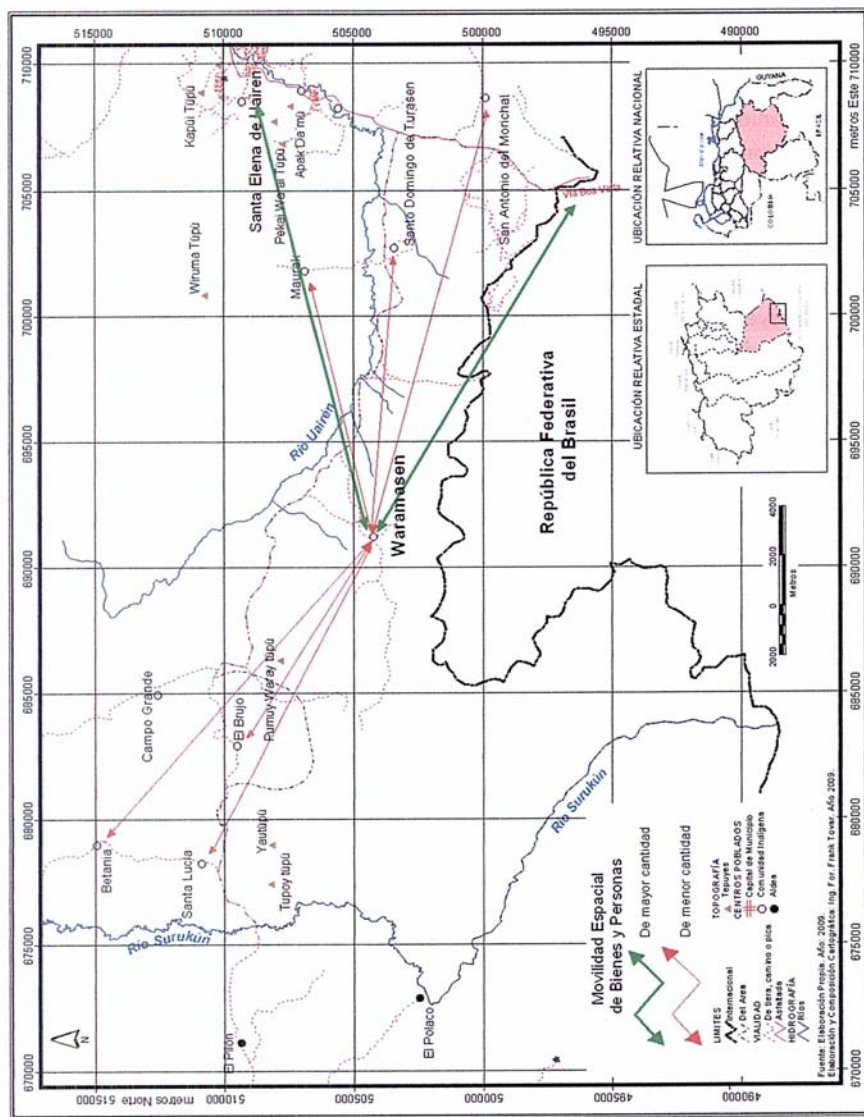




Fuente: Elaboración propia.

Figura 5.18. Mapa de movilidad espacial.

5.7. COMPLEJO ÉTNICO RELIGIOSO

El estudio del complejo étnico-religioso se nutre del Diagnóstico Rural Territorial Participativo (DRTP) y de fuentes bibliográficas, con el propósito de lograr una aproximación actual de la oralidad como proceso de socialización; las prácticas culturales preservadas por la comunidad; el acervo etnogastronómico, que reivindica la cultura de la yuca, y las creencias y prácticas religiosas de la comunidad. El tratamiento del complejo étnico religioso será orientado, por tanto, hacia sus relaciones con la apropiación cultural del sistema territorial.

5.7.1. La oralidad como práctica socializadora.

La función socializadora de la oralidad es abordada desde tres puntos de vista: la lengua materna, la oralidad y la convivencia colectiva. El pueblo Pemón construye relatos, cantos e invocaciones mágicas, transmitidos de generación en generación, por vía oral, con la finalidad de entretener y dar a conocer su pasado, al tiempo que se transfieren formas de pensamiento, rituales y creencias de tipo religioso, integrando elementos de orden cognitivo, afectivo, social, estético y lingüístico (Guevara, 2007). Por consiguiente, el pueblo Pemón, como parte de la diversidad cultural venezolana, debe conservar su sentido de pertenencia y redefinirse constantemente a través de cuatro tipos de necesidades. Éstas son conceptualizadas por Gómez, (2006) de la siguiente manera:

- **Recuperación:** reconocimiento de unos derechos adquiridos históricamente.
- **Revaloración:** encontrar el pensamiento que no se muestra, pero que esta allí latente.
- **Apropiación:** tomar de otros grupos, aquellos conocimientos y saberes, para el funcionamiento del grupo étnico y sus interrelaciones con otras culturas.
- **Generación:** partiendo de los componentes propios y de aquellos de los que se ha apropiado, una cultura produce, conserva y transforma las prácticas culturales que le permitan subsistir y permanecer como grupo, generando nuevos saberes dentro del marco general de la socialización.

En ese sentido, las prácticas orales sirven como mecanismos socializadores internos, los cuales son articulados para preservar y transmitir, de generación en generación, los rasgos culturales que definen las formas de actuar y pensar del Pemón Taurepán de Waramasen. Por lo tanto, el proceso de socialización se agrupa en tres grupos de factores:

- Los que corresponden a la tradición milenaria heredada de los ancestros.
- Los que corresponden a los factores ajenos, pero de los cuales se apropian.

- Los que corresponden a los conocimientos generados por el pueblo Pemón, como resultado de la interculturalidad, de la convivencia y contactos con otros grupos de población.

La comunicación en el seno de cada familia y en las prácticas cotidianas, ocurre en estricto idioma Pemón Taurepán. El informante clave Sr. Florencio Fernández, durante el recorrido que se realizó por su conuco, ubicado en el sector Wailampai, relató lo siguiente: *"Yo aprendí a escoger un lugar (pata sek) para hacer un nuevo mña (conuco), porque mi papá me enseñó a identificar el color y sabor de la tierra buena para plátano y yuca"* (Figura 5.19).



Figura 5.19. Informante clave, Sr. Florencio Fernández.

Se identifica así, un método ancestral y tradicional de enseñanza, que se basa en la transmisión de conocimientos etnoagroecológicos para la selección de sitios de conucos, reflejándose, sin lugar a dudas, la importancia de la oralidad como un elemento clave para el manejo diferenciado del geosistema. El geosistema así, no es sólo una superficie de recursos naturales, sino un espacio geográfico apropiado de acuerdo a una cultura, preservada por el conocimiento ancestral transmitido por la oralidad. Por tanto, en el contexto de esta investigación el geosistema es equivalente a territorio. Es notorio el apego evidente del Taurepán de Waramasen a su lengua, lo que para efectos de este estudio, representa un orgullo étnico de valiosa importancia, que se debe considerar al momento de formular una propuesta de desarrollo rural alternativo.

La transmisión de saberes culturales en la comunidad, también se practica a través de cuentos (pantón), cantos (eremuk), consejos o sermones (panamatok) e historias verdaderas (ekaré). La informante clave, profesora Isaida Pinto, en las entrevistas individuales realizadas durante las distintas fases del DRTP, indicaba: *"a los alumnos y alumnas, se les enseña y aconseja por igual, sobre historia de la comunidad; pero a los varones más sobre conucos y a las hembras sobre el hogar, como, hacer casabe, fariña, y también como ayudar en las actividades del conuco"* (Figura 5.20).



Figura 5.20. Informante clave profesora Isaida Pinto.

Otro ámbito de transmisión de saberes está representado por la Escuela Integral Bolivariana y el Liceo Bolivariano Waramasen, donde se conducen programas interculturales bilingües que incluyen lectura de cuentos y leyendas. El autor percibió un cierto rigor docente en términos de privilegiar la lectura de los cuentos fortalecedores de los preceptos adventistas, profesados por la mayoría de los pobladores de esta comunidad. Las experiencias de la oralidad nos permiten inferir que constituye un mecanismo de socialización para lograr la igualdad de género, hecho clave para considerar en cualquier propuesta de desarrollo rural alternativo (Figura 5.21).



Figura 5.21. Alumnas Taurepán participando en la elaboración del calendario temporal de actividades agroproductivas.

En el diálogo de saberes para la construcción del calendario temporal de actividades agroproductivas, el investigador percibió igual grado de conocimiento en hembras y varones, sobre el geosistema, agrobiodiversidad y prácticas culturales para el cultivo de la tierra. En efecto, la participación igualitaria en actividades agroproductivas se manifiesta tanto en la cosecha de los conucos, como en las actividades de campo que se organizan para el establecimiento y manejo del huerto escolar, en las cuales reciben de parte de los profesores del Liceo Bolivariano Waramasen y de los extensionistas de CVG, la misma enseñanza que reciben los varones. Los jóvenes y las jóvenes, mientras no se encuentran asistiendo a clases, participan de manera activa en el manejo y cosecha del conuco, en el procesamiento de la yuca amarga, recolección de insectos y en la pesca con barbasco (Figura 5.22).



Figura 5.22. Muchachas Taurepán, recibiendo capacitación en el uso del motocultor en el huerto de Mapiurai, y colaborando en la cosecha de yuca en el conuco de la Sra. Leida Centeno.

Esto fue corroborado en otras comunidades Pemón Taurepán por Lujan (2006), quien señala que la transmisión de saberes durante el proceso de socialización se da no sólo en los momentos en que los niños y niñas se les “enseña”, sino durante su articulación cotidiana con los referentes con los cuales se identifican y aprenden.

Una de las manifestaciones identificadas como elemento de cohesión familiar y cultural en la comunidad, está representada por los cantos de las abuelas. De acuerdo a Maite Ayala², son cantos de la ralla de yuca. No se baila ni se acompaña con ningún instrumento, lo cantan para animarse, llenarse de energía y fuerzas y así rallar más rápido la gran cantidad de yuca. Estos cantos se denominan küse eremuk.

Las prácticas orales identificadas durante el diálogo de saberes, nos permiten concluir que son mecanismos de socialización para la integración y cohesión familiar y cultural en términos de preservación de uno de los rasgos culturales identitarios del pueblo Pemón: su lengua. El efecto desarticulador del sincretismo cultural (interculturalidad y bilingüismo) puede ser minimizado por medio de la oralidad en todas sus expresiones, si esta es privilegiada como patrimonio histórico y cultural del pueblo Pemón e incorporada en estrategias factibles de desarrollo rural sustentable.

²Maite Ayala, Coordinadora del proyecto Itekaré yuwa.

5.7.2. Cantos y danzas.

Las prácticas culturales seleccionadas en esta sección, están representadas por manifestaciones autóctonas de bailes, música y danzas para expresar alegría, diversión, celebrar visitas, construcción de una nueva casa o la obtención de una buena cosecha. Son practicadas por la comunidad, durante la celebración de las fiestas patronales, las cuales se inician el 28 de octubre de cada año, en ocasión de conmemorar la fundación de la comunidad de Waramasen, despedida de cada año escolar, semana santa y diciembre. En los eventos deportivos, también se refirieron a la realización de prácticas culturales- deportivas tales como: competencia con cerbatanas, arco y flecha. Serán estudiadas para entender el proceso de cohesión cultural en términos de control sobre elementos culturales propios.

Los géneros literarios del pueblo Pemón se clasifican en dos categorías: géneros mayores y géneros menores. Los géneros mayores están representados por los pantón (cuentos y leyendas), tarén (ensalmos e invocaciones mágicas), ekaré (historias verdaderas) y eremuk (cantos). En los géneros menores se incluyen: refranes, adivinanzas, interpretaciones de sueños, presagios (kamainó) cuentos de acá (panamatok) y cuentos de allá (damuinó), (Barceló, 1982). Las informantes claves, profesoras, Isaida Pinto y Angélica Fernández (Figura 5.23), identificaron dentro del acervo cultural del pueblo Pemón Taurepán de Waramasen, las siguientes prácticas: Parichara y Tukui. En ese sentido, Barceló (ob cit), identifica los siguientes elementos característicos de estos eremuk (cantos):

- Están relacionados con grandes leyendas como Makunaima, Maichapué, Paireuré, Pausumá. Sin embargo, la gran mayoría de estos cantos van acompañados de las danzas sobre estos héroes míticos.
- Su temática está fundamentada en el mundo físico-intelectual y moral del pueblo Pemón. Representan verdaderas metáforas de su cosmogonía, por eso la lengua de los cantares es más arcaica, de allí la dificultad, entre los mismos indígenas, para escucharlos cantados e interpretar los significados de las letras.
- Se utilizan para acompañar los trabajos como el rallado de la yuca. Se practican de manera individual y colectiva. Poseen ritmo y no rima, breves, anónimos, como toda la literatura oral Pemón.



Figura 5.23. Informante clave profesora. Ángela Fernández.

- Parichara.

Una danza en forma de círculos concéntricos, colocando la mano sobre el hombro de quien le precede. Un grupo forma un coro interior bajo, bailan con un movimiento más lento y usan un bastón para marcar el paso; también emiten sonidos bajos con tubos de kamayín o yagrumo (*Cecropia sp.*). Los que bailan Parichara siempre se mueven con la cara hacia el centro y acompañan el canto con los sonidos de los tubos de kamadén, con movimientos oscilatorios del cuerpo de atrás hacia adelante o de izquierda a derecha para hacer resonar el faldellín de la cintura a los pies, hecho de hojas de moriche (*Mauritia flexuosa*), o la palma de cucurito (*Maximiliana regia*), para que se vea vistoso. Antiguamente, la práctica de tejer el faldellín, era el motivo verdadero para cantar el Parichara.

Hay un guía y una mujer que lo acompaña, tocando el keweí, hecho de pezuñas de chácharo, báquiro o semillas de árboles. Cuando el guía comienza el canto, los hombres tocan el kamayín, es el momento oportuno de las peticiones de los abuelos para atraer los animales de cacería: se le canta al Kusarí, venado locho montañoso (*Mazama americana*) y al Waikin, venado sabanero (*Odocoileus virginianus*). No se le canta a la Urana, lapa (*Agouti paca*), ni al Acurí, acure (*Dasyprocta leporina* o *Dasyprocta agutí*), porque se comen las yucas de los conucos (Itekare yuwa, 2003).

- Tukui.

Es un baile cuyos movimientos corporales son más rápidos. Se usa un tambor o sanpurá pequeño hecho de cuero de mono araguato (*Alouatta seniculus*) por un lado y por el otro de mono capuchino (*Cebus olivaceus*). Otras veces, se elabora con cuero de acurí o acure para marcar el compás, y los sonidos altos son emitidos por con pitos de lué o cañitas. En estos bailes el círculo nunca se cierra ya que se deja libre la mano derecha de quien lo dirige. La Figura 5.24, corresponde a una representación de cantos y danzas autóctonos, efectuada en la comunidad de Manak Krü, donde el autor asistió invitado por la Sra. Micaela Núñez, informante clave de la comunidad de Waramasen.



Figura 5.24. Representación del baile Tukui por indígenas Pemón Taurepán.

Los danzantes del Tukui caminan como en desfile detrás de tamborilero, a veces en doble fila o parejas cogidas del brazo. A veces quien dirige el baile, cambia repentinamente de dirección, y los obliga a caminar hacia atrás, sorprendiéndolos y produciendo en ellos mucha hilaridad. Al final de cada verso o motivo poético repetido infinidad de veces, se dan pasos hacia atrás y adelante mirando hacia el centro, donde se hallan las camazas o canoas del kachirí, se produce gritos y se hace una pausa para beber. Después de un breve descanso, el baile se reinicia entonándose nuevos versos (Armellada, 1975; Barceló, 1982).

El Tukui lo bailaban los abuelos para "atraer" los peces. Durante el baile, las mujeres ancianas, muchachas vírgenes y adolescentes formulan peticiones. Los hombres tenían algo que llamaban

tukui marüka, hecho con pierna de lapa o de venado atada a un palo, que alzaban cuando tocaban el sampurá, las mujeres jóvenes y vírgenes se lo arrebatan viniendo por detrás, mientras las ancianas los distraían brindándolos con kachirí (Itekare yuwa, ob.cit).

En ambos bailes se utilizan como adornos rabos de venado, plumajes de pájaros (preferentemente machos) coronas de palma tejida (en diversas formas) y los faldellines. Suelen pintarse de tres colores claves: rojo (chuwiyu), blanco (aimutun) y negro (rikutun), evidenciándose, una relación directa entre la clasificación de indígena de los suelos por color, descritas en el capítulo 5, y el uso de tales colores. Los cuales se obtienen del onoto (rojo, *Bixa Orellana*), del caolín (blanco, arcilla aluminica sílica) y del caruto (negro, *Genipa americana*). La apropiación cultural del espacio geográfico, se manifiesta en el uso de la biodiversidad en los cantos y danzas autóctonos del pueblo Pemón:

Como pez, como pez (bis)
me he pintado
con caruto, con caruto
pinté, me pinte
como un pez, como un pez (bis)

Fuente: Utamoton eremuk (2003).

La comunidad de Waramasen, cuenta con una importante agrobiodiversidad, pero también con saberes tradicionales, manifestaciones artísticas, bienes culturales que evidencian una ancestral y tradicional relación con la naturaleza. Estos elementos forman parte de un pasado, de un presente y representan uno de los principales hechos claves, para tomar en cuenta en una propuesta de desarrollo rural sustentable indígena con identidad. Las expresiones orales, reseñadas en esta sección, constituyen un acervo para la conservación de la cosmovisión, la cosmogonía y el conocimiento tradicional del pueblo Pemón.

5.7.3. El acervo etno-gastronómico.

A pesar del intercambio culinario que comenzó en el siglo XV con el descubrimiento del nuevo mundo y que hoy en día se mantiene, se introdujeron nuevos productos y tecnología que ocasionaron transformaciones e impactos sociales y culturales positivos y negativos (Rivas, 2007), así como también se dieron cambios en la dieta alimentaria de las comunidades indígenas. Sin embargo, los pueblos indígenas, incluyendo el Pemón, conservan rasgos de sus culturas originales y mantienen muchos de sus hábitos tradicionales, y de esos alimentos y hábitos

tradicionales queremos resaltar el cultivo de la yuca amarga y la elaboración y consumo del casabe, legado indígena en forma de torta redonda y plana, delgada y grande, elaborada con harina de yuca amarga, previamente procesada. Las primeras evidencias, sobre el consumo de raíces bajo la forma de harina o de tortas de casabe, en Venezuela, se sitúan en los primeros siglos de la ocupación de bajo Orinoco (Sanoja, 1981).

El procesamiento de la yuca amarga para obtener casabe (ekii), yare para el ajicero kumachi, kachiri y fariña, es común en todas las comunidades indígenas Pemón, sólo que para el casabe se utilizan variedades distintas a las necesarias para la fariña. Este proceso se justifica por la presencia del ácido cianhídrico, veneno violento, tanto libre como combinado. Cuando las células son ralladas o molidas, el ácido combinado se libera bajo la acción de enzimas.

El tenor total en ácido cianhídrico puede variar desde algunos miligramos a 250 miligramos por kilogramo de raíces frescas. El solo consumo de 200 gramos de raíces de yuca amarga, puede ser mortal para el hombre. Las de carácter más tóxico se reconocen por su sabor amargo, de manera que su consumo puede ser rechazado antes que cause un daño mayor al individuo. Las variedades dulces contienen también en ocasiones cantidades apreciables de veneno, aunque este puede ser más difícil de detectar (Sanoja, ob cit).

Las prácticas para el procesamiento de la yuca amarga para la producción de casabe, fariña y kumachi, sigue un patrón generalizado, con algunas variaciones, en todas las regiones del norte de Suramérica y las Antillas, e incluye las siguientes actividades:

- Pelado y lavado manual de las raíces de yuca amarga de pulpa blanca: consiste en el descascarado el cual se hace manualmente utilizando un cuchillo o la punta de un machete. Luego de "peladas" se procede a su lavado manual en agua común, por lo general una práctica colectiva familiar. Figura 5.25.
- Rallado manual o mecánico, utilizando rallo tradicional o sumari y cigüeña con motores a gasolina, como se observa en la Figura 5.26.



Figura 5.25. Actividades de pelado y lavado de yuca amarga.



Figura 5.26. Rallo tradicional o sumari y cigüeña a motor.

- Fermentación de la masa fresca recién rallada y exprimido de la masa fresca mediante sebucán o tenkei para extraer el yare o jugo (ácido cianhídrico, Figura 5.27).



Figura 5.27. Fermentación de la masa fresca y sebucán o tenkei.

- Cernido de la masa luego de su exprimido, mediante un cedazo, pankak o pankai, Figura 5.28.



Figura 5.28. Cernido de masa fresca de yuca amarga con pankak o pankai.

- Elaboración y cocción de las tortas de casabe: para elaborar cada torta de casabe requiere entre 3 a 3.3 kilogramos de masa fresca cernida, la cual se hornea en budares de hierro de un metro de diámetro por un tiempo de 5-8 minutos. Por lo general, se elaboran treinta tortas por día. En el proceso de volteado de las tortas ese utiliza una esterita o worowori, Figura 5.29.



Figura 5.29. Proceso de elaboración, cocción y secado al sol de casabe.

- Elaboración de kumachi: luego de extraído el yare o jugo, se cocina por un tiempo ininterrumpido de 6 a 8 horas, posteriormente se adereza con distintas variedades de ajíes y se le agregan termitas o Merüpa (Figura 5.30).



Figura 5.30. Extracción, cocción del yare, ajíes para kumachi.

- Elaboración de fariña: se sigue el mismo proceso de pelado, lavado, rallado, fermentación y exprimido de la masa fresca de yuca amarga, sólo que se utiliza variedades comúnmente de yuca de pulpa amarilla y se utilizan un pailón para su cocción. También se hace fariña de yuca de pulpa blanca. Figura 5.31.

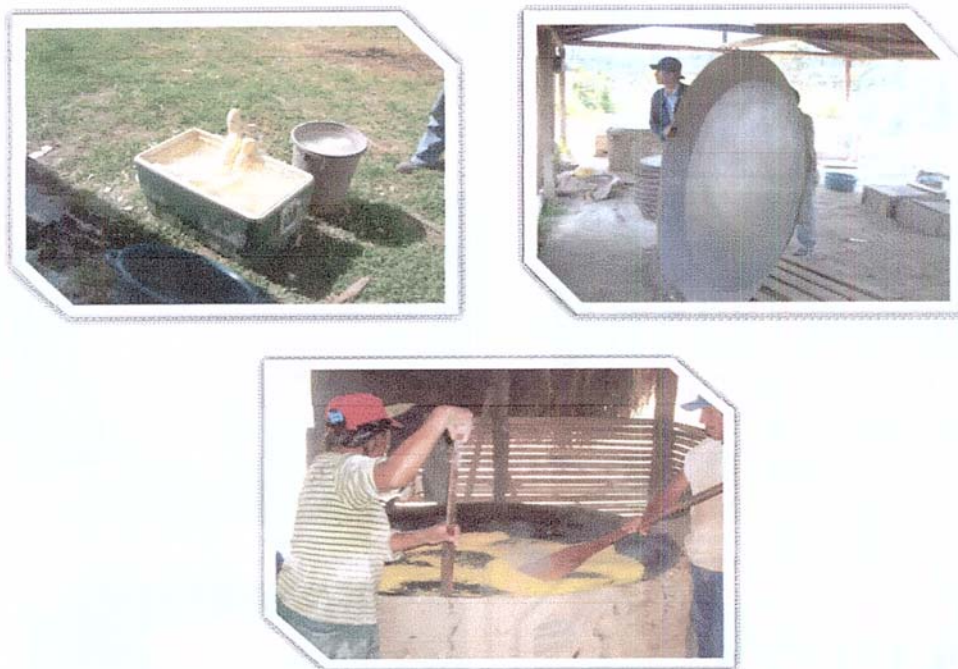


Figura 5.31. Proceso de elaboración de fariña.

- Tuma con Abrosá: es una sopa o caldo elaborado con hojas de la planta abrosá (*Amaranthacea*), ajíes picantes y sal. Esta planta pionera, se desarrolla inmediatamente después del proceso de RTQ en los conucos. Figura 5.32.



Figura 5.32. Plantas de abrosá en un conuco recién talado.

Los excedentes de casabe, fariña y kumachi, son comercializados semanalmente, en el mercado indígena que se organiza cada viernes en Santa Elena de Uairén. Otro aspecto clave para complementar el estudio del acervo etnogastronómico, es la estrategia de nichos múltiples, en la cual la agricultura se combina con la caza, pesca y recolección, según las necesidades para crear un agroecosistema que puede resultar sumamente productivo, estable y sustentable. Si falla un subsistema, puede intensificarse la utilización de otro subsistema para suplir las necesidades de alimentos (Warner 1981). A veces el subsistema agrícola puede dejar de ofrecer seguridad alimentaria por la escasez de tierras o su degradación, en cuyo caso la pesca y recolección, pueden constituirse en el elemento central de las actividades de subsistencia (Nietschmann, 1973).

- **Pesca.**

Es una práctica ancestral y tradicional del pueblo Pemón, que los Taurepán de Waramasen, realizan en las quebradas Dapö, Maripá y Mapiurai y en el río Surukún, para complementar su dieta básica, mediante el consumo de proteína animal de alto valor biológico, realizándose de manera individual o colectiva. Se invoca el iworokán de las Pléyades, el que hace salir la pesca y la caza. La pesca con anzuelo y nylon, comúnmente es individual, realizada por los hombres en los meses de enero, agosto y septiembre. La pesca con arco y flecha, aún se practica en la época seca del año, coincidiendo con la fase de luna llena.

En la pesca colectiva o barbasco (adá), participan hombres, mujeres y niños. Se maceran y trituran las hojas y troncos de diámetros menores de las plantas de barbasco (*Clibadium sylvestre*) planta que posee metabolitos secundarios con propiedades

ictiotóxicas o irritantes que afectan a los peces, los cuales son capturados, con una cesta rudimentaria confeccionada de fibras vegetales. Se practica en aguas tranquilas y poco profundas. En los meses de enero, febrero, marzo, octubre, noviembre y diciembre. La pesca colectiva utilizando el barbasco o adá, es censurada por los conservacionistas por sus efectos perjudiciales sobre la ictiofauna autóctona. Pero los Pemón siguen practicándola porque fue un modo de pescar que casualmente “encontró” uno de los ancestros de “aquel tiempo”; y como “arquetipo” hay que seguir usándolo (Gutiérrez, 2001:47).

El Taiwe, es otra práctica colectiva de pesca tradicional en la época de lluvia, mayo, junio y julio, consiste en atrapar las especies de la ictiofauna que durante las crecidas pasan de las quebradas a los caños y lagunas a desovar: cuando bajan las aguas se construyen diques temporales empleando piedras, troncos y hojas de musáceas, colocando al final una cesta o nasa alargada de boca de fácil entrada, pero dispuesta de tal manera que los peces no puedan escaparse; la misma es elaborada con bejucos de alambrito o mamure (*Heteropsis flexuosa*). En la Figura 5.33, se observan indígenas Taurepán, mostrando tallos de barbasco o adá y vendiendo pescados ahumados.



Figura 5.33. Indígenas con tallos de barbasco (ada) y venta de ptakai (pescado) ahumado.

- **Recolección de insectos.**

El consumo de insectos forma parte de la etnogastronomía Pemón. Es una actividad colectiva, complementarias a la caza y la pesca, para la obtención de proteína de origen animal. Consiste en la recolección de insectos del orden *Isóptera*, conocidos como Merüpa (termitas), las cuales se

utilizan para condimentar un ajicero denominado Kumachí. El otro insecto recolectado es del orden *Himenoptera*, llamado por los indígenas Kaywak (bachaco culón), el cual es tostado antes de su consumo. Esta recolección se hace en la unidad etnoagroecológica Chuku piyu o sabana. Estos insectos poseen una cantidad de aminoácidos esenciales, que necesitan ser ingeridos en la dieta cotidiana de los indígenas.



Figuras 5.34. Termiteros aprovechados en sabanas.

- **Cacería.**

En Waramasen se practican dos tipos de cacería: la de subsistencia y en ocasiones la semicomercial. La unidad etnoagroecológica por excelencia para realizar esta actividad cinegética es la Manarö rikutun o bosque primario en la cuenca del río Surukún. Las especies más comunes son: Waira o Maikurí, danto (*Tapirus terrestres*), Kusarí, venado locho montaño (*Mazama americana*), Poinka, báquiro (*Tayassu tajacu*) y Pawi, paují (*Crax daubentoni*).

En la unidad etnoagroecológica Chuwiyu rikutun o bosque secundario, entre las especies cinegéticas más aprovechadas se encuentran: Acurí, acure (*Dasyprocta leporina* o *Dasyprocta aguti*), Urana, lapa (*Agouti paca*), Paquira, chácharo (*Tayassu pecari*). Y en la unidad etnoagroecológica Chiku piyu o sabana se aprovecha el Waikin, venado sabanero (*Odocoileus virginianus*). Figura 5.35.



Figura 5.35. Indígena Taurepán asando una Urana, lapa (*Agouti paca*).

5.7.4. Creencias y prácticas religiosas.

Los Pemón son un grupo étnico que ha sufrido diversas intervenciones en sus creencias. Básicamente no cree en un ser supremo único y creador de todas las cosas, más bien su vida está marcada por la existencia mítica de demonios o dioses con poderes específicos sobre una situación o lugares determinados. Sin embargo, el diálogo de saberes, reiteró el privilegio que la comunidad de Waramasen otorga a la religiosidad en la cotidianidad.

- **Upatá y tarén.**

Entre los Pemón Taurepán, hay un particular énfasis en la noción de upatá, que puede ser representado por el lugar de nacimiento o de residencia. Esta noción, comentada aquí como “mi lugar” en una acepción mínima, corresponde a la aldea, denotando no sólo un espacio físico, sino un espacio eminentemente social, en cual pata sek es la casa o vivienda y upatá sería más apropiadamente lugar (Andrello, 2004). En el sistema territorial Waramasen, los indígenas identifican lugares de enfermedades, los enek patá, y buenos lugares para las aldeas, los wakipe-patá, y entre esos extremos de los primeros en dirección a los últimos es que el pueblo Pemón, ha venido apropiándose culturalmente de su espacio geográfico para configurar su ancestral y tradicional patrón disperso de asentamiento.

En el caso de los Taurepán, es interesante destacar que el territorio presenta dos características esenciales: un lugar de luz, iluminado siempre por el sol, y un lugar de