatorio propio del siglo XVIII y la preocupación por describir los grupos humanos (etnografía primaria), se confunde con la necesidad de precisar sus relaciones con el medio geográfico para detectar ventajas comparativas, sobre todo, en grupos sedentarios o semisedentarios; vale decir, los que hacen algún trabajo de cultivo para obtener alimentos y, los que se caracterizan por una movilidad intensa de tipo nómada en busca de frutos o de bancos de peces y tortugas que no ameriten una tarea sedentaria de cultivadores (Gumilla, 1974). Pero esta diferencia no era inocente y marcaba una visión de superioridad e inferioridad relativas al asentamiento territorial o su ausencia lo que, en sentido práctico, podía facilitar la implantación del modelo espacial hispánico y la introducción de ganado cárnico como en efecto pasó en algunas unidades de producción ganadera en manos de jesuitas y capuchinos, trayendo con ello y en casos como los Llanos la subsiguiente adaptación a un nuevo modo de vida y de cambios en los regímenes de alimentación.

Paralelo a este razonamiento paratáctico, el espacio será percibido por él y otros misioneros como un lugar en donde se esperaba encontrar la “clave” de las explicaciones naturales dada su condición de espacio intocado, espacio

prístino e investido de lo imaginario paradisiaco. La geografía que ellos estaban cartografiando y describiendo con cierta profusión, se convertía no en límite sino en frontera abierta que invitaba al registro de la ciencia pero también, de la teología, de la historia natural, la historia civil, historia geográfica y sagrada, cuestión que podría admitir una doble valoración que en el caso de los jesuitas, remitía tanto a su propia formación dentro de una concepción de ciencia y fe particular, pero también, de una formación sólida en tanto letrados y misioneros, ambas orientaciones formativas que los religiosos habían adquirido en la *Ratio Studiorum*. Esta condición de estudios formativos puesta en la práctica de las fronteras, los condujo a la casuística que surgía en la movilidad y en los contactos que suponían recorrer otras geografías no textualizadas en los registros coloniales y encontrarse en consecuencia, con una variedad de culturas con formas diversas de vida. El ejercicio de escritura ponía en diálogo y también en tensión percepciones y reconocimientos de lo otro.

Pero ¿Cómo retrata Gumilla el mundo de los waraos? Dos *topoi* o lugares comunes permiten traducir lo visto de estos pueblos a un texto, a interpretarlo dentro de un código bíblico.

El primero es el *topoi* del cristiano frugal, el del ideal de una pobreza feliz, es decir una pobreza austera pero no miserable. Gumilla crea las condiciones de lectura asociada al hipotexto de los primeros cristianos o si se quiere, de las comunidades primitivas que se caracterizaban por una vida sin mayores apegos materiales, recordemos que los excesos eran considerados pecados capitales por ejemplo la gula y una vida frugal, era en la retórica moral del buen cristiano un modelo a seguir.

Veremos también de paso su variedad de genios y estilos particulares: lección que, al mismo paso que recreará nuestros ánimos, nos mostrará con evidencia, de cuán poco tren necesita la vida humana para vivir y pasar alegremente; y también veremos, que no está la felicidad de una vida gustosa, en poseer y tener mucho, sino en no desear mucho, y contentarse con poco” (Gumilla, 1974, p. 130).

Esta dimensión de una pobreza feliz, pasa a convertirse en un pretexto para cuestionar la vida cortesana siguiendo el modelo que asociaba a los waraos con la vida de los anacoretas y ermitaños, con las comunidades primitivas del cristianismo celebradas no solo en las hagiografías de la antigüedad y del mundo medieval, sino también, en los relatos que los propios jesuitas hicieron de sus

misioneros modelos de estas virtudes. Así pues, a la vista del territorio de los Waraos, el misionero agrega:

No se vió Monge ni Anacoreta en las Tebaydas de Egipto e n tan corto menaje de casa, ni en chozas más pobres, que las que usan los Indios del Orinoco: ni habrá habido en las Cortes jamás áulico tan favorecido de sus Soberanos, que en el espacioso círculo de un año haya logrado tanto gusto, consuelo y alegría, quanto logran aquellos Indios en solo un día de sus acostumbrados recreos. Y la razón es porque aquel placer que logran los Indios, es entero y total, libre de sustos, zozobras y sobresaltos, lejos de etiquetas y ceremonias y otras circunstancias, que llenan de acibar el paladar de los cortesanos...(Gumilla, 1974, p. 130)

El segundo *topoi* es de tradición clásica, y el hipotexto fue instaurado por Heródoto de Halicarnaso en las *Nueve Libros de la Historia*, este es el de los “felices etíopes”, lugar común que permite describir a un pueblo feliz, integrado armoniosamente a la naturaleza con la presencia del río Nilo que es visto como un don en un área con condiciones asombrosamente favorables para habitarla y, por lo tanto, sin mayor esfuerzo de trabajo para la sobrevivencia del ser humano. Ese *topoi* se halla en Gumilla al referirse a los Guaraúnos o Waraos, pueblo que como ya hemos señalado hacía del Delta del río Orinoco su hábitat. Gumilla describe su emplazamiento minuciosamente señalando que habitan las bocas del Orinoco en una “...multitud de islas”, en medio de un “laberinto de caños” como es en efecto, el medio fluvial y anegadizo del delta.

En esta geografía adversa, difícil, en la que sin embargo son felices, el misionero detecta dos elementos claves de la relación de los Guaraúnos con el medio geográfico: por una parte, el apego al territorio; y por la otra, la relatividad de esa relación para un europeo que no podría vivir allí por ser la humedad algo perjudicial en una visión convencional que prontamente luego subvertirá al referirse a los indígenas:

...como se ve en el plan, ni son, ni pueden ser adoctrinados estos indios (que se computan por cinco o seis mil cabezas), porque ni ellos quieren apartarse de sus islas, ni sus islas son habitables por europeo alguno, por la multitud intolerable de mosquitos de todos los caños y brazos del río, que brotan a millones en aquellos anegadizos. Y lo peor, y lo que más obsta, es el no haber terreno donde sembrar frutos para mantener la vida, y ser aquella humedad continua muy perjudicial a todos, menos a los guaraúnos, nacidos y criados en ellas... (Gumilla, 1974, p. 131).

En el Delta del río Orinoco, en su curso bajo, los Waraos han dado una respuesta al medio con la construcción de habitaciones elevadas sobre postes que hacen del tronco del moriche y la manaca, los conocidos palafitos. Estas viviendas “en el aire”, se hacen sobre pantanos y pequeñas lagunas, estas construcciones de los Guaraúnos, retan al observador que se maravilla al mirarlas para luego recordar un espacio familiar. Las viviendas palafíticas causan asombro y son asociadas a una Venecia tropical (Gumilla. 1974, p. 132). La imagen de este lugar insólito se traduce a la paradoxografía y, sin embargo, la clave del mantenimiento en estas zonas inundables y en estos sitios imposibles, lo encontrará en un árbol, la palma de Moriche (*Mauritia Flexuosa*) a la que dedicará toda su atención en detalle.

Como es de suponer, los Guaraúnos (Waraos) son en un primer momento explicados con relación al medio fluvial y de islas que habitan, son un pueblo de navegantes y pescadores y, no obstante, en una valoración más atenta el misionero descubre la clave: la relación simbólica y material que estos habitantes fluviales tienen con la palma de Moriche, sobre la cual gira gran parte de su tecnología y sus modos de vivir. El texto que escribe juega con el asombro, la incredulidad y la prueba de lo visto:

Y veis aquí otra cosa irreguladísima sobre todo pensamiento; y es que (fuera del pescado, que tienen con toda abundancia), todo su vivir, comer, vestir a su modo, pan, vianda, casas, apero de ellas y todos los menesteres para sus piraguas y pesquerías, y varias mercancías que venden, todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua *murichi*; ... (sic) (Gumilla, 1974, p. 132)

El árbol de la vida, el moriche proporciona todo. La asociación con lo divino es directa y responde a las inquietudes de una teología natural y de los alimentos. Pongamos la atención en el código de comunicación que se desprende de aquí, el maná, “...todo su vivir, comer, pan, vianda, [...] todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua *murichi* (1974, p. 132).

El don de Dios, la donación retorna y se amplifica en un paisaje natural y prístino lejos de la vida cortesana. El jesuita irá tras los signos de un libro de la naturaleza divino contenido en la palma, caracterizado por la abundancia de funciones, dirá entonces en su narración, que va “desenvolviendo lo que parece a todos visos increíble, y alabaremos a Dios, cuyo poder aligó a una sola especie

de palmas todo cuanto ha menester el hombre para pasar alegremente esta vida”. (Gumilla, 1974, p. 132).

El código bíblico del maná conectaba estos signos de Dios en el trópico, estas donaciones hechas en los “desiertos selváticos” recordaban el pasado fundacional hebreo y cristiano. Como se sabe, la palabra maná aparece en *El Éxodo* (16:22, 31) y en *Números* (7-11) y se refiere a un alimento enviado por Dios para auxiliar aplacar el hambre de los judíos durante su peregrinación y expiación del desierto.

Seguidamente, luego de este encuadre en el que se pone a funcionar el código bíblico, Gumilla empieza a explicar detalladamente los usos de esa palma (1974, p. 132-138). A los fines específicos de los alimentos, en la descripción que hace el jesuita, van desfilando los usos que en su visión comparada esta vez con otros productos de América, por ejemplo, el Maguey de la Nueva España, es superior. El misionero va hablando de la preparación de un licor que extrae de la concavidad del tronco de la Palma derribada y que van almacenando en vasijas para consumir, embriagarse y comerciar. Luego ese licor se avinagra y lo usan para sus guisados de pescado. También toman sus frutas que son como una especie de dátiles que consumen tanto en su pulpa como en su semilla semejante según él dice a una almendra, de igual forma, hacen de estos dátiles una bebida “...gustosa y mucho más saludable. Por ser la tal fruta de cualidad fría. Y sirve de refresco contra aquellos recios calores”. De los troncos en descomposición señala el jesuita, los waraos van extrayendo un gusano blanco (larva del coleóptero *Rhynchophorus palmarum*) del tamaño de un dedo pulgar que es “una manteca viva” y, “quitando el asco natural que causa tal potaje, es vianda muy sabrosa y sustancial” (Gumilla, 1974, p. 134-135). Del moriche, los waraos hacen un pan cuyo ingrediente sacan de las entrañas de la palma.

Como un ejemplo de la descripción de procesamiento de ese pan, *yuruma* en lengua warao, detengámonos en esta cita detalla que hace del procesamiento el misionero:

Cuando lo interior de las palmas ya no arroja de sí los gusanos dichos, previenen vasijas de agua, y en ellas van echando toda la masa que tiene el esponjoso corazón de aquellos troncos: ésta sale revuelta con las venas, á modo de bordones de harpa, con que el árbol atraía el jugo de la tierra: hecho esto, lavan repetidas veces aquella masa, hasta que quedan limpias las venas con que salió entretrejida; las cuales sirven después para encender el fuego: y para mayor limpieza cuelan aquella agua, ya blanca como una leche, á causa de la harina que recibió, para esta maniobra tienen

cedazos muy finos, tejidos de hebras sutiles, sacadas de los vástagos de las hojas de dichas palmas; así colocado el amasijo, lo dejan reposar hasta el otro día, en que amanece el agua ya clara, y toda la harina extraída asentada en el fondo, como un almidón muy fino. Entonces con gran tiento inclinan blandamente las vasijas; cae á fuera toda la agua, y queda el almidón en el fondo; y puesto al sol, á breve rato se seca, y molido, es una bellísima harina, de que sale pan muy sabroso, pero pesado; tanto, que los que no están acostumbrados á él, se empachan, aunque no coman mucha cantidad; llámase en su lenguaje yurúma, y cogen tanto, que fuera de mantenerse, venden con mucha abundancia á trueque de bagatelas, porque no estiman la plata, ni los Guaraúnos, ni los demás Gentiles del Orinoco” (Gumilla, 1974, p. 135)

El medio geográfico deltaico y las asociaciones vegetales que estas palmas hacían con otras especies, nos hablan de una relación compleja que obligaba a aprovechar las opciones de caza, pesca, recolección de tortugas y de salvaguardarse de los embates de la naturaleza. Pero por encima de ello, destacaba el moriche base de su cultura material y de su sistema de creencias, aunque frente a este aspecto, el jesuita no registre nada de los relatos de los propios waraos. Lo que impera es su visión filtrada por el código bíblico y la objetivación que hace en la descripción detallada de usos y funciones.

En una densa exposición de retórica, la apreciación de este código se hace más directa y celebratoria. Gumilla introduce una pregunta. “¿ Y quién habrá que á vista de esto no exclame y prorumpa en alabanzas del Sapientísimo Autor de la Naturaleza, y bendiga los arcanos de su altísima Providencia, que supo poner en solo un árbol todo cuanto ha menester el hombre para pasar a la vida?” (Gumilla, 1974, p. 136).

La sabiduría divina se ha expresado y debe ser agradecida y alabada, Gumilla con ello ha cautivado al lector y prosigue:

[alaben a Dios] al ver un nuevo árbol de la vida, que así se debe llamar en cierto modo una palma tal, que da de sí todo cuanto .es menester para pasar esta vida. Otros se han acordado del maná, que les envió Dios á los Hebréos en el Desierto; ¡maravilla grande! más como era símbolo de otra mayor, que es el Divino Sacramento, epílogo de todas las maravillas del todo Poderoso, solo les servía el maná para pan y vianda; pero esta palma, milagro del Supremo Autor de la Naturaleza, da pan, vianda, bebida y vestido: da á los Guaraúnos calles y casas, con todos los menesteres de ellas, y de sus embarcaciones. (1974, p. 136)

Pero cuál era la relación con lo divino y con lo numinoso que los waraos establecían con su entorno. En términos comparativos podemos recurrir por un lado al carácter sagrado que este árbol y sus frutos tienen en las culturas indígenas. Por ejemplo, los Tamanaco también habitantes de la extensa región del Orinoco a la altura del Orinoco medio tenían un mito sobre la creación y el diluvio. Recogido por el misionero Filippo Salvatore Gilij (1965, T. III: 40), este incluía al Moriche como elemento acompañante de la vida. El origen de los hombres contado por los indios tamanacos narraba cómo una pareja primigenia lanzaba frutos de la palma de moriche y de cada uno de los frutos caídos en el suelo —según el lado izquierdo o derecho—, surgía un hombre o una mujer; el mito encuentra similitudes con los mitos griegos en específico, el de Deucalión y Pirra, pareja sobreviviente del diluvio que al consultar un oráculo, se les ordenó arrojar por encima del hombro piedras de las que salieron hombres o mujeres según había escrito Ovidio y Apolodoro.

Retornando a los waraos y a su cosmovisión ausente en la narración y descripción de Gumilla, hay un mito en el que aparece de forma clara la relación ad origine de la palma, personificación de la transformación de la mujer. Al respecto un relato recogido en tiempos más actuales narra ese tiempo y espacio mítico del origen y vínculo de la palma con estas poblaciones del Delta expresada en la donación sagrada del cuerpo de una mujer que se transforma en planta. La narración de “la transformación de la palma de moriche” *Ohidu anamonina*, fue hecha por Tirso Gómez, y fue transcrita y traducida en conjunto con Heinen y Lizarralde, constituye un ejemplo de la creación del mito a través del sacrificio de una mujer que es abandonada por un grupo durante una travesía.

Aunque me dejaron, gracias a mí van a estar bien. Ya así dijo. Así habló: después de esto yo me voy a transformar. Cuando yo me transforme, voy a ser útil para todo. -Mi cabello se transformará para servir de chinchorro, se va transformar en fibra [para tejer hamacas]. Ahora de allí, mis sesos serán el cogollo tierno [de la palmera]. Ahora de allí, mi collar se llamará “fruta de moriche”. y va a servir de comida. [...]

Ahora de allí dijo, mi sangre va a ser “vino de moriche”. La carga de mi barriga se va a llamar “yuruma”, almidón de moriche. Así habló. Ahora de allí viene la yuruma, de allí viene la mazamorra, de allí, al pasar el tiempo, viene la larva de moriche. Esta también se va a comer, [...] Así habló. Para todo voy a servir. Con más fuerza me van a necesitar, en todo. Después de decir esto ya se transformó. Antes de transformarse, no había ninguna palma de moriche. Ahora sí hay moriche. Hay fruta y hay de todo. Como ella lo dijo así, asimismo se transformó. (Heinen Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 6)

En el carácter divino que explica a la palma, la donación acontece en un tiempo especial, en una especie de sacrificio del cuerpo a través de la separación y metamorfosis de sus partes: cabellos, sesos, sangre, estómago. Esto nos habla de cómo los códigos waraos de lo sagrado, in *illo tempore* del mito, circulan en la comunidad a través de sus relatos orales y siguen explicando ese todo que es el árbol de la vida, cuya semántica, remite a una teología de la naturaleza.

Junto a este relato, otro mito explica el origen del mundo y las pérdidas de lo paradisiaco de la idea de la finitud de la vida que suelen acompañar a la narración. Allí también aparece el moriche como un actor importante del mundo de la vida, los *wisidatu* o chamanes mediadores de los espíritus (*jebu*) y guardianes del relato del Dios creador *Kanobo*, de sus dones y prescripciones, se expresan en una suerte de teología natural que une lo numinoso con la dimensión práctica de la vida y su sentido en un medio natural. El relato de una informante resume en parte esta relación:

Ellos dicen: “*Kanobo* es nuestro Ser Supremo, y él es quien nos manda las enfermedades porque nosotros no respetamos la naturaleza, y a veces cortamos los árboles y las palmas de moriche sin pedirle permiso y nos reímos de las cosas que dicen nuestros viejos. Por eso, él nos reclama y nos manda las enfermedades y desastres naturales (Velázquez, 2017, p. 65).

En este contexto el mito de origen de los waraos narrado en “Kuaimare, el mar de arriba” y recogido por Johann Wilbert, incluye, como es de suponer, referencias al moriche. Cuando un joven cazador que habitaba el cielo de arriba abrió un hueco sobre el suelo y vio abajo la tierra, “Con asombro observó que existía mucha comida. Había yuca, abundante moriche, báquiros, lapas y toda clase de animales”, entonces a la vista de tal abundancia de alimentos deciden emigrar pues “Aquí (en el cielo) no tenemos comida, vámonos, ya hemos encontrado comida en abundancia, vámonos” (Wilbert cit. en Velázquez, 2017, p. 49-50). En el tránsito entre esos dos espacios, una mujer embarazada obstruyó el pasaje de acceso y así quedaron divididos en *Kuaimare*, el cielo de arriba y la Tierra. El mito pasa en una segunda secuencia, a narrar la vida feliz en la Tierra sin tener que trabajar mucho, y en ese espacio el Moriche sigue siendo el don clave.

Al principio, todos los que bajaron eran muy felices, pues era abundante la comida: mucha yuruma de moriche, muchos báquiros, muchos pescaditos del morichal, toda clase de cangrejos y muchísima fruta de moriche. Eran muy felices en la Tierra. Había comida en abundancia. Solamente



cortando el fruto de un solo árbol de moriche, podían obtener un mapire repleto de yuruma. Y con la fibra de una sola palma se podía elaborar un buen chinchorro. [...] Ellos pensaban: “Se acabaron las dificultades”. (Wilbert cit. en Velázquez, 2017, p. 50)

El mito que describe un tiempo armonioso pasa, en una segunda secuencia, a la ruptura de esa felicidad por no haber acatado las prescripciones y consejos de los *jebu* (espíritus). Las tres pruebas no pudieron cumplirse, así en la Tierra de la felicidad apareció la muerte. Pero este mito nos importa por la descripción de los usos que los waraos hacen de la palma de Moriche, de la harina yuruma, de la fruta, componentes de su dieta.

La narración se explica en el mito y el mito se inviste de la maravilla, de la historia oral, el origen de su memoria, y la explicación de su existencia (Velázquez, 2017; González Muñoz, 2014; Vaquero, 2001; Wilbert, 1993, De Cora, 1957). Pero también, de la dimensión sagrada de los dones que se han puesto a disposición de los waraos pese a la certeza de la finitud en este mundo terrenal (*Aulala*) opuesto al que ofrece *Kuaimare* El mar de arriba, lugar de origen, del que vive feliz en lo alto.

En este punto el pasado y el presente se interconectan para acercar las diferencias en torno a un eje que los une. Este es precisamente la dimensión sagrada de la Palma de Moriche, su materialidad y los dos códigos, el bíblico y el warao que permiten comunicar la relación entre lo sagrado y su orden, la apropiación social alimentaria y su integración en los imaginarios tanto los coloniales como los indígenas (figura 3).



Figura 3. Diagrama de imaginarios, cultura material y los códigos sagrados de la Palma de Moriche, Fuente: elaboración propia.

---

## **Para una historia del tiempo presente. El debilitamiento del código sagrado de la palma de moriche y la emergencia de la precariedad alimentaria**

¿Tiene el régimen de historicidad del tiempo presente alguna relación con el del pasado? Si entendemos los medios de vida, las formas culturales de representación y la cotidianidad de estas sociedades de las geografías fluviales del Delta del Orinoco como la del pueblo Warao, podemos profundizar en la construcción de un imaginario de lo sagrado en torno a la economía moral de las plantas y sobre todo, de la carga de un código sagrado que porta la palma de Moriche, eje de concepción del mundo, de su mundo mágico y de su concreción en las prácticas de alimentarse de una especie vegetal de aporte total, de usos múltiples, expresión del aprovechamiento de la biodiversidad del trópico.

Las condiciones de historicidad actuales de los pueblos indígenas permiten observar sucesivos contactos que se superponen como capas conflictivas en una historia convulsa. Desde el periodo colonial pasando por la república, La formación de los Estados nacionales, las modernizaciones sucesivas y el progreso, el desarrollismo, el capitalismo acelerado y el poder corporativo con sus relaciones de fuerza, han impactado y colapsado los medios ambientes naturales y sus paisajes humanos. Este panorama en el momento actual no luce prometedor para muchos pueblos indígenas y, sin embargo, algunos resisten y negocian espacios de identidad o hibridaciones culturales, otros migran o emigran saliendo de sus territorios. El mundo cultural de los waraos no escapa a estas tensiones y no constituyen una excepción dentro de esta dialéctica de la historia.

El eje del mundo alimentario de este pueblo fluvial giraba como hemos visto alrededor de la Palma de Moriche considerada sagrada; pero la geografía de este árbol de la vida, sus ecosistemas organizados a través de comunidades y asociaciones vegetales y biológicas en perfecto equilibrio y simbiosis en el Delta del Orinoco han sido alterados desde aprox. 1930 hasta el 2000 y luego se ha acelerado de forma más drástica en aproximadamente 25 años. Diversos estudios han dado cuenta de esta situación (Provea, Programa Venezolano de Educación-Acción en Derechos Humanos, 2020; González-Ñáñez, 2020; Cirino, Silva y González-Ñáñez, 2024) y si bien, no es el espacio para iniciar un debate muy amplio, es bueno señalarlos por sus implicaciones en una historia de la alimentación del tiempo presente. La consecuencia más visible es la desnutrición y la precarización de la vida, al transformarse su dieta articulada con los ciclos de la naturaleza y los aprovechamientos naturales por la “dieta del criollo”, que

desplaza los hábitos alimentarios tradicionales, pero en peores condiciones de calidad nutritiva y de abandono de prácticas ligadas con estos ciclos y con el trabajo derivado de su observación.

...los desplazamientos de numerosos sectores de la población warao hacia los alrededores de Tucupita, Barrancas y Puerto Ordaz han modificado radicalmente la alimentación y los estilos de vida de estas comunidades. La dependencia de trabajos remunerados, la carencia de tierras de cultivo y la falta de acceso a los ecosistemas deltaicos donde anteriormente obtenían alimento, los ha llevado a adoptar la dieta del criollo. Sin embargo, las condiciones de vida de estos waraos, que con frecuencia se caracterizan por una extrema pobreza, limitan sus posibilidades para obtener alimentos en la cantidad y calidad que requieren. (Provea, 2020, p. 158)

Trabajos esclarecedores al respecto son los de Heine; San José, *et. al.* (1995) y Heinen, Lizarralde, Gómez (1994-1996) que profundizan en el quiebre de los vínculos ecológicos entre los waraos y la naturaleza o los ecosistemas en donde habían modelado una forma de vida que causó asombro en el pasado colonial y hasta en Humboldt y los exploradores del siglo XIX.

El espacio socioeconómico de los waraos giraba en torno a las condiciones geográficas del Delta y de la costa litoral atlántica, aprovechaban en consecuencia la pesca y la explotación de las Palmas entre ellas el Moriche, con una economía de subsistencia según han observado los antropólogos (Vaquero, 2000; Heinen, Ruddle, 1974). Los ciclos de trashumancia giraban con una lectura de los picos de sequía y lluvia propio de los climas tropicales lluviosos y las señales del cielo, es decir, de una astronomía tradicional que indica los tiempos cíclicos y con ellos los tiempos de apropiarse de los productos de la naturaleza o de realizar algún trabajo sobre los árboles.

Poco después, Orión o Las Tres Marías (*nohi habasi*), se inclinan hacia el oeste, seguida en breve por la constelación Cáncer, (*he arani o he ariawara*). Ráfagas de viento se levantan y anuncian la pronta irrupción de las lluvias (*nahanaka*). El sagú en las palmas de moriche se hace más escaso, el shamán (*wisidatu*) anunciaba los bailes del nahanamu, cuando tenían lugar los rituales del moriche y se distribuía el almidón (*ohidu aru*), almacenado. (Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 22).

El carácter mixto de ser sociedad de recolectores y de pescadores los llevaba a integrarse en forma más o menos equilibrada al medio con vínculos si se quiere preternaturales o de ajuste a un orden de la naturaleza y sus cambios

de estado del tiempo. La geografía de vida del morichal fue desplazada en parte por la nueva geografía del conuco basada en productos de crecimiento y cosecha más rápidos como el ocumo chino o taro.

Si bien en un principio los Warao parecían haberse adaptado con éxito al nuevo medio ambiente de los ríos abiertos, a la larga, esta movilidad hacia otros asentamientos generó cambios profundos, induciendo a los Warao al trabajo asalariado y a la modificación de sus patrones tradicionales de alimentación. Así, entre los Warao ubicados en los ríos abiertos, se ha observado en los últimos años una marcada desnutrición entre la población infantil con el progresivo deterioro de la salud. (Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 27)

Es posible entonces trazar una línea de tiempo que podría desde la introducción del Ocumo chino (*Colocasia esculenta*), la incorporación del maíz (*Zea Maiz*) y la introducción de arroz (*Oriza sp.*) de uso agroalimentario, mostrar el desplazamiento de los habitantes desde las áreas de morichales a otras en donde estos cultivos podía sostenerse lo que modificó la relación humana con los hábitats fluviales. Otro tanto sucedió con el aprovechamiento de otras palmas más comerciales como la manaca productora del demandado palmito que supuso un abandono parcial de las relaciones tradicionales con el moriche. El aprovechamiento de este a través de la recolección y beneficios de los cogollos generó un beneficio agroindustrial de cierto interés abriendo en una zona económicamente deprimida algunos puestos de trabajo (Rondón, 2009, p. 180-181).

De esta forma la cultura alimentaria expresada en el tejido de relaciones, apropiación, circuitos naturales, hábitos, códigos sagrados y prácticas, se vieron alteradas. Los vínculos que servían de enlace a la cosmovisión de la naturaleza como dadora de la vida cuyas lecturas de signos naturales y sobrenaturales estaban manos de los ancianos y los *wisidatu* (chamán, mediador) quiénes establecían el contacto con los espíritus y se especializaban en el mantenimiento de una tradición fuertemente atada a la naturaleza se fueron debilitando (Wilbert, 1993; Guanire, Aranguren, González, 2008). Los impactos de las economías de explotación petrolera y de gas, la industrialización en algún momento del palmito extraído de la Manaca (*Euterpe sp.*) asociado al sistema alimentario fluvial y de morichales y, la actual crisis económica y de micro racismos que desarticulan las relaciones territoriales y de identidad, son algunos de los factores que explican el debilitamiento del código sagrado de la Palma, de los vínculos materiales e imaginarios que esta autoriza en la organización del mundo de la vida.

Así vemos, como la cultura sistemas alimentarios son alterados significativamente y solo subsisten en comunidades que se encuentran en lugares más recónditos, en los caños del Delta, espacios menos transitados en donde aún se conservan las tradiciones de los morichales; luego vienen quienes han adaptado hábitos criollos y productos propios de las industrias de alimentación como las pastas, refrescos, enlatados. Finalmente, y como producto de una integración a los espacios de misiones religiosas, organizaciones de apoyo no gubernamental y el acceso a trabajos de salario medio que les conduce a insertarse en dinámicas de comercio y con ello abandono de sus prácticas alimentarias más tradicionales (Wilbert y Ayala-Lafee, 2007).

Estas condiciones que desequilibran el ecosistema y los hábitats desterritorializando a los grupos se han acelerado y agudizado con las migraciones producto de la crisis nacional entre 2015 y 2025, llevando a los waraos y otras etnias a centros urbanos fuera de Venezuela especialmente hacia Brasil, en donde su precariedad se profundiza en paisajes urbanos de escasa oportunidad que no sea vivir de las ayudas o de trabajos de tercera categoría (Cirino, Silva y González, 2024). Tal situación de intersecciones muestran planos complejos de la historia del tiempo presente que afectan las practicas alimentarias, los modos de vida, los gustos y el orden de lo sagrado que convienen profundizar aún más, pues el vínculo de los alimentos se quiebra y se transforma en algo desritualizado, desprovisto de identidad o en tránsito a un proceso de aculturación con consecuencias importantes en la cultura alimentaria y en sus formas de producción y apropiación, en sus gustos y en los valores.

## **Conclusiones**

El trabajo de la crítica en el caso de la cultura alimentaria debe mostrar los discursos del pasado y del presente sobre los alimentos, cómo fueron percibidos y traducidos a un texto cultural, y cómo fueron valorados y cargados semánticamente a través de códigos de comunicación aglutinantes que, en el caso de las misiones en la Orinoquia, giraron en torno a lo sagrado y a una visión concreta de las condiciones materiales de subsistencia.

Es conveniente observar, cómo esta relación omitió por momentos las tradiciones de los waraos y sus respectivos códigos sagrados que otorgaban al hecho simple y necesario de comer un valor religioso contenido en los mitos. La escritura colonial opera de forma ambigua como diferencia y como marca. Por

otro lado, los registros orales con respecto a la Palma de Moriche mantienen y reelaboran el vínculo con una gramática religiosa que conecta práctica y código en el momento de la transmisión comunitaria. El plano dialógico estudiado muestra los códigos de donación que dan forma comunicativa a los alimentos: el código bíblico, el *maná*; y el código warao, el árbol de la vida, este último rastreable a través de la cultura oral de las poblaciones del delta del Orinoco.

En conjunto, se ha hecho una interpretación desde la historia cultural y la antropología de la alimentación. Una se refirió a los discursos coloniales, la institución de lo imaginario y las prácticas alimentarias elaboradas por religiosos que toman un carácter sagrado cuyo código bíblico, permite hacerlo explicable y dotarlo de un aura y sentido numinoso. Otro nivel de acercamiento recurrió a la dimensión religiosa de los waraos, que se abordó como la otra parte que ayuda a entender el significado originario de los alimentos; esta solo es recuperable a través de los mitos que se transmitieron por vía oral y que fueron recogidos por los antropólogos en el siglo XX. Esta dimensión de lo sagrado recupera la idea de un árbol dador de la vida que cobra sentido a través de lo que se llama código warao que religa los vínculos comunitarios con el don.

Ambos códigos expresan lo sagrado en tiempos y momentos diferentes sobre un mismo espacio; el código bíblico sirvió para traducir y fijar una memoria, un registro de usos y costumbres y una traducción al orden de un imaginario que, en las zonas de fronteras, se volvía liminal. El código sagrado warao se mantuvo en los mitos y aún resiste actualmente pese al debilitamiento ocasionado por la crisis, el deterioro de los ecosistemas y el desdibujamiento e hibridación de su cultura alimentaria.

A la vista de este campo complejo que liga a la historia crítica de la alimentación, las interrogantes se renuevan en torno a una cultura y a los alimentos que instituyen una parte de ella en diversos tiempos y espacios, en el campo de un otorgamiento de sentido a la materialidad y a las duras condiciones de vida.

¿Para qué sirve ir al pasado? ¿Qué sentido tiene este en el presente de indígenas que aún resisten, aunque debilitados en sus códigos sagrados? El contexto actual en el Delta del Orinoco es crítico, y diversos factores alteran su sistema de vida con cambios notables en sus territorios y en los ecosistemas de morichales que le daban sentido al valor de su cultura alimentaria, inscrita

esta en un orden de la sacralidad de la naturaleza que, aunque debilitado aún resiste.

## Referencias

- Benjamin, W. (2008). *Ensayos escogidos*. México: Ediciones Coyoacán
- Cañizares Esguerra, J. (2007). *Cómo escribir la historia del Nuevo Mundo. Historiografías epistemologías e identidades en el mundo del Atlántico del siglo XVIII*. México: FCE.
- Cartay, R. & Ablan, E. (1997). *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.
- Cartay, R. (1991). *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*. (2Vols.). Universidad de Los Andes, Fundación Polar
- Cirino, C.; Silva, C. & González, J. (2024). *Warao Janoko emo: uma década da diáspora dos indígenas refugiados venezolanos para o Brasil*. Universidad e Estadual de Roraima
- Crosby, A. (1972). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Greenwood Press.
- Cuevas Quintero, L. (2012). *Como el río que fluye: los jesuitas en el Orinoco, producciones de espacialidad y experiencia de lugares en el siglo XVIII* (Tesis, Magister en Historia). México, Universidad Iberoamericana.
- Cunill, P. (2007). *Biodiversidad y recursos naturales Venezolanos para el mundo. (Siglos XV-XIX)*. Caracas: Fundación editorial el Perro y la Rana.
- De Cora, M. (1957), *Kuaimare*, Madrid-Caracas: editorial Océanida
- De la Peña, C. & Lawrance, B. N. (2011). Introduction: Traversing the local/global and food/culture divides. *Food and Foodways*, 19.1-2 1–10.

Del Rey F., J. (Edit.) (1992). *Misiones jesuíticas en la Orinoquia (1625-1767)*. 2 vols. San Cristóbal: Universidad Católica del Táchira.

Diamond, J. (2013). *El mundo hasta ayer: ¿Qué podemos aprender de las sociedades tradicionales?* Madrid: Debate.

Dobzhansky, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.

Flandrin, J. L. & Montanari, M. (eds.) (2011). *Historia de la Alimentación*. Gijón: ediciones Trea.

Gerbi, A. (1982). *La Disputa del nuevo mundo, Historia de una polémica 1750-1900*. México: Fondo de Cultura Económica.

Gilij, F. (1965). *Ensayo de Historia Natural*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 3 Tomos.

González Muñoz, J. (2017) A los pies del Orinoco. Cultura material del pueblo Warao. *Seminário Internacional de Cultura Material e Arqueologia*. Vol. 1. Recuperado de: [https://www.upf.br/\\_uploads/Conteudo/ppgh/anais-seminario-internacional/2017/jenny-gonzales.pdf](https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/ppgh/anais-seminario-internacional/2017/jenny-gonzales.pdf)

González Muñoz, J. (2014) Mitos fundantes en la fuerza espiritual de los waraos de Venezuela, *Patrimônio e Memória*, São Paulo, Unesp, v. 10, (2): 91-106, julho-dezembro. Recuperado de: <https://200.145.164.4/index.php/pem/article/view/409>

González-Ñáñez, O. (2020). Los waraos del Delta del Orinoco: aspectos de su cosmogonía, etnografía y situación actual. *EntreRios, Revista do PPGANT -UFPI -Teresina*, Vol. 3, (2): 36-49

Gruzinski, S. (2021). *La máquina del tiempo. Cuando Europa comenzó a escribir la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.

Guanire, N.; Aranguren, A. & González-Ñáñez, O. (2008) Wisidatu: Mágico espiritual de los indígenas warao de Tucupita y de la Isla Araguabisi en el Estado Delta Amacuro. *Boletín Antropológico*, vol. 26, (3): 149-172.



Recuperado de: <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/30450>.

Gumilla, J. (1974). *El Orinoco Ilustrado, Edición Constantino Bayle*. Madrid: Aguilar, España Misionera, Vol. III.

Heinen, D.; Lizarralde, R. & Gómez, T. (1994-1996) El abandono de un ecosistema: el caso de los Morichales del Delta del Orinoco. *Antropológica*, 81; 3-36.

Heinen, D. & Ruddle K. (1974). Ecology, ritual and economic organization in the distribution of palm starch among Warao of the Orinoco delta. *Journal Anthropol. Res.*; 30: 116-138.

Heinen, H.; San José, D. J.; Caballero Arias, H. & Montes, R. (1995), Subsistence Activities of the Warao Indians and Anthropogenic Changes in the Orinoco Delta Vegetation. En: Heinen, H., San José, & Caballero Arias (eds.) *Nature and Human Ecology in the Neotropics* (pp. 312-34). Caracas: Scientia Guaianae.

Heiser, Ch. B. (1990). *Seed to civilisation. The story of food*, Harvard UP.

Hulme, P. (1986). *Colonial encounters: Europe and the native Caribbean, 1492-1797*. Methuen.

Laudan, R. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: FCE

Norman, C. (2012). Food and religion. En Pilcher, J. *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 409-427)

Parasecoli, F. & Scholliers, P. (eds.) (2012). *A Cultural History of Food, 6 volumes*, Berg Publishers

Pilcher, J. (ed.) (2012). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press

PROVEA. Programa Venezolano de Educación-Acción en Derechos Humanos (2020). Condiciones de salud y alimentación de la población

indígena warao del estado Delta Amacuro, *Serie Investigaciones en derechos humanos* No. 3.

Rondón, C. (2009). Estado Delta Amacuro. En *Fundación Empresas Polar. Geo Venezuela*. Caracas: Fundación Empresas Polar, Vol. 3: 126-197.

Trujillo- González, J.; Torres, M. & Santana-Castaneda, E. (2011) La palma de Moriche (*Mauritia flexuosa* L.f.) un ecosistema estratégico. *Orinoquia [online]*., vol.15, n.1, pp.62-70. Recuperado de: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0121-37092011000100007&lng=en&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0121-37092011000100007&lng=en&nrm=iso&tlng=es)

Vaquero, A. (2001). *Manifestaciones religiosas de los Warao*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.

Vaquero, A. (2000). Los waraos y la cultura del moriche: identificación etnohistórica y elementos culturales. Universidad Católica Andrés Bello.

Velázquez, R. (2017). Mitos de creación de la cuenca del Orinoco. Fundación Editorial El Perro y la Rana.

Wilbert, W. y Ayala-Lafee, W. (2007). Los waraos. En Freire, G y Tillett, A. [ed.] *Salud indígena en Venezuela*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Salud, Vol. 2: 331-397.

Wilbert, J. (1993). *Mystic endowment: religious ethnography of the Warao Indians*. Harvard University.