

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES  
SEDE ECUADOR  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO  
CONVOCATORIA 2012-2014**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN ESTUDIOS  
SOCIOAMBIENTALES**

**COCINA TRADICIONAL ANDINA: EPISTEMOLOGÍAS FEMENINAS Y  
SISTEMAS BIOCULTURALES EN LA SIERRA ECUATORIANA**

**JESSICA GABRIELA ARELLANO LÓPEZ**

**NOVIEMBRE DEL 2014**

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES**  
**SEDE ECUADOR**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO**  
**CONVOCATORIA 2012-2014**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN ESTUDIOS**  
**SOCIOAMBIENTALES**

**COCINA TRADICIONAL ANDINA: EPISTEMOLOGÍAS FEMENINAS Y**  
**SISTEMAS BIOCULTURALES EN LA SIERRA ECUATORIANA**

**JESSICA GABRIELA ARELLANO LÓPEZ**

**ASESORA DE TESIS: ANITA KRAINER**

**LECTORES/AS: IVETTE VALLEJO**

**STEPHEN G. SHERWOOD**

**NOVIEMBRE DEL 2014**

## **DEDICATORIA**

A las mujeres y a las comunidades que, al paso de los años, han sido maestras de vida y ejemplo de lucha por la defensa de sus territorios y sus semillas. A quienes, a través de la cocina, resguardan secretos, saberes y sabores en todo el continente.

A las mujeres de mi vida, mis ancestras.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a las mujeres de las comunidades andinas de Cotacachi y la UNORCAC por compartirme sus conocimientos y enseñarme –a través de su trabajo, compromiso y cariño- la complejidad que implica la cocina tradicional. En especial, mi reconocimiento y eterna gratitud a Etelvina y a doña Magui, quienes me brindaron un hogar durante mi estancia en Santa Bárbara y en La Calera, me acompañaron en la investigación y se convirtieron, al paso de sus enseñanzas, en maestras de vida.

Llegar a este punto fue posible por el amor, la compañía, el apoyo y la solidaridad de mi familia –nuclear, extendida, mexicana, latinoamericana e intercultural. Gracias a cada una de las personas que atravesaron y compartieron mi vida en este cocinar.

## ÍNDICE

<b>Contenido</b>	<b>Páginas</b>
RESUMEN.....	9
INTRODUCCIÓN .....	10
Objetivos .....	13
Estado del arte sobre cocina en el Ecuador .....	14
Metodología de investigación .....	15
CAPÍTULO I.....	19
MARCO TEÓRICO.....	19
Abordajes teóricos sobre cocina y alimentación .....	20
Lo tradicional y lo andino en la cocina .....	22
Epistemología, Género y Etnia .....	25
Conocimientos campesino-indígenas y memoria biocultural .....	26
Memoria biocultural en las mujeres campesino-indígenas .....	28
La cocina como espacio de conocimiento femenino.....	30
División sexual del trabajo en la sociedad andina .....	30
Agrobiodiversidad, manejo ecológico y economía andina en la cocina tradicional .....	32
CAPÍTULO II .....	37
CONTEXTO ALIMENTARIO DE COTACACHI.....	37
Contexto socioambiental de la Sierra norte del Ecuador .....	37
Aspectos socio-demográficos.....	38
Producción agrícola para el mercado y autoconsumo.....	39
Participación política y emergencia de la ciudadanía indígena .....	40
Procesos organizativos de mujeres en Cotacachi. Promoción y recuperación de la cocina tradicional y la agrobiodiversidad andina .....	42
Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi.....	42
Jambi Mascari: producción agroecológica y soberanía alimentaria .....	43
Recetarios tradicionales: Recuperación y revitalización de la memoria culinaria local .....	46

Dieta y agrobiodiversidad en Cotacachi .....	48
Transformaciones en la alimentación de Cotacachi.....	51
CAPÍTULO III.....	53
CONOCIMIENTO BIOCULTURAL DE LAS MUJERES. RELACIONES ENTRE LA COCINA Y LOS AGROECOSISTEMAS .....	53
Sistema productivo, conocimientos climáticos y ciclos de siembra y rotación de cultivos .....	53
Locro de zambo y choclo-mote con papas. Microverticalidad y estrategias de uso y cuidado del suelo.....	54
Sopa de arroz de cebada con carne de res. Relación entre subsistema agrícola y ganadero.....	60
De la chakra a la olla: manejo y diversificación genética.....	62
Choclos, tostado, y tortillas de maíz. Selección de semillas en la cocina.....	63
Moras api con chukllu tanta. El uso de plantas en las comidas .....	65
Tecnologías campesinas para la transformación de los alimentos.....	68
Chuchuka, arroz de cebada y uchu haku. La sopa y el almacenamiento de semillas .....	68
Calostro y arroz con mellocos. Infraestructura y tecnologías para la cocción .....	72
CAPÍTULO IV.....	75
CONOCIMIENTOS FEMENINOS DE ECONOMÍA ANDINA Y ORGANIZACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE LA COCINA TRADICIONAL .....	75
Trabajo productivo y reproductivo femenino: de lo doméstico a la localidad en las relaciones socioeconómicas .....	76
Distribución intergeneracional del trabajo reproductivo.....	76
Caldo de gallina de campo. Administración femenina de los bienes familiares .....	80
Locro de papa con acelga y menestra de frejol. Vínculos entre la producción familiar y el mercado local .....	83
Compromisos sociales y comida tradicional: el ámbito simbólico-cultural del intercambio de alimentos en Cotacachi .....	86

Chicha de jora y mote pelado con queso. Reciprocidad familiar y comunitaria .....	88
Cuy con papas en salsa de maní. Celebraciones y redistribución de los alimentos.....	91
CONCLUSIONES .....	100
BIBLIOGRAFÍA .....	106
ENTREVISTAS.....	111
ANEXO 1. CALENDARIO ANUAL CON LAS COMIDAS Y LAS FIESTAS TRADICIONALES DE COTACACHI.....	112

## **SIGLAS Y ABREVIATURAS**

INEC	Instituto Nacional de Estadística y Censos
INIAP	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
LORSA	Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria
MIES	Ministerio de Inclusión Económica y Social
PEA	Población Económicamente Activa
PEI	Económicamente Inactiva
PIB	Producto Interno Bruto
UNORCAC	Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi
UPAS	Unidades de Producción Agropecuaria
USDA	United States Department of Agriculture



## RESUMEN

La cocina tradicional andina es una producción cultural de mujeres que, a través de su trabajo y del conocimiento heredado intergeneracionalmente, transforman el medio ambiente en elementos culinarios, bajo códigos y significaciones, pertenecientes a culturas –de la Sierra de los Andes- que comparten múltiples aspectos ecológicos, productivos, sociológicos y cognitivos. El objetivo general de esta tesis apunta a identificar los aportes de las mujeres al conocimiento de la naturaleza y la economía andina, a través de las relaciones ecológicas y socioeconómicas altoandinas que se aplican en la cocina tradicional indígena de Cotacachi, Ecuador.

La investigación, basada en técnicas etnográficas, brinda a este trabajo un enfoque cualitativo que permite profundizar en el conocimiento femenino de los aspectos tecnológicos en la producción agrícola familiar, su relevancia ecológica y económica, así como en la subjetividad de las relaciones sociales, dentro de la cotidianeidad doméstica y en las celebraciones comunitarias; en todos los momentos, la cocina es el eje transversal que guía la presentación y análisis de los resultados de la investigación sobre la producción epistémica femenina en la Sierra norandina de Cotacachi.

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la humanidad se enfrenta a una crisis civilizatoria, con síntomas como la pauperización de las periferias, conflictos socioambientales derivados de procesos de exclusión política, social y territorial, deterioro de los ecosistemas que brindan sustento a la vida humana, entre otros, lo que se deriva de una crisis de pensamiento (Leff, 2004). Esta crisis del pensamiento occidental tiene entre sus causas la hegemonía del conocimiento positivista, que tiene sesgos de género, raza y de lugar de producción (Quiroga, 2009; Blazquez, 2010), y que se sintetiza en un modelo colonial dentro de la ciencia y la filosofía (Walsh, 2012).

Los conocimientos no-científicos son relegados por la ciencia, que desconoce, o en muchas ocasiones se apropia de ellos, colonizando y cientificando sin el reconocimiento de los sujetos que lo producen; entre estos conocimientos marginales se encuentran saberes campesinos e indígenas, los cuales contienen un acervo del sistema kosmos-corpus-praxis (cosmovisión, conocimientos y prácticas) que dan cuenta de la memoria biocultural (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) de la humanidad.

Las mujeres son sujetos de producción de conocimiento y transmisión de la memoria biocultural de los pueblos; en sus prácticas cotidianas domésticas, como es la cocina tradicional, las mujeres campesinas e indígenas desarrollan y aplican conocimientos especializados sobre el medio ambiente, las relaciones sociales y procesos económicos, que pueden representar alternativas para el sistema en crisis, que cosifica y genera valores de cambio como único destino para la producción. Sin embargo, el trabajo y los conocimientos de las mujeres rurales –por lo general pertenecientes a grupos etnolingüísticos- son invisibilizados en el continente americano:

Las mujeres indígenas se enfrentan a las jerarquías de género y etnia simultáneamente, desde sus posiciones particulares como sujetas indígenas, mujeres y pobres. Estas negociaciones diarias les llevan a una posición política y epistemológica que las distingue de los movimientos indígenas y los movimientos de mujeres per sé. Para las lideresas indígenas del Ecuador, no existe una división clara entre los derechos individuales y colectivos o una preferencia de unos sobre otros (Radcliffe, 2014: 29)

En el Ecuador persisten prácticas coloniales, que se expresan en la exclusión social y económica de sectores históricamente marginales como el femenino; aunado a la condición de ruralidad y etnicidad, las mujeres kichwas de la Sierra norte ecuatoriana

están expuestas a mayor vulnerabilidad, por su limitado acceso a derechos –educación, salud, seguridad social-, recursos –tierra, agua, créditos- y oportunidades laborales y de movilidad social.

La colonialidad en la ciencia –como parte de la invisibilidad productiva y epistemológica- se refleja en la inexistencia de investigaciones sobre el conocimiento femenino indígena en los Andes. Las investigaciones sobre conocimiento y género se enfocan en las contribuciones de las mujeres a la ciencia occidental; en el caso de los estudios de género en los Andes, hay un enfoque sobre las relaciones de poder, desigualdad, exclusión y; finalmente, los estudios sobre la alimentación y las prácticas agrícolas en los Andes se concentran en estudios etnográficos que no consideran las especificidades de género.

Por ello es importante profundizar en la producción de conocimientos que realizan las mujeres, a partir de trabajos no reconocidos ni para la economía tradicional, ni dentro de la epistemología; evidenciar el aporte de las mujeres al conocimiento sobre el medio ambiente y la economía andina, basada en la reciprocidad, el intercambio y en sistemas redistributivos, cuyo eje principal son los alimentos, es una de las tareas para la construcción de un saber decolonial intercultural.

Esta propuesta de investigación se inscribe en el cantón de Santa Ana Cotacachi, ubicado en la Sierra norandina de Ecuador, lugar que se caracteriza por su alta desigualdad social y pobreza, y por una historia de despojo de tierra a sus pobladores (Guandinango, 2012) –ya sea por el modelo de haciendas, por las reformas agrarias fallidas o por el neocolonialismo compartido por muchas regiones indígenas de América Latina.

La Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi (UNORCAC) es un actor político importante dentro de la zona, y para los fines de esta investigación es fundamental considerarla como un sujeto clave. Entre sus líneas de trabajo consta el área de recursos naturales, la cual, a través de las comisiones de Mujer y Familia y Salud y Nutrición (Báez y Pazmiño, s/f), impulsa un proyecto de “promoción de cultivos andinos” con apoyo del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), desde el año 2003. En el marco de ese proyecto se realizaron investigaciones sobre la diversidad agroculinaria, las cuales se sistematizaron en diferentes publicaciones sobre recetas y saberes tradicionales locales sobre la biodiversidad y sus

aplicaciones medicinales y culinarias, además de promover proyectos productivos como ferias agroecológicas y agroturismo; dichas iniciativas son el punto de partida para iniciar la investigación sobre el hecho alimentario como espacio de memoria biocultural de las mujeres en Cotacachi.

Ante ello, a esta investigación será transversal una perspectiva intercultural y de género, en el sentido de contribuir a la construcción de un saber decolonial que considere las diversidades culturales y a sectores socialmente excluidos, en la búsqueda de la democratización del conocimiento, partiendo de visibilizar los aportes de las mujeres, a través de la cocina, como productoras y reproductoras de saberes relevantes en lo ecológico y económico para enfrentar la crisis civilizatoria actual.

La pregunta central que servirá de guía para el presente trabajo es: ¿Qué relación existe entre la cocina tradicional de Cotacachi, la diversificación agroecosistémica, los procesos de intercambio ecológico-económicos y la generación de conocimiento sobre la naturaleza? La cual se pretende responder a través de preguntas secundarias como: ¿Qué epistemologías o sistemas de conocimiento y praxis se evidencian en una cocina tradicional andina de Cotacachi?; ¿qué relación existe entre cocina y chakra en el sistema comprendido por la cosmovisión, las prácticas y el conocimiento local de las mujeres en Cotacachi?; ¿qué relaciones entre pisos ecológicos se pueden observar en los platillos tradicionales de Cotacachi?; ¿qué conocimientos sobre la naturaleza están contenidos en la cocina andina de Cotacachi?; ¿cuál es su relevancia en el cuidado, mantenimiento y diversificación de la diversidad agroecosistémica?; ¿qué vínculos con la dinámica socioeconómica, en Cotacachi, tiene la cocina tradicional andina? y; ¿qué relaciones existen entre la economía y la organización social andina, con el ámbito simbólico-cultural de la comida en Cotacachi?

Las preguntas y objetivos se abordan en cuatro capítulos: en el primero se realiza una discusión teórica sobre las diversas aproximaciones al hecho culinario y alimentario, para delimitar el marco conceptual empleado en esta tesis, en el estudio de la cocina tradicional andina; a su vez, se presentan las categorías kosmos-corpus-praxis y memoria biocultural –ejes de la investigación-, en su relación con los sistemas de conocimiento femeninos dentro de la División Sexual del Trabajo.

El segundo capítulo presenta el marco histórico y cultural de Cotacachi, con un enfoque en la alimentación y la producción agrícola de este cantón; la revisión de los

aspectos socio-demográficos, los vínculos entre la producción primaria para autoconsumo y el mercado, así como los procesos organizativos indígenas, brindan un escenario para comprender los cambios en los patrones culinarios, las transformaciones rurales de la localidad y la relevancia del mantenimiento de la diversidad agroecosistémica y los saberes ancestrales para la población de Cotacachi.

En el tercer capítulo se presentan los resultados de la investigación de campo, a través de un análisis de los sistemas agrícolas tradicionales, como espacios de conocimiento biocultural femenino. La estructura del capítulo permite observar las relaciones entre platillos, de la cocina tradicional de Cotacachi, y conocimientos especializados en: manejo, diversificación y conservación genética; estrategias de uso y fertilidad del suelo; desarrollo de tecnologías tradicionales; aprovechamiento y conservación de la diversidad agroecosistémica y; mecanismos de adaptación microvertical de los cultivos andinos.

Del mismo modo, en el capítulo cuarto, los platillos tradicionales son el eje articulador del estudio de la economía andina y la organización social en Cotacachi; la selección de alimentos para la cocina, el calendario agroculinario e incluso las decisiones en materia productiva, no sólo responden a la disponibilidad de recursos, sino al ámbito simbólico-cultural de la sociedad. Las fiestas, la reciprocidad y el intercambio son espacios analizados en este capítulo, a través de la presentación de la comida andina de familias kichwas en Cotacachi.

### **Objetivos**

Para responder las preguntas de investigación, el objetivo general de esta tesis apunta a identificar los aportes de las mujeres al conocimiento de la naturaleza, a través de las relaciones ecológicas y económicas altoandinas que se desarrollan en la cocina tradicional indígena de Cotacachi. En este sentido se han planteado tres objetivos específicos: i) conocer y caracterizar los elementos de la cocina tradicional andina y su relación con los sistemas de producción agrícola en Cotacachi, ii) analizar las relaciones socioeconómicas y los patrones ecológicos presentes en la cocina tradicional andina de Cotacachi y iii) evidenciar los conocimientos ecológicos y económicos, de las mujeres, contenidos en la cocina tradicional andina de Cotacachi.

### **Estado del arte sobre cocina en el Ecuador**

El estudio de la cocina en el Ecuador, como objeto de investigación, es reciente dentro de las ciencias sociales y humanidades; la mayor parte de las publicaciones se enfocaron en la realización de inventarios y recetarios de comidas regionales, algunas de ellas relacionadas con festividades ecuatorianas. Las últimas décadas del siglo XX, y principalmente el siglo XXI, enmarcan trabajos de corte histórico y antropológico, cuyas miradas problematizan y sitúan a las cocinas regionales y nacional en el ámbito académico.

Entre las investigaciones más destacadas está *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*, del Dr. Julio Pazos (2008), quien desde una perspectiva histórica analiza los orígenes de la cocina, desde la época precolombina, en el actual territorio de la capital ecuatoriana; vinculado al desarrollo regional económico, tecnológico y agrícola, Pazos historiza la cocina en sus períodos prehispánico, colonial y republicano, a partir de crónicas de viajeros y recetarios, lo que constituye una fuente relevante en su dimensión histórica e historiografía de la cocina ecuatoriana.

Desde la antropología, Catalina Unigarro (2010) y Santiago Pazos (2010) abordan la dimensión cultural de la cocina ecuatoriana; en el libro *Patrimonio cultural alimentario*, coordinado por Unigarro, se exploran las diferentes cocinas regionales para comprender su integración en lo que la autora denomina cocina ecuatoriana, cuya patrimonialización implicaría el reconocimiento de elementos andinos y populares contenidos en los saberes femeninos. Por su parte, la tesis de maestría *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*, de Santiago Pazos, está entre los estudios culturales, contemporáneos, que fundan la línea de investigación sobre la cocina tradicional ecuatoriana, tanto en el espacio cotidiano como en el festivo.

El principal estudio sobre cocina kichwa es el realizado por Mary Weismantel (1994), en Zumbahua, comunidad de la provincia Cotopaxi, en la Sierra central; dicha investigación funda los estudios sobre género y alimentación en comunidades indígenas de este país, desde un enfoque estructuralista, el cual tiene como eje los sistemas alimentarios en el área andina. El aporte de la etnografía de Weismantel es el análisis de la relación entre estructuras (geográficas, económicas y culturales) y los discursos de la alimentación. Este tipo de estudios se inscriben en el campo de la semiótica, los cuales

apuntan que los alimentos son, para las culturas, sistemas de signos que se relacionan (Sánchez, 2007), articulándose en lo que podría concebirse como un lenguaje alimentario.

### **Metodología de investigación**

La investigación se inscribe en el paradigma post-estructuralista, bajo la corriente de pensamiento crítico que parte de la investigación intercultural decolonial (Walsh, 2012) y con autores que cuestionan las dinámicas de poder en relación con el conocimiento, interculturalidad y género (Leff, 2004; Blazquez, 2010; Foucault, 2002). Toma como punto de partida, para la construcción del marco teórico y metodológico, diversas escuelas de pensamiento que permiten abordar la problemática social, con un énfasis en la producción de conocimiento femenino (Maffía, 2010; Blazquez, 2010) sobre agrobiodiversidad (Weismantel, 1994) y su relevancia en los ámbitos epistemológico, económico (Quiroga, 2009) y ecológico.

El materialismo histórico brinda una perspectiva histórica de las relaciones sociales, a partir del trabajo, lo cual es útil para comprender el papel de la mujer en Cotacachi como productora de objetos materiales-culturales relacionados con la agricultura y la cocina; que aunado a la categoría División Sexual del Trabajo, permite comprender la especialización del saber derivada de los roles históricamente asignados y sus transformaciones coyunturales. La Ecología Política aporta un análisis desde la agroecología y la etnoecología para estudiar la agrobiodiversidad y la memoria cultural, con un enfoque de género, desde el análisis concreto de los procesos histórico-políticos de Cotacachi.

La filosofía de la ciencia sienta una base para entender el vínculo entre multiculturalismo y epistemología, desde donde se construye a las mujeres indígenas-rurales como sujetos epistémicos para esta investigación. Esta perspectiva permite explorar la memoria lingüística –nomenclatura de platillos, diversidad de paisajes y especies (agroecosistemas y semillas) y diversidad cultural (múltiples formas de preparación de los alimentos)- como un acervo de conocimientos especializados sobre la naturaleza.

Preguntas básicas de la antropología de la alimentación contemporánea, como las bases de la comestibilidad, las preferencias alimentarias, los patrones de consumo, así

como las prácticas y creencias alimentarias (Gracia, s/f), se retoman en este trabajo como parte del abordaje metodológico que permite observar el sistema alimentario dentro de las comunidades *kichwas* de Cotacachi.

La categoría *memoria biocultural* brinda elementos para el análisis de la articulación entre aspectos de la producción agrícola y culinaria, que junto al método etnográfico permiten la comprensión de los sistemas socioambientales desde una perspectiva interdisciplinaria. El hecho alimentario evidencia cómo las mujeres registran y revitalizan día a día, en sus prácticas culinarias, el sistema *kosmos-corpus-praxis* (Toledo y Barrera-Bassols, 2008). Al elaborar sistemáticamente un registro *kosmos-corpus-praxis*, asociado a la cocina tradicional andina, se estudia a detalle la selección de productos, la diversificación de semillas, la adaptación de cultivos, el conocimiento de los lugares donde se encuentran los productos, la organización social vinculada a formas de abastecimiento de alimentos (producción, trueque, reciprocidad-compadrazgo, mercado, relaciones políticas internas y articulaciones institucionales) y el manejo de pisos ecológicos.

El *corpus* está contenido en el registro nemotécnico kichwa de los productos, es decir, en la memoria lingüística que también se registra en la investigación; el *kosmos* atraviesa cada una de estas esferas, al tener una significación e importancia cultural cada actividad realizada en el ámbito de *chakra* y cocina tradicionales.

Esta tesis tiene como eje el método cualitativo, a partir de la etnografía y la hermenéutica, que permiten una aproximación a la cultura agrícola de Cotacachi y sus productos materiales, como es la cocina tradicional. La etnografía de la alimentación aporta técnicas como el registro del número de comidas, de los alimentos que se consumen, su preparación, los condimentos empleados y la comensalidad o contexto alimentario: quiénes comen, qué rol juegan en la preparación y en la mesa y la estructura de la comida. El método hermenéutico se emplea para realizar una aproximación interpretativa de los elementos culturales de la cocina, la *chakra* y las celebraciones pues los alimentos y platillos son a su vez producción material y símbolos para las comunidades andinas de Cotacachi.

La metodología se basó en revisión documental y trabajo etnográfico, para ello contó con un momento inicial de trabajo de gabinete para la construcción de las bases teóricas, la escritura del capítulo teórico y contextual y la preparación del trabajo de



campo: técnicas de investigación y establecimiento de contactos necesarios para ingresar al territorio de Cotacachi.

El trabajo de campo se divide en dos fases: una de contacto inicial, que se desarrolló durante el período de estudio de la maestría, en el marco del proyecto de investigación *La construcción de un espacio de diálogo entre ciencia y sabiduría en el Ecuador. Los casos de la educación, la producción agrícola y la salud* realizada desde el Laboratorio de Interculturalidad, FLACSO-Ecuador. En el transcurso de ese año se realizaron contactos con quienes, posteriormente, se hizo la estancia de campo; a su vez, este año de visitas esporádicas permitió la aproximación al contexto alimentario de Cotacachi y la identificación de actores clave del territorio, como la UNORCAC y el Comité Central de Mujeres de dicha organización.

Durante el segundo período de trabajo de campo, que comprendió los meses de marzo, abril y mayo de 2014, se aplicaron técnicas etnográficas: ocho entrevistas abiertas, dieciocho entrevistas semi-estructuradas, elaboración de un diario alimentario y la observación participante; esta última permitió un registro detallado de actividades, percepciones, análisis y relaciones de las mujeres con quienes se tuvo contacto, lo que vuelve un instrumento privilegiado para lograr la proximidad que requiere la intimidad del espacio doméstico culinario.

La investigación de campo se realizó en las comunidades de Santa Bárbara y La Calera, con alrededor de seis semanas de residencia en cada una de ellas; la selección de estas comunidades responde a dos criterios: 1) su ubicación –geográfica y cultural- pues una corresponde a la zona alta y otra a la zona baja de Cotacachi, a pesar de que ambas pertenecen al piso del maíz; 2) la presencia de madres de familia –en ambos casos- que mantienen una memoria culinaria basada en platillos ancestrales y agrobiodiversidad local.

Además de la observación participante con las familias, durante la estancia en La Calera se tuvo la oportunidad de colaborar en el comedor *Jambi Mascari*, de la UNORCAC; este período fue de gran importancia para la investigación, pues el contacto diario con trabajadoras, actrices políticas, productoras agroecológicas y cocineras, permitió ampliar el número de mujeres, de historias y de conocimientos relacionados con la cocina tradicional.

A través de este espacio se pudo conocer el contexto alimentario, los patrones culinarios y las recetas tradicionales de dieciocho mujeres de doce comunidades andinas de Cotacachi; con ellas se realizaron registros culinarios de veinticuatro horas, para conocer su consumo familiar y procedencia de los alimentos, se aplicaron algunas entrevistas abiertas, se realizó un recetario, un registro fotográfico y principalmente, se cocinó con ellas, pudiendo conocer así las tradiciones culinarias de la región andina de Cotacachi.

En los meses de campo se participó en espacios organizativos de las mujeres de la UNORCAC: rituales, talleres, compromisos sociales y políticos, feria agroecológica *La Pachamama nos alimenta*, intercambios de productoras y *Mesa Cantonal de Soberanía Alimentaria*; estos momentos permitieron profundizar y compartir análisis sobre los conocimientos y prácticas tradicionales de producción primaria y economía andina.

El trabajo en los meses de marzo a junio –que son ricos en festividades familiares, comunitarias y regionales- permitió la participación en bodas, peticiones de mano, celebraciones religiosas de Santa Bárbara, wasipichay (inauguración de casa), fiesta comunitaria de Alambuela, actividades de Semana Santa en Cotacachi e *Inti Raymi*. Dicha coyuntura amplió el espectro de momentos en que la comida se vuelve el centro de la vida comunitaria, como se describe y analiza en el contenido de la tesis.

Finalmente, la segunda fase de trabajo de gabinete consistió en la sistematización y análisis de la información recolectada en campo, a partir del diálogo entre los datos empíricos recopilados con las teorías seleccionadas, lo que finalmente se plasmó en la escritura de los resultados de la investigación. La devolución y validación de la información se realizó en el mes de agosto del 2014, en el marco del *Muyu Raymi* o *Fiesta de la Semilla*, organizada por la Mesa Cantonal de Soberanía Alimentaria, espacio en el cual se debatieron los resultados de la investigación y se pudo contrastar con otras experiencias académicas y campesinas del Ecuador.

## **CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO**

La cocina y alimentación de Cotacachi, desde la perspectiva de una investigación intercultural, implica el estudio de las prácticas y epistemologías en la producción y consumo alimentario, así como un enfoque en las prácticas productivas tradicionales. La complejidad del sistema alimentario en contextos campesinos indígenas incluye el conocimiento de flujos energéticos entre cocina y sistemas domésticos de producción, clima, botánica, nutrición, o tecnologías agroecológicas y arquitectónicas para el diseño de los espacios destinados a la cocina.

La presente investigación se inscribe en el paradigma post-estructuralista, bajo la corriente de pensamiento crítico que parte de la investigación intercultural decolonial (Walsh, 2012) y con autores que cuestionan las dinámicas de poder en relación con el conocimiento, interculturalidad y género (Leff, 2004; Blazquez, 2010; Foucault, 2002). Toma, como punto de partida, diversas escuelas de pensamiento que permitan abordar la problemática social, con un énfasis en la producción de conocimiento femenino (Maffía, 2010; Blazquez, 2010) sobre agrobiodiversidad (Weismantel, 1994) y su relevancia en los ámbitos epistemológico, económico (Quiroga, 2009) y ecológico.

Para esta investigación se emplean dos enfoques teóricos que permiten integrar múltiples elementos: en primer lugar la Antropología de la Alimentación brinda una aproximación teórica y metodológica a los grupos culturales y sus prácticas alimentarias; esta disciplina contiene un abanico interdisciplinario que observa aspectos económicos, políticos, culturales y por supuesto, alimentarios, de una sociedad. En segundo lugar de la Ecología Política, que integra diversas disciplinas desde ciencias naturales, económicas y sociales, se recupera el concepto de memoria biocultural, el cual es un compendio de saberes ancestrales sobre la naturaleza y sus formas de apropiación, es decir, una memoria colectiva de los pueblos que se aloja, transforma y revitaliza en las prácticas productivas comunitarias.

La Ecología Política –particularmente la agroecología y algunos enfoques ecofeministas- han abordado estos sistemas complejos, que incluyen el ámbito ecológico, económico y social y que incorporan el enfoque de género en su análisis. Aunado al alto grado de hibridez de las corrientes antropológicas (Gracia, s/f), el

contexto teórico sobre la alimentación permite construir una aproximación que ponga en diálogo estas escuelas de pensamiento.

La filosofía de la ciencia sienta una base para entender el vínculo entre interculturalidad y epistemología, desde donde se construye a las mujeres indígenas-rurales como sujetos epistémicos para esta investigación. Esta perspectiva permite explorar la memoria lingüística –cómo llaman a los platillos y su agrobiodiversidad-, la diversificación de especies y la diversidad cultural –en las múltiples formas de preparación de los alimentos- como un acervo de conocimientos especializados sobre la naturaleza.

### **Abordajes teóricos sobre cocina y alimentación**

La alimentación ha sido estudiada desde diversos enfoques de la antropología, consolidando hacia mediados del siglo XX la escuela antropológica de la alimentación; de acuerdo con la revisión teórica de Mabel Gracia, en esta corriente existen “tres enfoques principales: el funcionalista, el estructuralista y el cultural [culturalista/simbólico]” (Gracia, s/f: 7). Bajo estas corrientes se encuentran múltiples estudios sobre las dietas culturales, cuyo objeto de estudio es “lo que la gente come: la lista de los alimentos que se consumen y en qué proporciones, así como también sus valores nutricionales” (Weismantel, 1994:133).

Los enfoques ‘materiales’, como indica Merino (2010), corresponden a los estudios sobre la alimentación y cocina desde el materialismo cultural, cuyo representante principal es Marvin Harris, con su tesis central “bueno para pensar, bueno para comer” (Harris, 1985) en la cual atribuye al medio geográfico y la disponibilidad de alimentos, los condicionamientos materiales para las preferencias alimentarias de una cultura. Otro enfoque dentro de la corriente materialista es el contextualismo alimentario, desde el cual se estudian las transformaciones en los patrones alimentarios a partir del contexto de globalización y sus impactos culturales en las cocinas locales (Merino, 2010).

Desde el estructuralismo “La cocina se refiere a la construcción cultural de las comidas, las estructuras que organizan el conocimiento sobre los alimentos y el modelo de su preparación y combinación” (Weismantel, 1994:133). Esto se observa en categorías de cocina, que son asignadas culturalmente, por ejemplo comestible-no

comestible, sano-dañino, frío-caliente, dulce-salado, entre otras; dichas categorías son expresiones locales de las preferencias y formas de consumo, que reflejan el acceso a los productos en una sociedad. Si bien el estructuralismo no considera la base material, metodológicamente resulta un puente para acceder –desde los hábitos y la estructura de la comida- al entorno económico y ecológico de dicha producción cultural, ya que la cocina está determinada por:

1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (...); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (...); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social, y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, el consumo individual o grupal de los mismos, etc. (Farb y Armelagos, 1985 citados por Merino, 2010: 23)

Finalmente, dentro de la antropología está la escuela “postestructuralista, en el que caben situar a su vez las aproximaciones interaccionistas, neomarxistas o construccionistas.” (Gracia, s/f: 7). Estos enfoques, más allá de las divergencias en la conceptualización del hecho alimentario, han brindado aportes para comprender a la alimentación como un sistema “(...) que es, en esencia, complejo y multidimensional. Los hechos alimentarios son, sin embargo, transdisciplinarios: transitan entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político” (Gracia, s/: 1). El amplio espectro desde el cual se puede abordar la alimentación la vincula con otros sistemas sociales y ecológicos, que complementan el conocimiento sobre esta área de la vida humana.

A pesar de que la cocina es un aspecto clave dentro de la alimentación, al margen de la antropología el número de estudios sobre ella son considerablemente menores. Los estudios semióticos son los que han profundizado en la cocina como unidad de análisis, ésta se estudia como un lenguaje donde los alimentos son símbolos (Merino, 2010) que se expresan en la cocina como un “cúmulo de sentidos culturales” (Sánchez, 2007: 17). Esta corriente permite estudiar a la cocina y los alimentos como códigos de las culturas y espacios cognitivos, en tanto lenguaje que se aprende y transmite, mediado por relaciones de poder (Sánchez, 2007). Las relaciones de poder en la cocina, expresadas en las relaciones de género, etnia y clase, a su vez impactan en las teorías del

conocimiento, desde las cuales se han invisibilizado los saberes producidos al margen de la ciencia.

Se pueden emplear múltiples corrientes para estudiar el hecho alimentario; la semiótica puesta en diálogo con los enfoques anteriormente mencionados, permite observar la influencia de elementos materiales de apropiación/producción humana de la naturaleza en cada cultura, con su carga simbólica en los ámbitos cotidianos y festivos. Las escuelas antropológicas, por separado, tienen limitaciones y en la elección de un único enfoque se corre el riesgo de convertir un sistema complejo en un objeto restringido teóricamente; de allí resulta interesante la propuesta de Gracia (s/f) sobre la integración de enfoques que parten de considerar: necesidades, funciones, rituales y significados, a su vez, comprender a la comida como un sistema y lenguaje que las culturas construyen a partir de lo que Harris (1985) denomina “bueno para comer, bueno para pensar” y que contemplan a los sujetos en sus prácticas, transformaciones y continuidades (Gracia, s/f: 8).

La cocina como “saber práctico” (Sánchez, 2007: 24) en el cual se transforma la producción agrícola en productos culturales, adquiere un espacio primordial desde el punto de vista económico (Weismantel, 1994) al ser un proceso indispensable en la vida familiar. La cocina permite una aproximación cultural a los contextos de producción que incluye los enfoques culturalistas y materialistas sobre la alimentación, principalmente en el caso de los Andes ecuatorianos, donde el núcleo doméstico es la cocina (Weismantel, 1994; Vokral, 1991) y que es considerado incluso, el espacio fundacional de una familia nuclear.

Por tanto, hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina. (Unigarro, 2010: 81-82)

### *Lo tradicional y lo andino en la cocina*

El concepto tradición tiene múltiples acepciones y ha sido estudiado desde diversas escuelas dentro de las ciencias sociales y las humanidades, siendo su uso motivo de polémica y parte de un debate no acabado. La selección del marco teórico para el uso de

tradición, como categoría que califica a la cocina, se restringe a textos relacionados con cocina y cultura andina, considerando válido el término para denotar un tipo específico de producción culinaria –por sus actores, memoria biocultural, alimentos y su procedencia, y por sus sentidos de ancestralidad y reinvención.

Para Augusto Merino (2010) la tradición aplicada a la cocina remite a lo *típico* de un lugar, a la memoria que brinda identidad a una población –en diferentes escalas geográficas-, la cual se materializa en actos repetidos generacionalmente, cargados de subjetividad. El autor reconoce que la tradición “(...) puede existir como un mero estereotipo en la memoria no como una realidad practicada” (Merino, 2010: 29); para esta investigación el enfoque está en la tradición que se renueva cotidianamente en la praxis, mediante la selección y uso de productos en determinadas recetas que sistemáticamente se preparan de una forma particular, por transmisión intergeneracional del conocimiento.

La cocina tradicional posee la característica de reproducción cultural, que es a su vez resultado, de un modelo social comunitario en el caso de los pueblos originarios andinos. Entre las corrientes antropológicas que han abordado dicha perspectiva están la funcionalista y la neofuncionalista, las cuales, como sus nombres advierten, brindan a la alimentación una función en el mantenimiento de un sistema social:

Si bien las primeras orientaciones neofuncionalistas puedan parecer igualmente deterministas, buscando la razón material de cualquier práctica cultural, se abre una vía interesante de trabajo que incluye la historia en el campo antropológico, y en ese sentido la dimensión temporal y espacial, así como la consideración ecológica del entorno, que reivindica a su vez la confrontación constante entre creencias y actos y entre producción y símbolos. En este sentido, resultan relevantes las propuestas neomarxistas de Barrau y Godelier de que las relaciones de los seres humanos con la naturaleza son indisolubles de las relaciones que mantienen las personas entre sí y haciéndose suyo el precepto de Mauss de no olvidar nunca la moral cuando se estudian los fenómenos materiales, pero, también, viceversa (Guille-Escuret 2001: 94-95, citado por Gracia, s/f: 6).

Lo andino, por su parte, es otro calificativo de la cocina analizada; en primer lugar se parte de comprenderlo como “(...) un concepto multifacético y polisémico” (Estermann, 2006: 59). De acuerdo con este autor, lo andino se refiere a cuatro aspectos: i) la espacialidad, geográfica y topográficamente determinada por la Sierra de los Andes, que corre de Venezuela y Colombia hasta la parte de norte de Chile y Argentina, cuyas características comunes son la variabilidad climática y de pisos ecológicos; ii) la

presencia de un “pensamiento filosófico propio” (Estermann, 2006: 60) que refleja un modo particular de concebir el mundo material en los Andes; iii) como categoría étnica antropológica y; iv) en suma, un modo de vida o cultura que refleja generalidades entre la población originaria de esta región, aún en las particularidades locales de cada grupo, nación o comunidad.

Algunos autores señalan que lo andino también se circunscribe a la historia del incario y a los Estados-nación (Kaliman citado por Unigarro, 2010), no obstante, las divisiones políticas precolombinas y contemporáneas no resultan relevantes para la denominación andina para la cocina. Por esta razón, se recupera la perspectiva de Estermann, anteriormente citada, bajo la premisa de que: “La comida y la cocina están íntimamente ligadas a la cultura (...) El cocinar asegura la producción material y la reproducción del grupo social, pero este proceso material está estructurado culturalmente. Cocinar es hablar y significa así como crear y hacer.” (Weismantel, 1994: 11)

Bajo esta acepción polisémica de lo andino, la categoría *cocina tradicional andina* alude al lugar de procedencia y creación de platillos, significaciones sobre la comida y transformación del medio ambiente en elementos culinarios, perteneciente a culturas – de la Sierra de los Andes- que comparten múltiples aspectos ecológicos, productivos y cognitivos. Entre los aspectos compartidos en las cocinas tradicionales andinas están: los ingredientes, los condimentos, las formas de preparación, la nomenclatura, la tecnología empleada, los platillos y los calendarios (gastronómicos, festivos y agrícolas), a pesar de vivir un proceso de adaptación y especialización local, y que forma parte como praxis cultural, de un pensamiento propio. Esto brinda un sentido de pluralidad a la tradición culinaria (Merino, 2010) aplicada en escalas local, nacional y regional, donde factores como clase, etnia o contexto ecológico generan particularidades en las cocinas tradicionales andinas.

En sus diferentes versiones, se ha asumido abiertamente a la cocina tradicional de Ecuador como una cocina andina, no sólo porque se produce desde un espacio atravesado por la cordillera de los Andes, sino por la presencia de variados elementos que en su conjunto, permiten compartir similares experiencias socio-históricas, culturales y ecológicas con países pertenecientes a la denominada área cultural andina (Unigarro, 2010: 97).



El presente estudio se inscribe en el marco de la cocina tradicional andina del Ecuador, sin embargo, se distancia de alguna generalización en la escala nacional, pues el caso de Cotacachi refiere aspectos materiales y simbólicos muy particulares al poseer una cultura culinaria o cultura alimentaria propia, definida como “el conjunto de representaciones de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras y Mabel Gracia citado por Merino, 2010: 23).

### **Epistemología, Género y Etnia**

Los saberes y conocimientos derivados de las prácticas de las mujeres se sitúan como un campo marginal dentro de las teorías del conocimiento; esto se debe a varias razones: i) no se considera un conocimiento científico válido, al estar fundamentado en la experiencia práctica que se aleja del racionalismo de occidente, bajo un “(...) eurocentrismo como perspectiva hegemónica de conocimiento (colonialidad del saber)” (Walsh, 20012: 3); ii) el conocimiento académico es un espacio convencionalmente masculino, donde las “(...) mujeres hemos sido, durante siglos, productoras de saberes considerados “no científicos” por estar destinados a usos domésticos como la alimentación, la cosmética y la atención del parto.” (Maffía, 2010: 139) y; iii) está inserto en un contexto de “(...) relación centro/periferia entre los lugares de producción de conocimiento teórico consolidado y aquellos que realizan tareas de apoyo y recolección de datos, reproduciendo geopolíticamente la desigualdad” (Maffía, 2010: 139).

Dichos saberes son relevantes, no sólo para el estado del arte epistemológico en sí, ya que el conocimiento de las interrelaciones bioculturales está registrado en la memoria colectiva de los pueblos no-occidentales, que mantienen prácticas de estrecha relación con los productos-alimentos que han creado y diversificado. La memoria biocultural se observa a través del sistema *kosmos-corpus-praxis* (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) a través del cual se pueden conocer las relaciones entre el ser humano y su medio, mediante las actividades productivas y el conocimiento que milenariamente se ha generado como resultado de esta relación dinámica.

### *Conocimientos campesino-indígenas y memoria biocultural*

La discriminación en la ciencia es resultado del colonialismo histórico, que basa su dominio en la negación del sujeto, negación de su alma, de su humanidad y de su capacidad de razonamiento; a esta cadena de exclusión se suma la “(...) negativa académica de reconocer la existencia de una auténtica filosofía no-occidental.” (Estermman, 2006: 10). La subalternidad del sujeto colonial se profundiza en las mujeres, históricamente despojadas de derechos civiles, políticos y económicos, como se evidencia en la falta de acceso a la propiedad de la tierra, su limitada participación política y derecho a la educación.

Ante este contexto académico, el estudio de los conocimientos campesino-indígenas ancestrales, es parte de “La excavación de la ‘filosofía andina’ como el pensamiento racional implícito del ser humano y de la mujer autóctonos de una cierta región del continente americano, es a manera de un deber histórico, el gesto de la ‘devolución’ de lo propio, maltratado, negado y supuestamente extinguido.” (Estermman, 2006: 10). Una vía para realizar esa arqueología de saberes (Foucault, 2002) es la propuesta de Toledo y Barrera-Bassols (2008) sobre la memoria biocultural, la cual es el registro cultural de las interrelaciones entre seres humanos y el medio ambiente apropiado y diversificado.

En la actualidad, es posible identificar en el planeta dos tipos principales de diversidad, la biológica y la cultural, de cuyo encuentro se derivan al menos otras dos más: la diversidad agrícola y la diversidad paisajística. La diversidad cultural incluye, a su vez, tres modalidades de heterogeneidad: la genética, la lingüística y la cognitiva (...), en tanto que la diversidad biológica suele expresarse en cuatro niveles: el de los paisajes (naturales), el de los hábitats, el de las especies y el de los genomas. (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 16-17)

Al elaborar sistemáticamente un registro *kosmos-corpus-praxis*, asociado a la cocina tradicional andina, se estudia a detalle la selección de productos, diversificación de semillas, adaptación de cultivos, conocimiento de los lugares donde se encuentran los productos, organización social, formas de abastecimiento y producción, trueque, reciprocidad y compadrazgo, mercado, relaciones políticas internas, articulaciones institucionales y manejo de pisos ecológicos.

El conocimiento ecológico tradicional (Boege, 2008) es parte del *corpus* de los grupos originarios y comprende “(...) tecnologías, saberes y experiencias en el manejo

de los recursos naturales, instituciones de acceso y prácticas simbólicas” (Boege, 2008: 16) que revelan la adaptación de las culturas a los ecosistemas y sus características, como la presencia de pisos ecológicos en la región andina (Murra, 1978; Oberem, 1981), los cuales son aprovechados mediante estrategias de producción (*praxis*) como la intensificación y diversificación agrícola (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) e instituciones sociales como la reciprocidad y la complementariedad (Estermann, 2006), que a su vez reflejan el sistema de creencias o *kosmos* de la cultura.

El corpus está contenido en el registro nemotécnico kichwa de los productos, es decir, en la memoria lingüística que da cuenta de cómo “Las culturas indígenas participan de saberes y experiencias milenarios en el manejo de la biomasa y la biodiversidad.” (Boege, 2008: 23). Para Toledo y Barrera-Bassols (2008) la memoria biocultural evidencia el conocimiento tradicional indígena que resulta de las prácticas y las creencias históricamente registradas por una comunidad.

Para llevar a cabo una apropiación correcta de los recursos locales, ha sido necesario contar con un sistema cognitivo pues, a toda *praxis* corresponde siempre un *corpus* de conocimiento (o a toda «vida» material siempre corresponde una «vida simbólica»). Por ello es necesario explorar ese *corpus*, es decir, la suma y el repertorio de signos, símbolos, conceptos y percepciones de lo que se considera el sistema cognitivo tradicional” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 70).

Mientras los enfoques bioculturales de la antropología de la alimentación han centrado sus investigaciones en “(...) las consecuencias biológicas de prácticas dietéticas particulares, las consecuencias socioculturales de insuficiencias dietéticas particulares y sus interacciones” (Messer, 2002: 38), lo biocultural desde la agroecología “(...) permite develar las relaciones que la humanidad ha establecido con la naturaleza, soporte y referente de su existencia, a lo largo de la historia.” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 13).

Los sistemas bioculturales evidencian la estrecha relación entre territorio y cultura de los pueblos indígenas (Boege, 2008). Diversidad cultural y creación y diversificación humana de especies –donde la mayor parte de ellas son alimentos- y paisajes son expresiones de la diversidad biocultural, que incluye “(...) la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística (...). Todas en su conjunto conforman el complejo biológico-cultural originado históricamente y que es producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes naturales”-(Toledo y

Barrera-Bassols, 2008: 25). El kosmos atraviesa cada una de estas esferas, al tener una significación e importancia cultural cada actividad realizada en el ámbito de *chakra*<sup>1</sup> y cocina tradicionales.

Entre los componentes del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas se encuentran: “(...) recursos naturales bióticos intervenidos en distintos gradientes de intensidad por manejo diferenciado y el uso de recursos naturales según patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente.” (Boege, 2008: 13) En la memoria biocultural de cada pueblo se encuentran los conocimientos necesarios para preservar la agrobiodiversidad local, a través de registros culturales como las prácticas productivas tradicionales, las lenguas originarias y la cosmovisión que fundamenta la interacción entre seres humanos y medio ambiente.

#### *Memoria biocultural en las mujeres campesino-indígenas*

Los conocimientos sobre el medio ambiente, en el caso de las mujeres provenientes de pueblos originarios, generalmente están contenidos en prácticas que se reproducen y heredan de generación en generación, en formatos distintos al conocimiento académico. Para aproximarnos a ellos se requiere establecer un diálogo intercultural (Leff, 2004), que parte del reconocimiento de otras formas de saber y una práctica política desde el Sur, para la construcción de un *logos emancipador* (Sousa Santos, 2011) que reconozca a las mujeres como *actoras sociales* (Cuvi Sánchez, 2011). Dicho reconocimiento implica, a su vez, develar las relaciones de poder involucradas en la investigación y producción de conocimiento:

También está pendiente visibilizar y valorar los aportes de las mujeres rurales, indígenas, mestizas y afroamericanas, que intervienen en el cuidado de los ecosistemas andinos. Para ello se deberá producir información que ayude a entender qué tan profundas son las relaciones y conflictos interculturales e intraculturales. Asimismo, las diferencias y desigualdades de género deberán ser observadas e interpretadas en ambos niveles (Cuvi Sánchez, 2011: 257).

---

1 Sistema agrícola andino que se basa “(...) principalmente en el sistema de manejo y rotación de cultivos exclusivamente familiar. A parte del uso agrícola (...) se le otorga diferentes usos de naturaleza artesanal y pecuario (...)” (Tapia, 2002: 342). De acuerdo con algunos autores, en la producción agrícola tradicionales se generan relaciones ecológicas complementarias a través de cultivos asociados y autárquicos, resultado de la diversidad de especies producidas.

La cocina tradicional es un espacio en el que se pueden observar esos aportes femeninos, sin embargo, por corresponder al ámbito doméstico no está valorada como área de conocimiento; su estudio representa una “(...) exploración de alternativas epistemológicas y teóricas que proveerán eventualmente una salida de la calle ciega en la que la tradición crítica occidente-céntrica parece estar atrapada” (Sousa Santos, 2011: 3).

La mujer campesina-indígena, en muchas regiones bioculturales del mundo, “(...) es la portadora de una milenaria riqueza sapiencial inconsciente y subterránea que ella misma ignora” (Estermann, 2006: 11). Si bien se coincide con Josef Estermann en la primera afirmación, vale la pena debatir la segunda, correspondiente a la ignorancia de la mujer sobre su propio conocimiento; esta perspectiva resulta de un pensamiento occidental, donde se esperaría que las portadoras del saber esbochen una reflexión epistemológica, en los mismos términos academicistas. Las mujeres campesino-indígenas generan conocimiento válido en sus propios términos y útil en su praxis; el reconocimiento que realizan sobre la sabiduría acumulada se observa en la transmisión intergeneracional que brinda coherencia interna a la episteme femenina indígena.

Para lograr una filosofía intercultural que reconozca e integre los múltiples conocimientos –de cada locus de enunciación- se requiere un diálogo entre culturas (Estermann, 2006) o diálogo de saberes (Leff, 2004) que sólo es posible en condiciones de equidad social, política y epistémica, sin jerarquías universales que validen los conocimientos desde criterios, conceptos y posturas unívocas. El reconocimiento de los aportes al conocimiento, de las mujeres pertenecientes a culturas originarias, es un paso hacia la equidad epistémica en la ciencia y la filosofía.

Si partimos de la relación entre kosmos, corpus y praxis en los sistemas de conocimiento campesino-indígena, relación que conforma la memoria biocultural, se puede observar que la cocina como praxis cultural es una escala de concreción de dicho sistema. “Las cocinas enriquecen, construyen, transmiten las memorias de sus pueblos” (Unigarro, 2010: 86) pues como se plantea más adelante, las mujeres integran saberes de diversa índole, para la composición de los platillos, en la cocina tradicional andina.

### **La cocina como espacio de conocimiento femenino**

Si bien existen múltiples trabajos de corte ecofeminista sobre la relación entre género y ambiente, no se encuentra una amplia producción que vincule estos temas con una revisión de las praxis culturales, en específico sobre la cocina y la alimentación.

En Cotacachi, a pesar de que ha sido un cantón con una alta tasa de participación de ONGs, instituciones y universidades, existen pocos estudios que vinculen el tema del ambiente con la cultura desde una lectura de género y peor aún que analicen las prácticas cotidianas de las mujeres rurales en su relación con el ambiente. (Larrea, 2009: 7).

Este vacío teórico se incrementa al incorporar la variable epistemológica en el estado del arte sobre género, naturaleza, cocina y conocimiento.

En este sentido, el materialismo histórico brinda una perspectiva histórica de las relaciones sociales a partir de la categoría *trabajo*, lo cual es útil para comprender el papel de la mujer en Cotacachi como productora de objetos materiales-culturales relacionados con la agricultura y la cocina. Larrea (2009) señala que el trabajo de Stolen (s/f) es pionero de los estudios de género en Ecuador, con enfoque económico en materia agraria; Stolen aborda temas como la desigualdad de género desde “(...) las categorías del marxismo de división sexual del trabajo, participación laboral y ejemplifica su tesis a través de factores como el matrimonio, la maternidad, la violencia doméstica” (Stolen, s/f citado por Larrea, 2009: 10).

Los trabajos sobre la mujer campesina, desde la perspectiva de género, apuntan a la idea de que la división sexual del trabajo genera relaciones de poder que “(...) ubican a las mujeres en una situación de subordinación frente a los hombres.” (Rosero, 1996 citado por Larrea, 2009: 15). Esta subordinación se debe a factores como la inequidad en el acceso a la tierra, la sobrecarga de tareas y horario en la jornada laboral, entre otras.

#### *División sexual del trabajo en la sociedad andina*

La investigación de Martha Lamas (1986) sobre el origen de los roles sexuales revela que la división del trabajo, que inicialmente se basó en diferencias biológicas como la maternidad, constituye un elemento fundamental en las construcciones de género en las sociedades y las conceptualizaciones masculino y femenino de cada cultura, que determinan a su vez la participación en espacios públicos y privados. Sin embargo, como la autora señala, las diferencias basadas en cuestiones biológicas representan – hasta la actualidad– un discurso que mantiene el status quo dentro de la sociedad y la

ciencia, basado en un determinismo biológico para establecer la división sexual del trabajo (Lamas, 1986).

El presente trabajo no pretende realizar una discusión a profundidad sobre el origen del género y desigualdad, no obstante resulta necesario abordar estos conceptos para situar la categoría *femenina* como rol de un género dentro de la división sexual del trabajo en la sociedad andina. Las instituciones culturales en las comunidades andinas establecen tareas, actitudes y espacios de participación para cada género, los cuales se refuerzan con los trabajos asignados para la manutención de la familia, que de acuerdo a múltiples autores se rigen por el *principio de complementariedad* andina (De la Cadena, 1985; Estermann, 2006; Rivera, 1997).

La antropología ha establecido ampliamente que la asimetría entre hombres y mujeres significa cosas distintas en lugares diferentes. Por lo mismo, la posición de las mujeres, sus actividades, sus limitaciones y sus posibilidades, varían de cultura en cultura. Lo que se mantiene constante es la diferencia entre lo considerado masculino y lo considerado femenino. (Lamas, 1986: 184)

La explicación cultural andinista a estas diferencias es la complementariedad; si bien se reconoce la doble carga del trabajo rural para las mujeres (Harris, 2002), es justificada por el equilibrio entre géneros en la cosmovisión tradicional andina (De la Cadena, 1985), donde la “(...) unidad complementaria del lazo conyugal se reitera de manera que disuelve las categorías de oposición entre hombre y mujer” (Harris, 2002: 17), unidad que Estermann califica como armoniosa en “(...) todo nivel y en todos los ámbitos de la vida, tanto en las dimensiones cósmicas, antropológicas, como éticas y sociales” (Estermann, 2006: 142).

La complementariedad está presente en muchas sociedades (Lévi-Strauss citado por Lamas, 1986) a través del matrimonio y establece estructuras -como el parentesco- en las relaciones entre géneros, donde tradicionalmente el ámbito público corresponde a lo masculino y el privado o doméstico a lo femenino (Rivera, 1997), como una extensión de la división sexual del trabajo primitiva (Lamas, 1986) que a su vez organiza a escalas más amplias las instituciones políticas, económicas y sociales.

Silvia Rivera, en su estudio sobre estructuras de poder en los Andes (1997), señala que existe cierto idealismo en los estudios andinos respecto a la reciprocidad y complementariedad, al aplicarse a las relaciones de género como sinónimos de igualdad y equilibrio. “La diferencia era reconocida de un modo explícito y tajante, quizás hasta

el punto de fundar una jerarquía” (Rivera, 1997: 19) que dinamiza al sistema social andino con la subordinación de la mujer y su papel central para la economía del cuidado y los trabajos reproductivos.

Las instituciones andinas establecen roles de género que lejos de anularse culturalmente, se refuerzan en la división del trabajo y generan especializaciones en la producción y el conocimiento. De acuerdo con Olivia Harris, “(...) la doble carga de las mujeres implica al final el control del consumo, a través de su rol particular de cocineras.” (Harris, 2002: 29) Esta conclusión es compartida por Weismantel cuando incorpora a su etnografía alimentaria, de los Andes ecuatorianos, el concepto de gastropolítica (Appadurai s/f citado por Weismantel, 1994) para referirse a la cocina como espacio de poder político para las mujeres, quienes establecen y reconocen jerarquías y relaciones de parentesco en la preparación y composición de los platillos servidos a cada individuo. En la división del trabajo se producen territorios, es decir, espacios de poder para cada género, aún en la subordinación de los mismos a instituciones más amplias.

#### *Agrobiodiversidad, manejo ecológico y economía andina en la cocina tradicional*

La cocina posibilita el control, por parte de las mujeres, de los recursos relacionados con la alimentación -economía familiar, producción agrícola en huertos y *chakras* domésticas, intercambios de productos entre unidades productivas y pisos ecológicos, selección de especies y control de semillas-, en síntesis, producción y uso de la diversidad agrícola regional. La variedad de productos, aunada a la capacidad de los policultivos de convertirse en nicho de especies nativas de flora y fauna, convierten a los espacios agrícolas tradicionales en ecosistemas y paisajes creados y diversificados por el ser humano, en un proceso coevolutivo (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) que da origen a la llamada agrobiodiversidad. Loyola señala que tan sólo en una *chakra* andina:

Se siembran hileras de maíz con poroto y se intercalan algunas filas o *kazhiles* de cebada, arveja, haba, antiguamente también quinua y *kiwicha*. Hay además plantas dispersas de *achogchas*, papas, ocas, *mellocos*, *mashua*, *raracha*, *taso*, *jícamas*, y se dejan prosperar plantas de *ataco*, *bledo* y *paico*; en los extremos se observan plantas de *chocho* (*tawrí*). (Loyola, 2009: 141)

Mientras cocinan, las mujeres “permanecen como ‘porteras’ entre la producción de alimentos y el consumo” (Niñez, 1984: citado por Weismantel, 1994: 40) lo cual



demanda un conocimiento especializado por parte de las mujeres para la realización de esta tarea.

Desde una perspectiva antropológica, el estudio de la división sexual del trabajo implica observar la asignación cultural de roles, que a su vez construye identidad. “La identidad, en este sentido, se externaliza en productos. En este argumento, el trabajo es un productor de relaciones y no solamente de cosas. Los productos del trabajo, como la yuca o la carne están relacionados con el alma y la fuerza de la mujer y el hombre respectivamente.” (Larrea, 2009: 17) La comida puede entenderse como parte de la identidad de lo femenino, en tanto producto de su trabajo, más no como naturaleza que la esencializa.

La cocina tiene “(...) un soporte material, traducido en los alimentos disponibles en el ambiente, los cuales varían según las épocas del año y las condiciones ecológicas del lugar” (Unigarro, 2010: 84). El manejo, cotidiano y sistemático, de dicho soporte material es lo que convierte a las mujeres en poseedoras de conocimientos ecológicos y económicos que se traducen en productos culturales a través de la cocina, espacio donde “(...) se condensan múltiples aprendizajes” (Unigarro, 2010: 88). Siguiendo la escuela estructuralista antropológica, la cocina se puede analizar “(...) como un ámbito cultural clave, análisis que proporciona acceso a las estructuras de geografía, cosmología, procesos vitales, y estructuras sociales (Weismantel, 1994: 18).

La cocina tradicional andina incorpora productos de diferentes pisos ecológicos (Unigarro, 2010), que podrían ser desconocidos por otras culturas culinarias, si se parte de la premisa de que: “El sistema alimentario de los pueblos indígenas se basa en (...) 1 000 a 1 500 especies con sus variantes, mientras que el sistema alimentario mundial se centra en 15 especies” (Caballero, 1985 citado por Boege, 2008: 21). Un ejemplo de ello es la variedad de papas disponibles en la región andina, diversidad que mantienen los campesinos de este centro de origen, principalmente bajo la agricultura de subsistencia (Toledo y Barrera-Bassols) y en presencia de procesos coevolutivos entre el ser humano y la agrobiodiversidad (Boege, 2008).

La interacción entre mujer y medio ambiente forma parte de los sistemas bioculturales; “(...) la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no sólo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo, recuerdos. Así, a través del acto de comer se recrean sabores, saberes,

conocimientos, memorias de los pueblos.” (Unigarro, 2010: 81) En el registro culinario –a modo de memoria desde la praxis y la oralidad- se preservan especies, semillas, agroecosistemas y tecnologías para su producción y apropiación, bajo modelos cognitivos culturales; por ello la cocina actúa como un espacio integrador (Unigarro, 2010) del mundo material y cultural.

El aprovechamiento de los ecosistemas andinos y su agrobiodiversidad está relacionado con el manejo de la microverticalidad, que “(...) quiere decir que los habitantes de un pueblo tenían campos situados en diferentes pisos ecológicos alcanzables en un mismo día con la posibilidad de regresar al lugar de residencia por la noche” (Oberem, 1981: 51). Este fenómeno es explicado por Oberem, adaptando los sistemas andinos de verticalidad (Murra, 1975) a las condiciones geográficas de la Sierra ecuatoriana, donde existe transición de pisos ecológicos en cortas distancias, a diferencia de los archipiélagos verticales, y transiciones en grandes extensiones presentes en Perú y Bolivia (Murra, 1975).

Oberem describe el abastecimiento de alimentos que realizan pueblos en las regiones de Ibarra, cantón ubicado en la Sierra norte del Ecuador, y Ambato y Alausí, en la Sierra centro; en su registro se observa la obtención de productos como papa y cebada en las tierras más altas y frías, maíz en las regiones medias y templadas y recursos forestales en las zonas cálidas. Su estudio evidencia que la microverticalidad refiere a un aprovechamiento de los recursos naturales, por parte de un pueblo, al establecer sus territorios en zonas estratégicas y organizar su trabajo para garantizar el acceso a múltiples nichos ecológicos y productos.

El archipiélago vertical (considerado como la segunda forma de obtención de productos), los propietarios –generalmente caciques- tenían tierras en diferentes espacios geográficos para obtener, generalmente mediante trabajo de otras personas, productos de múltiples nichos ecológicos. Un tercer tipo de obtención de productos de las regiones ecológicas es el intercambio o trueque<sup>2</sup>, sistema practicado en diferentes grupos étnicos (Oberem, 1981), aunque no existe datación del origen de esta práctica – generalmente realizada entre zonas frías y zonas cálidas; los intercambios familiares, no obstante no adquieren esta clasificación, por estar exentos del carácter comercial. La

---

<sup>2</sup> Se refiere a “(...) aquellos casos de la transacción en que el productor y el consumidor no son idénticos, sea con la intervención del comerciante de tipo profesional o prescindiendo de la misma.” (Hartmann, 1968: 28-29 citado por Oberem, 1981: 59)

cuarta modalidad de obtención de alimentos de diferentes pisos ecológicos es a través de las minkas y el trabajo en campos ajenos (Oberem, 1981), práctica común desde épocas previas al sistema colonial.

El modelo de verticalidad andina en la actualidad debe someterse a revisión, debido a la influencia del mercado que podría sustituir las instituciones socioeconómicas para la provisión de alimentos y la agricultura de subsistencia familiar. “Golte [1980] argumenta que el habitante andino actual no obedece a una sola racionalidad, sino por lo menos a dos: la racionalidad tradicional andina y la economía de mercado introducida, es decir, una economía de consumo” (Vokral, 1991: 25) Dichas racionalidades se mantienen de forma interrelacional y recíproca (Vokral, 1991), lo que constituye un campo de conocimiento en la producción culinaria, para garantizar el acceso a los alimentos que requiere cada platillo o en su caso, adaptar la cocina a las relaciones comerciales, con alimentos base provenientes de la agricultura de subsistencia. En la cocina tradicional andina, la provisión de alimentos implica conocer y manejar las diferentes esferas productivas (Vokral, 1991) y las relaciones ecológicas en los pisos verticales de la zona de influencia.

“Los sistemas andinos de verticalidad (Murra, 1975) están simbolizados a través del intercambio de alimentos entre zonas diferentes” (Bastien, 1978 y Fonseca Martel, 1966 citados por Weismantel, 1994: 14). Estos intercambios se realizan a través de las instituciones económicas y sociales señaladas, que se pueden ejemplificar con los matrimonios entre miembros de familias de diferentes pisos ecológicos, en la llamada familia extendida. “En los Andes, en donde las promulgaciones formalizadas de reciprocidad y redistribución juegan un papel crítico en la creación y mantenimiento de lazos sociales” (Weismantel, 1994: 13) dichos principios se pueden observar en la composición de los platillos, que integran y sintetizan las relaciones comerciales y ecológicas entre comunidades.

La cocina tradicional andina que mantiene formas de preparación ancestrales, instituciones comunitarias y sostenibilidad ecológica en la selección de productos, al tener como materia prima la agrobiodiversidad local, se convierte en un espacio de conservación y diversificación de la misma pues, como afirma Catalina Unigarro (2010), la cocina no sólo es registro de la cultura e historia de un pueblo, también tiene la capacidad de incidir en ellas.

La complejidad de la cocina tradicional andina resulta del sistema de relaciones socioambientales que se ponen en práctica cotidianamente en ella, por esta razón es importante comprender las bases materiales –económicas y ecológicas- a la par que los elementos culturales –simbólicos, cognitivos y socio-organizativos- para el estudio de la cocina como una síntesis del conocimiento biocultural de un pueblo.

## CAPÍTULO II CONTEXTO ALIMENTARIO DE COTACACHI

### **Contexto socioambiental de la Sierra norte del Ecuador**

Santa Ana de Cotacachi es un cantón ubicado en Imbabura, al norte del Ecuador; con una superficie de 1.725,7 km<sup>2</sup> representa el cantón más grande de esta provincia (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 2). Al estar en la Sierra norte comparte elementos geográficos y culturales con el resto de la zona andina de este país, que forman parte de la organización socio-territorial y de la producción en los Andes ecuatorianos.

La Sierra ecuatoriana tiene una extensión de 50 a 80 Kms. de ancho por 650 Kms. de longitud. A excepción de variaciones regionales encontramos aún en áreas limitadas de ella -algo esquematizadas- las siguientes zonas climáticas: 1°. el "piso temperado subtropical" entre los 1.500 y 2.000 m. de altura con temperaturas medias de 20-15° C; el 2°. el "piso temperado subandino" (2.000-3.300 y 15-10° C); 3°. el "piso andino" de 3.300 a 4.600 m. y 4°. el "piso frío glacial" a partir de los 4.600 m. El límite de cultivo está más o menos a los 3.500 m., el Páramo comienza a los 3.300-3.500 m. de altura. (Oberem, 1981: 51)

La peculiar geografía de la Sierra ecuatoriana hace que en un territorio pequeño, como Cotacachi, se encuentren diferentes pisos ecológicos y climáticos (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011). Dentro del cantón se encuentran ocho formaciones ecológicas y once zonas de vida<sup>3</sup> (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011), lo que convierte a Cotacachi en un territorio de alta biodiversidad y riqueza ecológica, un ejemplo de ello es “La reserva Cotacachi Cayapas [que] tiene una extensión de 204.000 ha, a la que pertenecen sus páramos, el cerro Cotacachi y las zonas bajas de rica biodiversidad.” (Ortiz, 2004: 60) Esta zona además es alta en endemismos, con un registro de 409 especies y gran diversidad en muestras de familias nativas del Ecuador (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011).

---

<sup>3</sup> Páramo pluvial sub alpino, bosque muy húmedo montano, bosque húmedo montano bajo, bosque seco motano bajo, bosque húmedo pre montano, bosque muy húmedo tropical, bosque húmedo tropical, bosque seco tropical (PDOT Cotacachi citado por Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 37).

### *Aspectos socio-demográficos*

De acuerdo con el censo del 2010, la provincia de Imbabura tiene 398.244 habitantes, el 48,6% son hombres y el 51,4% son mujeres, de las cuales 102.725 están en edad reproductiva (INEC, 2010). En el caso de Cotacachi la población es de 40.036 habitantes, con 19.946 mujeres y 20.090 hombres; de este total el 18,7% presenta analfabetismo (INEC, 2010), lo que revela una concentración en el rezago educativo, respecto al 10,6% de población total con analfabetismo en la provincia. Cotacachi es un cantón con índices altos de pobreza, “pues supera el 77%, (...) tres de cada diez personas viven en condición de hacinamiento.” (Ortiz, 2004: 60)

Las cifras del censo 2010 indican que en Imbabura 163.272 mujeres se encuentran en edades productivas, de las cuales sólo 68.484 representan la Población Económicamente Activa (PEA), mientras que 95.243 se encuentran entre la Población Económicamente Inactiva (PEI), relación inversa al porcentaje mayoritario de PEA masculino (INEC, 2010). No obstante, entre los trabajos categorizados por el INEC no se contemplan aquellas actividades del ámbito reproductivo, como la agricultura de autosubsistencia, la salud familiar y comunitaria –por ejemplo las parteras dentro del Sistema de Salud Intercultural-, la conservación de la agrobiodiversidad o aquellos trabajos pertenecientes a la economía descalza (Max-Neef, 1986) que generan valor y que son necesarios para el trabajo productivo.

En el caso de la infraestructura de los hogares, el 89,1% de la población cocina con gas y sólo el 9,9% con leña o carbón (INEC, 2010), sin embargo el censo no especifica la relación entre estos porcentajes y las zonas rurales y urbanas, ni con la composición étnica y el acceso a servicios. En muchas casas de la zona andina indígena de Cotacachi se observa que las familias mantienen la cocina de leña, o tulla, para la preparación de ciertos platillos, mientras la cocina de gas se emplea de manera cotidiana, lo que además refleja el nivel socioeconómico de las familias y expresa las bases culturales del gusto en la región.

En cuanto a la composición étnica cultural de Imbabura, el 65,7% de la población se autoidentifica como mestiza, el 25,8% como indígena, el 5,4% como afroecuatoriana, el 2,7 como blanca y el 0,3% es montubia (INEC, 2010). Si bien, el porcentaje indígena de Cotacachi se mantiene menor que el mestizo, se observa que es una localidad con alta presencia de nacionalidades originarias: “El 59% de la población del cantón de

Cotacachi se considera pertenecer al grupo de mestizos, seguido por el 37% del grupo indígena, el grupo de blancos representa el 2%, mientras que el grupo de negros y mulatos representan el 2%.” (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 8).

### *Producción agrícola para el mercado y autoconsumo*

Las condiciones ecológicas de “(...) la Región Interandina o Sierra ubicada entre las dos cadenas de montañas, formada por valles y mesetas hasta llegar a los páramos y alturas andinas (...)” (MIES, s/f: 6), han contribuido al desarrollo de sistemas de producción y organización social basados en la microverticalidad, como forma de aprovechamiento de los recursos naturales de diferentes pisos ecológicos mediante la posesión de terrenos de cultivo –a distintas alturas- por parte de una familia, o a través del intercambio de productos, con estructuras organizativas como la minka<sup>4</sup>, la ayuda mutua –reciprocidad con trabajo o producción-, el compadrazgo o el sistema de dones y retribuciones.

En términos generales, las comunas de la región se sitúan:

(...) sobre las faldas orientales del volcán Cotacachi, de 2.500 a 5.000 m. de altura donde habitan los indígenas de 43 comunidades con cerca de 2.500 pequeños propietarios. Están ubicados en las parroquias de Quiroga, Imantag y la zona rural de las parroquias de El Sagrario y San Francisco cuya economía se organiza en torno al maíz, fréjol, papa, arveja, trigo, cebada y una variada artesanía (cerámica, tejidos, canastas, esteras, tejidos de cuero y lana). En la parroquia de Imantag hay un buen número de medianas y la más grande propiedad rural del cantón. (Ortiz, 2004: 59)

Dentro de la organización territorial –parroquias, comunas y zonas- ocho de las diez parroquias son rurales (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011) y “(...) el 84% de la población vive en el campo lo cual implica que la mayor parte de su economía está vinculado a la producción agropecuaria (65% PEA Agrícola)” (Ortiz, 2004: 59). A pesar de la vocación agrícola predominante en este cantón, el acceso a la tierra es limitado “(...) existiendo casos extremos de ausencia de tierra cultivable, el 25% de la población no disponen de tierra, el 40% disponen de menos de media hectárea, el 20% dispone entre 0,5 y 1 hectárea, el 15% de la población disponen entre 2 a 7 hectáreas” (Larrea, 2009: 41). Asimismo, existen remanentes del sistema hacendario, con 50 propietarios que concentran más de 50 has. (Ortiz, 2004).

---

<sup>4</sup> Trabajo comunitario, principalmente implementado para la construcción de infraestructura y servicios (Ortiz, 2004), pero que también se realiza para la labranza de tierras colectivas o en temporadas de siembra y cosecha.

La falta de titularidad de tierras para cultivo, aunado al deterioro del suelo de la región “(...) por la pérdida de la capa arable por la erosión, mal manejo del riego, inadecuadas prácticas agrícolas, y pocas obras de conservación” (Larrea, 2009: 41), la inequitativa distribución de la tierra y en general, de acceso a servicios –como al agua de riego- son factores que dificultan las condiciones para el sostenimiento de este medio de vida del 80% de la población cotacachense.

La agricultura de Cotacachi se divide entre aquella realizada a gran escala por empresas agroexportadoras (monocultivos de flores y espárragos); organizaciones locales que producen para intermediarios exportadores (principalmente de brócoli, mora, quinua y uvilla); siembra de pastos para alimentación de ganado; incorporación de un mercado especializado en productos orgánicos y; producción para el autoconsumo.

Los principales cultivos del cantón Cotacachi se siembran en monocultivos o cultivos asociados. (...) el maíz suave representa el 21%, trigo el 9%, cebada el 7%, arveja el 4% y papa el 2%, de las UPAS que corresponden básicamente a la zona andina, mientras que la caña de azúcar 14%, el maíz duro 10%, cabuya 6% y plátano 10% de UPAS que son cultivos propios de la zona subtropical. El fréjol de mata y de palo 13% y el tomate de árbol el 2% de UPAS se cultiva en la zona andina y en la zona subtropical y finalmente otros cultivos el 1% que corresponden de habas 36 UPAS, aguacate 48 UPAS” (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 54).

En la zona andina, la producción se destina principalmente al autoconsumo familiar, con parcelas de 0,5 ha., en promedio, cuyos principales cultivos son el fréjol y el maíz, representando el 38% y el 37% de la cosecha total (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011), acompañados de agrobiodiversidad asociada, bajo el sistema tradicional de *chakra* caracterizada por la presencia de policultivos con especies complementarias ecológicamente como: “chochos o quinua, en menor escala se realizan cultivos de habas, papas, arvejas, cebada, trigo, mellocos, ocas, quinua y frutales.” (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 55).

#### *Participación política y emergencia de la ciudadanía indígena*

Cotacachi es relevante dentro de la historia política del Ecuador, por ser un territorio con fuerte presencia del movimiento indígena, el cual a partir de los años setenta del siglo XX construye una agenda local, que va desde la cobertura de necesidades básicas y desarrollo económico, hasta una lucha por la reivindicación identitaria de la nación



*kichwa* y su participación política en las instituciones gubernamentales. El proceso de construcción de una ciudadanía étnica (Ortiz, 2004) convierte a Cotacachi –junto con el cantón vecino de Otavalo- en casos paradigmáticos dentro del movimiento indígena ecuatoriano.

Los acontecimientos que enmarcan la historia política contemporánea de Cotacachi se pueden situar a partir de los años 60, con el fin del sistema gamonal<sup>5</sup> que aunado a la modernización del agro (Ortiz, 2004), representó transformación en las relaciones económicas y sociales en la región, por la consecuente apertura al mercado y la diversificación económica, a pesar de que la tenencia de la tierra se mantuvo casi intacta.

Los sistemas de organización sociocultural tradicionales, como la minka, la ayuda mutua –mencionadas con anterioridad- y los eventos organizativos internos, constituyen una base de participación política, que fácilmente se articuló con el movimiento indígena nacional de los años noventa con “(...) el desarrollo de la educación, la emergencia de la organización campesina indígena local, la influencia del clasismo, la vigencia de los derechos políticos con el retorno constitucional” (Ortiz, 2004: 58) Cotacachi tiene además la particularidad de contar con líderes y presidentes cantonales de nacionalidad kichwa, fruto de un tejido social fuerte que incide en las instituciones políticas cantonales.

La participación indígena, a través de diferentes canales –asambleas, movilizaciones, procesos electorales, etc.- hace que en Cotacachi se viva una tensión entre la democracia representativa y participativa, que “(...) tiene tres aspectos que la caracterizan: constituir un espacio público de diálogo entre actores, conformar un espacio ciudadano donde antes hubo segmentación entre mestizos e indígenas y contar con una agenda de desarrollo que reconoce derechos sociales y de identidad” (Ortiz, 2004: 13). Estas características vinculadas a la organización social (Ortiz, 2004) reafirman la importancia este cantón dentro del movimiento indígena ecuatoriano.

---

<sup>5</sup> “El sistema gamonal se mantuvo en la zona de Cotacachi hasta los años 60, en base a relaciones de carácter servil caracterizadas por el manejo del poder de manera personal y privada, por parte de los hacendados. Los terratenientes eran los titulares de autoridad, en medio de una estructura social donde primaban las relaciones estamentales y la mayor parte de los campesinos dependían de la hacienda bajo relaciones precarias (huasipungo, etc.)” (Ortiz, 2004: 60).

### **Procesos organizativos de mujeres en Cotacachi. Promoción y recuperación de la cocina tradicional y la agrobiodiversidad andina**

Cotacachi es también un caso paradigmático por la incursión del sector femenino en la esfera política, a través de organizaciones de segundo nivel, como la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC), donde grupo de mujeres kichwas se articulan dentro de su estructura a partir de las líneas “(...) salud, cultura, identidad y justicia indígena y también contiene a la comisión de la mujer y la familia.” (Larrea, 2009: 44)

Las demandas de la UNORCAC se sitúan en la autogestión de un modelo de desarrollo local, basado en la cultura kichwa, sus valores y el fortalecimiento organizativo, frente a una historia de despojo de tierras y memoria ancestral, que ha dado lugar a la pauperización de sus habitantes y una tendencia a la migración por las condiciones del agro antes descritas. Algunas reivindicaciones de las mujeres giran en torno a la inclusión política y la soberanía alimentaria, a través de una agenda de trabajo que fomenta el sistema de producción agroecológica y la recuperación de semillas y alimentos locales, como vía para fortalecer la cultura y generar estrategias económicas alternativas.

#### *Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi*

La educación es otro aspecto clave para comprender la emergencia del movimiento indígena en Cotacachi, que se expresa tanto en movilización y movilidad social, como en la institucionalización de organismos de participación, como las organizaciones de segundo nivel. “Cotacachi, que en los 60 tenía tasas de analfabetismo cercanas al 90%, logra tasas netas de asistencia de los alumnos de primaria en 1990 del 80% y en el 2001 del 88%” (Ortiz, 2004: 66).

Dentro del cantón, la existencia del programa de educación bilingüe, como política institucional, incidió en los procesos de reivindicación identitaria dando paso a una generación de intelectuales indígenas (Ortiz, 2004). “Fruto de esta animación y promoción organizativa se unen doce comunidades y se forma el 19 de Abril de 1977 la Federación de Comunas, que luego de dos años se legalizará ante el MAG como Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi, UNORCAC”. (Ortiz, 2004: 68) Durante la siguiente década, la UNORCAC amplió su agenda política hacia la

cobertura de servicios e infraestructura, convirtiéndose en una autoridad paralela al municipio, que a su vez realiza gestiones con instituciones gubernamentales, de cooperación internacional y con organizaciones de la sociedad civil.

Hacia finales del el siglo XX la UNORCAC “La Unión se convierte en un organismo coordinador y ejecutor de proyectos orientados a la producción agrícola y pecuaria, a la forestación, a la conservación del agua y al medio ambiente.” (Ortiz, 2004: 73) En esta etapa se incorporan actores sociales, como las mujeres, ampliando la cobertura y legitimidad en su trabajo, cuyo énfasis radica en el desarrollo local con identidad (Ortiz, 2004) basado en el impulso que otorga el movimiento indígena nacional de los años 90.

A contracorriente de las políticas nacionales con sello neoliberal la agenda local tiene en cuenta los derechos sociales y la inclusión de actores con diversa identidad ciudadana. Además apunta a una conexión entre las dimensiones ambientales, económicas, culturales y políticas del desarrollo, buscando superar un tipo de desarrollo desequilibrado y heterogéneo. (Ortiz, 2004: 14)

Bajo este modelo se realizan sistematizaciones y estudios sobre medicina ancestral, alimentación, salud y producción local, además de actividades productivas correspondientes con estos ejes, como la feria agroecológica Jambi Mascari o el turismo comunitario dentro del cantón. Un fenómeno interesante en Cotacachi es la correspondencia entre la agenda gubernamental y la de la UNORCAC, dentro de las parroquias rurales de Cotacachi, debido a la gestión e incidencia de la organización en procesos productivos, de ordenamiento territorial, acompañamiento jurídico a las comunidades y con enfoque de género, en la atención de problemáticas como la violencia contra las mujeres y el fortalecimiento de liderazgos femeninos; esta agenda ha fortalecido el tejido social y la creciente participación comunitaria en la toma de decisiones locales.

#### *Jambi Mascari: producción agroecológica y soberanía alimentaria*

En Ecuador, la soberanía alimentaria es un discurso que está incluido tanto en la Constitución Política, a través de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), como en los programas de trabajo de diversas organizaciones de la sociedad civil; la UNORCAC representa uno de los actores políticos nacionales que

reivindica la lucha por la soberanía alimentaria a través de comisiones de trabajo que realizan actividades productivas, desde la producción campesina familiar y agroecológica, frente a proyectos agroindustriales y extractivistas presentes en el país y que en el caso de Cotacachi, se evidencian en la explotación minera en la zona subtropical de Íntag.

Entre las características de la producción agroecológica en el Ecuador encontramos que muchos de estos proyectos: “(...) provienen de procesos organizativos autónomos; su producción y comercialización está dirigida al mercado interno; la mayoría de sus participantes producen en propiedades menores a cinco hectáreas; en estos procesos participan organizaciones indígenas y campesinas (...)” (Bustos, 2010: 9). En este contexto, las comisiones femeninas de “Mujer y Familia” y “Salud y Nutrición” de la UNORCAC han emprendido un par de proyectos relacionados con la soberanía alimentaria: la producción agroecológica de alimentos locales y la recuperación de la memoria culinaria, a través de publicaciones, talleres y ferias gastronómicas; actividades que las convierten en agentes económicos y políticos dentro del cantón.

Para comprender a las mujeres como ‘actoras sociales’ (Cuvi Sánchez, 2011), en este proceso, es importante recuperar el significado de agroecología como una corriente de la Ecología Política, la cual no se restringe a la aplicación de sistemas tecnológicos, sino que está cargada de elementos ideológicos en tanto:

(...) representa un esfuerzo por rescatar y desarrollar algunos elementos de la agricultura tradicional o indígena, sobre todo con respecto a la sustentabilidad ecológica. En un nivel más amplio, la misma escuela de pensamiento representa un esfuerzo por encontrar un camino alternativo al desarrollo capitalista industrial, particularmente para las comunidades rurales marginadas del tercer mundo. (Tretteault, 2008: 252)

En Cotacachi cada domingo, a partir de las seis de la mañana, el centro Jambi Mascari es escenario de una feria agroecológica, donde alrededor de 150 productoras venden e intercambian semillas, hortalizas y alimentos locales sembrados bajo técnicas tradicionales andinas; parte de la consigna de estas mujeres es reivindicar su estatus como productoras, a partir del sistema agrícola de la chakra, modelo destinado principalmente a la autosubsistencia alimentaria de los pueblos originarios andinos y que en la actualidad se complementa con actividades secundarias y terciarias.

En la Zona Andina, y, específicamente las comunidades que pertenecen a la UNORCAC, han logrado ingresar con sus productos agropecuarios producidos en sus parcelas al mercado local a través de la feria dominical que se realiza en Cotacachi, este espacio ha permitido que se establezca una relación directa de productor a consumidor en donde se busca fortalecer un espacio de economía solidaria. (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 58)

Las mujeres que participan como productoras en la feria agroecológica *La Pachamama nos alimenta* se consideran a sí mismas como guardianas de semillas, pues son poseedoras de los conocimientos sobre la producción agrícola tradicional (Piñán conferencia, 2013). Las ferias de la UNORCAC, según María Piñán –presidenta del Comité Central de Mujeres de dicha organización- son un banco vivo de semillas, una apuesta de recuperación de la soberanía alimentaria andina, frente a políticas agrarias que han derivado en:

(...) una pérdida de la diversidad de los cultivos que tradicionalmente han sido importantes para la gente, como las ocas, la mashua, la lenteja. Se han priorizado el monocultivo, especialmente el maíz. Las familias han ido perdiendo la diversidad, ya sea por el sistema educativo, el proceso de aculturación producto de la migración o por el propio sistema económico imperante. El resultado es la consecuente pérdida de los patrones culturales de consumo y un peligro a su seguridad alimentaria al interior de sus parcelas. En este sentido, se ve que, aunque en forma muy precaria, solo las mujeres son quienes mantienen la huerta como un espacio de expresión cultural. (Larrea, 2009: 60)

El modelo agroecológico de la UNORCAC promueve también “(...) iniciativas productivas de economía solidaria, la asociatividad de los productores y la generación de empleo” (Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi, 2011: 52). Esta propuesta resulta clave en la construcción de relaciones directas entre productores y consumidores que no estén regidas por el economicismo (Piñán, conferencia, 2013), pues como plantea la líder kichwa, en la medida en que se reconozca el valor de esta producción, se puede revertir el proceso de tecnificación química que erosiona las formas tradicionales de organización-producción andina.

*Recetarios tradicionales: Recuperación y revitalización de la memoria culinaria local*

Las guardianas de semillas de la UNORCAC consideran que la memoria de los pueblos norandinos se encuentra, también, en la transformación de la producción primaria en aspectos culturales, como es la gastronomía. Uno de los procesos más difundidos de recuperación de la cocina tradicional local, como forma de incentivar y visibilizar la productividad del trabajo de las mujeres, es el de la UNORCAC, donde:

A mediados de la década de los 90, el Comité Central de Mujeres UNORCAC, como una estrategia para agrupar a las mujeres de las 43 comunidades y enfrentar los problemas cotidianos, inicia un proceso de recuperación de la gastronomía ancestral mediante el aprovechamiento de la sabiduría de las mujeres en el arte culinario (Fueres, Morán y Hill, 2013).

Las comisiones de mujeres realizan cada tres meses, ferias gastronómicas vinculadas a los rituales kichwas de solsticios y equinoccios; la intención es dar a conocer los productos andinos y sus propiedades nutricionales, así como los saberes ancestrales que parten “de la ritualidad y cosmovisión y está traducido en la conservación y conocimiento agroculinario: ocas de dulce, mashuas, papas con berro, mazamorra con cuy, chicha de jora, de amaranto, de yuca, tortillas de tiesto” (Piñán, conferencia, 2013). La cocina, como mediación cultural entre cultura y naturaleza representa, a su vez, la concreción material de la producción agroecológica, enmarcada en el vínculo naturaleza-mujer-trabajo (Salleh, 1994) para la soberanía alimentaria.

Como señala la organización: “Las mujeres indígenas de Cotacachi en su diaria tarea de preparar las comidas tradicionales recrean su identidad y fortalecen los valores campesinos los que están estrechamente vinculados a la conservación de la agrobiodiversidad.” (UNORCAC, s/f: 3) El trabajo femenino representa, en este contexto, el traslado de la producción de valores de uso al campo político, como una de las múltiples respuestas ambientales de las mujeres (Salleh, 1994) ante los conflictos ecológicos distributivos (Martínez Alier, 2004) de la región.

Un discurso que evidencia la relación entre cocina e identidad, como ejercicio político de la UNORCAC, es la publicación de una colección de recetarios donde se compilan platillos tradicionales bajo el argumento de que “(...) el patrimonio cultural natural de las comunidades de Cotacachi, puede contribuir a la solución de los problemas del hambre y la malnutrición, (...) de darse las condiciones favorables que

permitan la conservación de estos saberes y riqueza aún existente.” (Baez y Pazmiño, s/f: 6) En este sentido, la organización apunta a la recuperación de platillos ancestrales como vía para posicionar una estructura socioeconómica basada en actividades primarias, frente a problemas de tenencia de tierra y acceso a servicios básicos.

Los recetarios “para la soberanía alimentaria y el buen vivir” (UNORCAC, s/f) representan también un proceso de revitalización de la memoria biocultural (Toledo y Barrera-Bassols, 2008), sobre los agroecosistemas andinos y su importancia para la autogestión económica. A lo largo de cuatro publicaciones se han recopilado platillos tradicionales que reflejan la diversidad de formas de preparación de los productos locales: sopas, platos fuertes, coladas dulces, bebidas, tortillas; este trabajo se realizó con mujeres de al menos catorce comunidades de Cotacachi y su relevancia radica, de acuerdo con María Piñán en que “en la riqueza en la gastronomía se mantiene la identidad y riqueza de los pueblos” (Piñán, conferencia, 2013).

La identidad indígena y campesina cobra primacía en la exigencia de derechos civiles y políticos, que se materializa en las publicaciones que reivindican el patrimonio alimentario de Cotacachi. Un total de 46 recetas conforman la muestra representativa de productos, formas de preparación, sazones y nomenclaturas de la cocina indígena de Cotacachi, que ahora se ofertan y promocionan en espacios públicos y se reproducen en los ámbitos domésticos de las familias de la organización (Diario de campo, 2013) construyendo un sentido de orgullo e identidad en la localidad.

Los elementos culturales que se emplean para la significación del patrimonio alimentario no son estrictamente originarios de la región, pues existen articulaciones de la UNORCAC con grupos externos de especialistas en gastronomía y nutrición, que junto con las mujeres de la localidad, combinan ingredientes y recetas tradicionales con elementos de valor nutricional y con presentaciones que pueden ser atractivas a gente externa a la comunidad, para crear una cocina tradicional. No obstante, las mujeres de la localidad la adoptan como propia y les brinda identidad pues ellas forman parte de esta creación y reproducción, ya sea a través de su preparación en el ámbito doméstico, como en ferias gastronómicas y para la venta dominical en la feria agroecológica de Jambi Mascari.

Cabe señalar que los trabajos de la UNORCAC por construir un patrimonio culinario han sido apoyados por la cooperación internacional, bajo el discurso de la

soberanía alimentaria basada en la revalorización de la cultura andina y el buen vivir; entre las organizaciones que financian estos procesos se encuentran la Cruz Roja, “Xarxa Consum Solidari y el Ayuntamiento de Barcelona, bajo el proyecto “Fomento de la Soberanía Alimentaria en las Comunidades Indígenas de Cotacachi”. (Anrango, s/f: 3)

La recuperación de la cocina tradicional, a partir del uso de la agrobiodiversidad local, como elementos identitarios en Cotacachi, ha derivado en la participación de mujeres en la escena pública, pues al ser actrices económicas reconocidas y poseedoras de un conocimiento, adquieren identidad individual y colectiva que las posibilita como sujetos políticos dentro de la ciudadanía. El reconocimiento del patrimonio alimentario por parte de la UNORCAC tiene como estrategia la visibilización del trabajo de la mujer, en tanto productora de valores de uso y cambio, que la incorpora como sector a la vida pública, en oposición a la exclusión del trabajo femenino doméstico dentro de los indicadores del PEA o del Producto Interno Bruto (PIB).

#### *Dieta y agrobiodiversidad en Cotacachi*

La producción agrícola es la primera parte de la incorporación de la naturaleza en la creación culinaria; en sociedades que mantienen modos de producción campesinos no occidentales es imposible desarticular la producción de alimentos, de su preparación y consumo, por ello conocer el hecho alimentario de las comunidades kichwas de Cotacachi pasa por una revisión de la memoria biocultural, registrada en la *praxis* campesina que da cuenta de la historia y sabiduría de las culturas de la Sierra norte del Ecuador.

Muchos de los productos básicos dentro de la alimentación en Cotacachi, cultivados en las chakras familiares, son originarios de la región andina, la cual comprende “(...) Perú, Ecuador, Bolivia, Chile, y la región subtropical del Brasil y de Paraguay. Las evidencias arqueológicas demuestran que el cultivo de la papa, del tomate, de habas, del algodón, de la yuca y de otros tubérculos se inició en la región andina a partir de los 9.000 años atrás (Salaman, 1949; Harlan, 1992 en: Toledo y Barrera, 2008: 37).

La *praxis* agrícola andina de la chakra contiene un pensamiento ambiental basado en un corpus que comprende selección de alimentos, diversificación de semillas,



adaptación de cultivos, conocimiento de los lugares donde se recolectan determinadas plantas comestibles y medicinales, manejo de pisos ecológicos y sus sistemas de riego.

Las comunidades de Imbabura se encuentran emplazadas en el piso del maíz, pero tienen control de los pisos más altos. (...) Sus principales cultivos, después del maíz, son la papa y la quinua. Respecto a esta última, se observa que son los únicos pueblos que siguen cultivando en cantidades considerables, tanto para el autoconsumo como para el mercado. (...) se encuentran en el *área cultural del maíz*. (Moya, s/f: 17)

La siembra del maíz (*Kuri kaspá sarakuna*) en Cotacachi tiene una significación que va más allá del aspecto nutricional o económico, este cultivo cobra un lugar privilegiado culturalmente que se refleja en la gran cantidad de platillos que lo tienen como base, aunado a que en la mayoría de las comidas el maíz tostado acompaña sopas y guisos. La siguiente descripción, realizada por las mujeres de la UNORCAC (2012), ejemplifica su importancia:

Maíz representación económica viva de los andes, alimento primordial desde más de 10.000 años, ensoñadora de fortuna para quienes te respetamos, madre de nuestra cultura. Ñukanchik kawsaikunapi jatun kawsak kulki shina willachik sara mama, runakunapak waranka, waranka watakuntak mikuchik, kanta allikachikpika sumak muskuikunapi shina allita willak sumak sara mama, ñukanchik runakaunapak sapi kawsaiku. (UNORCAC, 2009: 5)

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y la UNORCAC, junto con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) realizaron un inventario de la agrobiodiversidad presente en Cotacachi, para ello se colectaron “(...) un total de 99 materiales, 29 de maíz y 40 de fréjol, con los nombres comunes utilizados por los agricultores” (Lima y César Tapia, 2010: 10) en quince comunidades del cantón. Dentro del inventario se registraron los cultivos tradicionales andinos presentes en el territorio indígena de la UNORCAC.

Este territorio comprende dos zonas agroecológicas que incluyen una variedad de ecosistemas, se dividen por altura en el páramo (superior a los 3.000 msnm) y las tierras andinas de cultivos (2.280 a 3.300 msnm). Esta a su vez se divide en: zona de cereales, tubérculos y pastos (2.700 a 3.300 msnm), la zona del maíz (2.500 a 2.700 msnm) y la zona de cultivos de ciclo corto espaciados (2.280 a 2.500 msnm). (Lima y César Tapia, 2010: 13)

Aproximadamente treinta especies de plantas comestibles son nativas de la zona andina de Cotacachi, mientras que un número similar es introducida, conformando entre ellas la agrobiodiversidad de la región, la cual se encuentra en un proceso de erosión genética

(Lima y César Tapia, 2010); de la variedad de cultivos, numerosos estudios refieren que el maíz y el fréjol son los alimentos básicos producidos por la agricultura familiar, bajo un modelo de transmisión intergeneracional del conocimiento sobre el paisaje, la ideología kichwa y la relación entre humanidad y naturaleza. Este conocimiento –como se aborda en el primer capítulo- está asociado a la *praxis* y al sentido ritual que expresa el *kosmos* cultural:

En Cotacachi, todas las comunidades practican en menos o mayor proporción, con ciertas diferencias, una variedad de fiestas tradicionales y rituales ligadas al calendario agrícola y otras de índole religioso como el matrimonio, bautizo y confirmación. Los espacios celebrativos permiten reafirmar el principio de reciprocidad, solidaridad, justicia y equilibrio que debe existir entre los runas [seres humanos] y el cosmos (Lima y César Tapia, 2010: 15).

Las especies que los runas<sup>6</sup> de Cotacachi han seleccionado, adaptado, diversificado y preservado, convirtiendo a este lugar en un “microcentro de diversidad agrícola” (Lima y César Tapia, 2010: 25) comprenden variedades de achogcha –planta rica en minerales y vitaminas, utilizada en sopas o medicinalmente-, ají, haba –consumida fresca, seca o como harina-, quinua –cereal cuya datación es de 6.000 años de cultivo en los Andes-, ataco –variedad de amarando utilizada para preparar bebidas-, sambo –utilizada en muchos platillos y como planta medicinal, desde las semillas hasta la pulpa-, y frutales como el tomate de árbol, mora, taxo y uvilla (Lima y César Tapia, 2010).

Del maíz existe registro de doce variedades, las cuales se relacionan con los platillos cotidianos en la alimentación tradicional de Cotacachi; algunas de sus variedades –presentadas en lengua kichwa- son: yura pintado, yura jatun sara, yura chaucha sara, yura racu sara, yaguar chapu sara, mapa sara, rosado jatun sara, runa chaucha, guata sara, puca chulpi, yura morocho chaucha, entre otros (Lima y César Tapia, 2010). El cultivo de maíz está asociado al fréjol, del cual se registran variedades como: allpa poroto, conejo guano, bolón pintado, jatun canario, killu poroto, yana poroto, poroto rosado, chaucha rosado, sara poroto, yura pintado, etc. (Lima y César Tapia, 2010).

En una etnografía de los pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana, se advierte una relación entre la alimentación y los ciclos vitales, como la menstruación, el parto, post-parto, lactancia e infancia, (Moya, s/f) y que cada comunidad indígena adopta sus

---

<sup>6</sup> Palabra kichwa con la que se autodefinen como personas o seres humanos.

preferencias alimentarias con base a creencias, cosmovisiones y con las percepciones y categorizaciones que realizan de los alimentos, que a partir de sus características –fríos, calientes, sanos o dañinos- son seleccionados como predilectos o censurados en estos momentos vitales y para el consumo cotidiano, sus combinaciones y formas de uso.

### *Transformaciones en la alimentación de Cotacachi*

La cocina tradicional de Cotacachi reúne elementos que van de la producción de alimentos, su preparación, la comensalidad y los momentos vitales en estas comunidades; dichos elementos comprenden un complejo sistema alimentario que contiene saberes ancestrales y conocimientos especializados agrícolas, nutricionales, ecológicos, que se enmarcan en un sistema de creencias y de relaciones sociales y socioambientales.

El sistema alimentario, sin embargo, no es estático, se revitaliza y transforma de acuerdo a decisiones políticas y contextos económicos, como la diversificación económica, los fenómenos migratorios o la producción agroecológica de Jambi Mascari. La economía de Cotacachi es mixta por lo que la alimentación no se rige únicamente por la producción para el autoconsumo; entre las actividades terciarias principales está el turismo, que ha conducido a que algunas prácticas culinarias se orientan a brindar servicios de comida a los visitantes.

En estos casos, los restaurantes brindan alimentos comunes en todo el Ecuador, por ejemplo, durante un desayuno en la terminal de autobuses se ofrecen, desde las 6 am., jugos, café, huevo y pan con queso, al igual que en las cafeterías del centro de Cotacachi, donde además el menú se presenta en español e inglés, a pesar de ser un cantón con alta presencia kichwa. Estas incorporaciones de Cotacachi al mercado hacen que espacios indígenas que conservan elementos de la cocina tradicional, se modifiquen para adecuarse al contexto económico turístico, adquiriendo elementos similares a cualquier zona del resto del país.

Sin embargo, fuera de las áreas urbanas y semiurbanas, la estructura alimentaria en Cotacachi es muy similar a la descripción realizada por Moya, de las comunidades kichwas norandinas de Otavalo, cantón ubicado a 30 km. del lugar estudiado:

Se come tres veces al día. Antes desayunaban entre las 03h00 y las 05h00. En la actualidad, a las 06h00 ó 07h00. Puede ser un calentado de la merienda. La merienda también es un calentado del almuerzo. El

almuerzo cuando no se come en casa, consiste en un cucavi o comida para llevar, puede ser habas con maíz tostados, o habas con pepa de sambo, o mote con papas, o fréjol con berro y algo de dulce: sambo y ocas de dulce, calabaza de dulce con leche o jugo de frutilla, antes se tomaba chicha en lugar del jugo. Las personas que quedan en casa comen fundamentalmente coladas o sopa de arroz de cebada y una colada de dulce. (Moya, s/f: 21)

En el caso de los proyectos de turismo comunitario, donde se ofrece hospedaje y comidas dentro de las casas de familias kichwas –y el turista participa de sus actividades cotidianas- la estructura de las comidas combina elementos de ambas prácticas: cocina tradicional para la familia que alberga y la incorporación de elementos mestizos para los visitantes. Otro cambio significativo en la alimentación kichwa es la introducción de programas sociales del gobierno, que a nivel nacional otorgan canastas básicas con fideos, arroz y alimentos enlatados, los cuales han sustituido el uso de tubérculos y cereales en algunas familias.

Los fideos y los alimentos enlatados pertenecen a otra cultura, menciona Moya (s/f) por lo que son rechazados por algunas mujeres, además de ir en contra de la lucha política por la soberanía alimentaria, en el caso de las productoras de Jambí Mascari; la resistencia a la introducción de nuevos alimentos es un fenómeno que se presenta en múltiples culturas y que se expresa en la relación dialéctica bueno para comer-bueno para pensar.

Lévi-Strauss mantiene que la comida es "buena para pensar" y, en consecuencia, "buena para comer" en la medida que los alimentos han de ser primero considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos por nuestro organismo. Primero los pensamos y, si son aptos para nuestro espíritu, nos los comemos. (Gracia, s/f: 16)

### **CAPÍTULO III**

## **CONOCIMIENTO BIOCULTURAL DE LAS MUJERES. RELACIONES ENTRE LA COCINA Y LOS AGROECOSISTEMAS**

La cocina tradicional de Cotacachi incorpora la diversidad agrícola local. La diversificación de platillos y formas de preparación es una expresión de la memoria biocultural (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) que resulta de la diversidad biológica y cultural en la Sierra norandina ecuatoriana; el conocimiento ecológico tradicional (Boege, 2008) de esta región se puede observar en la agrobiodiversidad local, en la diversificación de paisajes y agroecosistemas y en las formas de producción ancestrales que son transformadas posteriormente en comidas dentro de las cocinas familiares andinas.

Durante el trabajo de campo en las comunidades de Cotacachi se observaron prácticas de manejo de agroecosistemas, asociadas a conocimientos ancestrales y a la cocina tradicional, como la presencia de un calendario agroculinario que responde a ciclos productivos, al manejo de suelos, planificación de la producción según las estaciones del año, la diversificación, conservación y transformación de semillas, así como un desarrollo tecnológico que permite mantener la variedad de comidas dentro de la dieta de las comunidades indígenas norandinas.

En este capítulo se analizan los resultados del trabajo de campo, respecto a los conocimientos bioculturales señalados, bajo el eje de la cocina tradicional andina de Cotacachi. Si bien, en esta investigación se recuperan testimonios y observaciones de mujeres de doce comunidades de Cotacachi, los estudios de caso donde se realizó el trabajo de campo –dentro de unidades domésticas familiares- corresponden a la zona agroecológica del maíz, dentro de las tierras andinas de cultivos (Lima y César Tapia, 2010), en las comunidades de Santa Bárbara –tierras altas- y La Calera –tierras bajas- de Cotacachi.

#### **Sistema productivo, conocimientos climáticos y ciclos de siembra y rotación de cultivos**

Las comunidades Santa Bárbara y La Calera, en Cotacachi, comparten en su generalidad características de las unidades campesinas en la Sierra del Ecuador: “(...) organizadas en su mayor parte en torno a comunidades, disponen de múltiples parcelas, ubicadas en su mayor parte en las estribaciones de las cordilleras de los Andes.” (Field y Manuel

Chiriboga, 1984: 14). En la unidad doméstica de Santa Bárbara se observa la distribución de la tierra familiar en diferentes terrenos, los cuales se adquieren por herencia o compra, principalmente los que anteriormente fueron de haciendas.

Existen familias que sólo cuentan con el terreno que habitan, mientras que algunos terratenientes –remanentes del sistema hacendario norandino- quienes por lo general no viven en la comunidad, sino en Quito o Cotacachi, dan los terrenos a trabajar ‘al partir’, sistema que se basa en el intercambio de productos por mano de obra; los ‘partidarios’ son personas que no tienen tierra y trabajan el terreno de alguien más, bajo el acuerdo de que la cosecha final se divide entre las dos partes. Este modelo ‘al partir’ es una alternativa para la obtención de alimentos dentro de las comunidades de Cotacachi.

La unidad doméstica con quienes se realizó el trabajo de campo posee alrededor de diez terrenos, que en su conjunto no llegan a conformar una hectárea; la mayoría de los terrenos se encuentran en la zona del maíz, dentro de la comunidad de Santa Bárbara y uno en tierras altas para la siembra de productos como papa, haba, melloco, entre otros cultivos propios de la zona de cereales y tubérculos, que va de los 2.700 a 3.300 msnm (Lima y César Tapia, 2010). Así como este caso, algunas familias procuran tener al menos un terreno en la zona alta, que en comunidades como Tunibamba emplean también para la provisión de recursos forestales, como leña para la tullpa<sup>7</sup>, con lo cual refieren que parte de sus actividades consiste en el cuidado del bosque.

#### *Locro de zambo y choclo-mote con papas.*

#### *Microverticalidad y estrategias de uso y cuidado del suelo*

Al igual que la descripción realizada por Mary Weismantel de la Sierra centro, en Cotacachi “(...) existen dos categorías básicas de platos: sopas y secos. Pero en contraste con un almuerzo blanco, en el que la sopa y la colada están junto a un seco central, (...) la sopa tiene un rotundo predominio” (Weismantel, 1994: 194). El *locro de zambo* es un tipo de sopa que incorpora múltiples elementos de la chakra, como choclo (*Zea mays*), frejol (*Phaseolus vulgaris*), habas (*Vicia faba*), chochos (*Lupinus mutabilis*), arvejas (*Pisum sativum*) y cuya base es el zambo (*Cucurbita ficifolia*), elemento que le brinda la consistencia espesa de locro; su preparación y consumo se da

---

<sup>7</sup> Término kichwa para denominar a la cocina de leña.

en la época de cosecha de granos del ciclo de maíz y frejol, principalmente durante los meses de marzo y abril.

La cocina de Cotacachi marca subdivisiones en la sopa: *uchu api*, *colada* o *mazamorra*; *lukru* (locro); *crema* y; *sopa* o *caldo*. Las sopas o caldos se caracterizan porque el líquido base es ligero y transparente, a pesar de contener muchos ingredientes—como verduras, pollo y papas (*Solanum* spp.). Las coladas o mazamoras tienen una base de almidón —harina de maíz, *uchu haku* o arroz de cebada— que las vuelve espesas, al igual que los locros. La crema es un platillo introducido<sup>8</sup> y se realiza a base de verduras molidas en licuadora. De estas subdivisiones, el *uchu api*, las coladas y los locros— son las más comunes en las familias de Cotacachi y el plato base en la comida cotidiana y festiva.

Uno de los secos<sup>9</sup> que se consumen con regularidad en Cotacachi es el *mote*, el cual consiste en una mezcla de granos cocidos, generalmente en tulla o cocina de leña, que se sirven solos o acompañados de queso, papas o ají (*Capsicum baccatum*). En temporada de cosecha de maíz, que va de abril a junio, se prepara a base de granos tiernos, principalmente de choclo (de ahí la nomenclatura *choclo-mote*), frejol y en algunos casos con haba y arveja.

Durante el mes de estancia en Santa Bárbara se consumió *choclo-mote* en once ocasiones, tanto en desayunos, almuerzos o cenas, siendo uno de los principales platillos cocinados por Etelvina —madre de familia de la unidad doméstica donde se realizó la primera fase del trabajo de campo. En La Calera y en las comidas de Jambi Mascari también se encontró la preparación regular de *mote*, en el primer caso acompañando alguna carne en la mayoría de las cenas y en el segundo, como guarnición dentro de los almuerzos.

El *choclo-mote* al igual que muchas de las sopas preparadas en Cotacachi —como locro de papas, locro de habas, *uchu api* con mote, o fanesca— incorpora productos de la *chakra* familiar; para la provisión de estos alimentos las mujeres campesinas realizan

---

<sup>8</sup> Por introducido se hace referencia a que el platillo no tiene un origen local, ni en ingredientes ni en forma de preparación, pero que se está difundiendo entre las familias de Cotacachi, por influencia de los restaurantes turísticos de la cabecera municipal, o porque algunas mujeres recibieron talleres sobre cocina internacional, generalmente bajo algún proyecto económico, como el turismo comunitario.

<sup>9</sup>La categoría seco responde a la diferenciación entre los platos sopa (con sus subcategorías) y aquello que no tiene consistencia líquida, independientemente de su composición, que puede ser solamente de arroz y papas o choclo mote con ají (en comidas cotidianas); mote pelado con hornado, o cuy con papas en salsa de maní (en comidas festivas) o; seco de pollo con arroz (comida común en la zona urbana de Cotacachi).

una *utilización múltiple* (Field y Mauricio Chiriboga, 1984) de los terrenos, a través de sucesión y rotación de cultivos según las características de la tierra y la planificación anual en cada uno de ellos, considerando elementos como: superficie, extensión, condiciones del suelo, entorno ecológico, ciclos en el sistema productivo, acceso al agua, condiciones climáticas, entre otros.

Las campesinas de Cotacachi emplean conocimientos empíricos para identificar dichos elementos y administrar el uso de cada terreno; por ejemplo, en una parcela que posee una parte baja e inundable y otra más alta, la madre de familia realiza una estrategia de fragmentación entre tierra de pastoreo –en la zonas más húmedas- y de policultivo de cereales y hortalizas en las más secas; el aprovechamiento de todas las tierras disponibles, bajo diferentes usos del suelo, es parte del desarrollo de *estrategias agrícolas apropiadas* (Altieri, 1991) a las condiciones y limitantes geográficas en la Sierra.

Los terrenos para cultivo tienen diferentes ciclos productivos entre sí, con asociaciones de productos, como: i) maíz y frejol (en casi todas las parcelas); ii) maíz, frejol y zambo; iii) quinua (*Chenopodium quinoa*), zambo, maíz, haba, arveja y hortalizas y; iv) habas y lenteja (*Lens culinaris*) en el terreno más alto. Estos cultivos conforman parte del mosaico andino de parcelas (Field, 1991) presente al momento de la investigación, en temporada de cosecha y preparación del suelo para el siguiente ciclo, predominante por la siembra de arveja, seguido del cultivo de papa.



**Dibujo:** Blanquita Quishpe Bonilla (10 años). Asociación de cultivos y frutales de la chakra familiar en la comunidad Topo Grande.



La familia de Santa Bárbara señala que procura visitar el terreno *alto* una vez al mes, trayecto que demanda un día completo, pues se encuentra aproximadamente a tres horas de distancia de la comunidad. Este manejo del territorio de producción agrícola se corresponde con la microverticalidad descrita por Oberem (1981), al poseer y administrar cultivos en dos pisos ecológicos, el del maíz y el de cereales para garantizar la provisión de alimentos de ambos, con el trabajo de la madre de familia y eventualmente con algún miembro de la familia que la acompañe al terreno alto, al cual tienen acceso en un mismo día y por tanto, la posibilidad de atender el resto del sistema productivo.

Maíz y frejol son la base de la alimentación en este hogar; si bien se compran hortalizas para complementar los platillos, las sopas –que son los principales platillos preparados por Etelvina- siempre tienen este cereal y leguminosa, ya sean frescos en temporada de cosecha, o a través de harina como en el *uchu api*<sup>10</sup>. Del mismo modo, las papas acompañan toda sopa o seco, en cantidades que pueden ir de cinco a diez en cada plato. Si bien el sistema productivo incluye la siembra de papas, durante el período de investigación se observó la compra de quintales de papa en el mercado local de Cotacachi, así como el consumo de aquellos provenientes de regalos, *mediano*<sup>11</sup> o *medio*, por la coyuntura de compromisos familiares como bodas o peticiones de mano.

Múltiples autores, como Toledo (2008), Altieri (1991), entre otros, señalan que la base de los agroecosistemas andinos es la papa, sin embargo, en la Sierra norandina ecuatoriana se encuentra que la división entre zona de maíz y zona de cereales genera ruptura con este patrón, que la literatura muestra prevaleciente en los Andes peruanos y bolivianos. Por otro lado, la rápida transición entre pisos ecológicos y la microverticalidad que caracteriza la Sierra en Ecuador genera especialización, entre comunidades, en la producción de papa y la de maíz, con procesos de mercado e intercambio bajo formas culturales que se describen en el cuarto capítulo.

---

<sup>10</sup> En el apartado *Chuchuka, arroz de cebada y uchu haku. La sopa y el almacenamiento de semillas* (de este capítulo) se profundiza en el uso de harinas como parte de la cocina tradicional, a manera de conservación de los granos y como una comida culturalmente relevante en celebraciones.

<sup>11</sup> “Los medianos son regalos de alimentos crudos o cocidos. Cabe aclarar que no se opta por una de estas formas de manera arbitraria, sino que depende de las normas de etiqueta local. Hay pequeñas variaciones de comunidad a comunidad. Muchas de estas variaciones obedecen a que evolucionan las costumbres” (Moya, s/f: 19).



**Fotografía:** Jessica Arellano. Maíz tostado



**Fotografía:** Jessica Arellano. Mediano de papas en una boda de Topo Grande.

La predominancia del maíz en el sistema agrícola de las comunidades de Cotacachi tiene su correspondencia con la utilización de este producto en la cocina tradicional; al preguntar a las mujeres con quienes se trabajó en campo, sobre el alimento más importante, ellas señalaron al maíz como el elemento principal pues toda comida suele estar acompañada de *tostado*, que consiste en maíz desgranado y frito con cebolla larga o tostado en un tiesto de barro. El tostado se coloca, generalmente, al centro de la mesa

–o en el suelo en el caso de las minkas<sup>12</sup>- para que cada persona lo incorpore a su gusto en las sopas, o para acompañar los platos secos como papas con berros (*Nasturtium officinale*), pescado frito o huevo revuelto con cebolla (*Allium cepa*) y paico (*Chenopodium ambrosioides*), por mencionar algunos.

El cultivo de papa en Cotacachi, por lo regular se realiza en la zona de cereales y tubérculos, a más de 2 700 msnm, no obstante en algunas unidades domésticas de la zona del maíz se encuentra este producto; Etelvina refiere que “sí se alcanzan a dar las papas cuidando la tierra” (Diario de campo, 21 de marzo de 2014). La asociación y rotación de cultivos, antes descrita, es una de las estrategias ancestrales para el cuidado del suelo; Miguel Altieri (1991) demuestra la correlación entre la diversificación de cultivos para mantener una dieta variada y nutritiva y la protección de los suelos en la agricultura tradicional, como estrategia de reciclaje de nutrientes, a través de la cual:

Los pequeños agricultores mantienen la fertilidad de los suelos cerrando los ciclos de nutrientes, energía, agua y desechos. Así, muchos agricultores enriquecen sus suelos juntando materiales y nutrientes (abonos orgánicos, desperdicios forestales, etc.) en zonas adyacentes a sus predios o adoptando sistemas de rotación o barbecho y/o incluyendo leguminosas en sus policultivos. (Altieri, 1991: 8)

Durante el período de investigación en campo, se presenció un taller del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) para el seguimiento y devolución de resultados sobre asociación de cultivos y manejo de plagas en Cotacachi. Parte de los resultados arrojados por el estudio advierten que: la diversificación de cultivos en una misma chakra y su rotación mejoran la calidad del suelo, generan barreras naturales para evitar la propagación de plagas, mantienen una amplia variedad genética de especies de maíz y frejol y disminuyen la vulnerabilidad del campesinado frente a fenómenos naturales como lluvias, heladas e invasión de plagas.

La información del INIAP se compartió, posteriormente, con Etelvina en Santa Bárbara, para conocer su opinión sobre el manejo de cultivos y plagas en sus tierras: “ella refiere que antes los abuelos *sabían sembrar* con el maíz, frejol y zambo, cultivos como chochos y arvejas, por ser estos benéficos para el suelo. Su mamá sembraba el chocho alrededor de la chakra y la explicación que le daba era para cuidar los cultivos

---

<sup>12</sup> “La minga es un intercambio público obligatorio. Todo miembro de una comunidad está obligado a colaborar en las obras de bien común (...) En este caso, todos recibirán comida y bebida a cambio de su participación en la minga. Quien no cumple con esta “obligación” deberá pagar una multa; también puede recibir otro tipo de sanciones” (Moya, s/f: 11-12)

de la lancha<sup>13</sup>” (Diario de campo, 25 de marzo de 2014). Complementario a la salud de la tierra, Etelvina comenta que cuando el suelo tiene mucho abono se protege mejor de la lancha y, en cambio, cuando no lo tiene se acaba el maíz. Ella tenía conocimiento de que la lancha es un hongo que crece con la lluvia, a diferencia de lo señalado por el investigador del INIAP quien afirmaba, durante el taller, que las comunidades sólo saben que la lancha es efecto de la lluvia.

Esta práctica se suma a las experiencias campesinas en las que: “Los agricultores han desarrollado un número considerable de estrategias para cautelar la invasión y competencia de organismos no deseados. Ciertas mezclas de varias especies de cultivos confieren protección contra insectos-plagas o ataques de enfermedades” (Altieri, 1991: 8-9). Además de la nutrición y protección del suelo, la asociación de cultivos como cereales y leguminosas les permite contar con los diferentes grupos nutricionales en la dieta, que se observa en comidas ancestrales como el chocho con tostado o el mote de maíz con frejol.

#### *Sopa de arroz de cebada con carne de res.*

#### *Relación entre subsistema agrícola y ganadero*

En las comunidades campesinas de Cotacachi existe una relación estrecha entre el subsistema agrícola y el ganadero, que resultan complementarios para el cuidado de la tierra, la optimización de los recursos, infraestructura y mano de obra y para contar con la provisión de proteína animal, de acuerdo a la planificación familiar de consumo<sup>14</sup>. La complementariedad del sistema productivo se aprovecha en la cocina, al incorporar productos animales como leche, huevo, queso y carne, en algunas preparaciones que habitualmente se componen sólo de cereales, tubérculos y verduras.

Uno de los platillos que gozan de preferencia entre las mujeres de Cotacachi es la sopa de arroz de cebada con berros, a la cual se le pueden añadir verduras, carne o leche, de acuerdo a las posibilidades económicas familiares o al tipo de comida – cotidiana o festiva- que se ofrezca. En una familia donde se realizó la investigación, la

---

<sup>13</sup> Denominación local de las plagas que atacan las plantas de maíz y de frejol.

<sup>14</sup> La planificación del consumo de proteína animal responde, en la familia de Santa Bárbara – aspecto compartido con diferentes comunidades de acuerdo al testimonio de mujeres- a los compromisos comunitarios como bodas, bautizos, peticiones de mano y fiestas en general; también a momentos vitales como embarazo y parto. En el capítulo 4 se profundiza sobre el manejo de la economía doméstica, por parte de las mujeres y el consumo de animales durante estos momentos.

madre decidió incorporar carne ante la visita de una hija embarazada quien manifestó antojo<sup>15</sup> de esta sopa.

El arroz de cebada resulta del tostado y molienda de la espiga de cebada (*Hordeum vulgare*), la cual se cierne posteriormente para limpiar la cascarilla y utilizar también la harina derivada; este cultivo se da principalmente en la zona alta, por lo que las familias del piso del maíz procuran trabajar una porción de terreno –ya sea propio o al partir- en el de cereales, para abastecerse de cebada para el consumo anual. Junto con la harina de maíz y la *chuchuka*, el arroz de cebada constituye uno de los cereales base para las comidas diarias familiares.

En el caso de la familia de Santa Bárbara, la carne que acompaña la sopa de arroz de cebada es de res y se compra en el mercado local de Cotacachi; el padre de esta unidad doméstica trabaja en la construcción, por lo que tienen ingresos para complementar la dieta. Sin embargo, la mayoría de las ocasiones en que se consumió carne, ésta provenía de la crianza doméstica de aves de corral. Otro ingrediente de origen animal en esta sopa, como en algunas coladas dulces y saladas, es la leche; ésta se obtiene del ganado vacuno que cría la madre de familia y que en temporada de parto aprovecha en sopas, en la elaboración de queso y cuajada y para su venta en la comunidad.

El ganado vacuno y porcino tiene una función complementaria a la dieta, que es el aprovechamiento integral de los recursos de la chakra. Los cerdos consumen todos los desperdicios de comida familiar y de las cosechas, por lo que la inversión para alimentarlos es mínima una vez que alcanzan su talla adulta; por otro lado, las vainas secas de frejol se emplean para alimentar a las vacas, “lo que funciona bajo una lógica en que nada se desperdicie, según la madre de familia” (Diario de campo, 23 de marzo de 2014).

Cuando termina la cosecha de granos se introduce al ganado, a los terrenos de cultivo, para comer las hierbas y las hojas del maíz, a modo de preparar el suelo para la siembra. Al combinar ganadería con agricultura se hace un manejo integral del sistema productivo y se aprovechan energéticamente los recursos, en vez de invertir en mayores

---

<sup>15</sup>En las comunidades kichwas se observa un cuidado especial de las mujeres, en la alimentación durante el embarazo, parto y post-parto, por lo que incrementa el consumo de carne de res o pollo en las recetas convencionales. Además las mujeres cercanas a la embarazada procuran cumplir sus antojos previendo, con ello, dolores de vientre o enfermedades asociadas al embarazo.

insumos tecnológicos; no obstante, en familias que tienen ingresos monetarios, la renta de tractor resulta un apoyo para arar la tierra, sobretodo en casos en que la mujer realiza sola el trabajo agrícola.

Los trayectos del pastoreo se aprovechan en la recolección de hierbas para consumo humano o para los cuyes. Durante el cuidado del ganado vacuno, las mujeres siembran, cosechan y trabajan el terreno, también llevan residuos de la casa para abonar la tierra y alimentar a las vacas; finalmente se aprovecha la energía humana, de la caminata, para llevar de vuelta a casa los alimentos. De esta manera, la complementariedad entre subsistemas hace que la producción campesina funcione como un ciclo, donde las mujeres obtienen el máximo provecho de los recursos del entorno y de su mano de obra para el cuidado doméstico y agrícola.

Esta *praxis* se transmite intergeneracionalmente, pues las hijas mayores refieren que aprendieron el cuidado y manejo de los animales realizando las tareas que la madre les asignaba desde niñas. Las mujeres se hacen preguntas sobre la naturaleza—en este caso sobre los animales- por ejemplo: durante un desayuno, una de ellas se cuestionaba el proceso de gestación y nacimiento a partir del huevo; esto refleja que ellas realizan preguntas, lo cual sería una forma de generar conocimiento empíricamente. El proceso cognitivo no sólo está en la transmisión intergeneracional de las tradiciones y sabiduría ancestral, sino que las mujeres a través de su *praxis* generan cuestionamientos e integran nuevos temas en su cognición, transmitiendo a su vez estas inquietudes sobre el entorno, a las generaciones más jóvenes.

### **De la chakra a la olla: manejo y diversificación genética**

Entre los meses de abril y junio se puede observar la cosecha de maíz y la gran variedad de este cultivo: amarillo, rojo, negro, naranja y sus combinaciones están presentes en las casas de la zona rural de Cotacachi. Los colores de las mazorcas expresan la diversificación que, a lo largo de miles de años, las comunidades andinas han logrado por los procesos de adaptación y cruzamientos naturales de especies.

Las mujeres mantienen la diversidad de semillas —en maíz, frejol, papa, quinoa, zambo, amaranto (*Amaranthus* Spp.), agchogcha (*Cyclanthera pedata*), chocho, arveja, haba, cebada, etc.- en relación con su uso en la cocina, de forma que el *corpus* de manejo, diversificación y conservación genética tiene sustento en la *praxis* culinaria,

bajo las formas culturales de alimentación en Cotacachi. Entre las actividades que comprenden el manejo de semillas están: la selección asociada a la recolección de granos; la siembra; la transformación y el almacenamiento; todas ellas acompañadas de conocimientos sobre su ciclo ecológico y el desarrollo de una nomenclatura kichwa que clasifica (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) y categoriza la diversidad genética local.

### *Choclos, tostado, y tortillas de maíz.*

#### *Selección de semillas en la cocina*

La selección de semillas inicia en la cosecha, la cual se realiza por etapas de maduración –del mismo cultivo–según los productos que se deseen, por ejemplo: haba tierna para comer en sopa o haba madura para convertir en harina. En el caso del maíz, la mayor parte de la cosecha se realiza cuando el grano está maduro –al igual que el cultivo de frejol, haba y arveja– pues se almacena para abastecer el consumo anual familiar.

Otra parte del cultivo de maíz se deja madurar hasta un punto *kau*<sup>16</sup> para cocinar algunos platillos de la temporada de cosecha, como *chukllu tanta* (humitas) o *chukllu api* (colada de choclo), o que es apto para almacenar y consumir en forma de *chuchuka*<sup>17</sup>; finalmente, una pequeña proporción se consume fresca, como *choclo*, ya sea cocinado, asado, en sopas y principalmente en *mote*. “El mote, durante la temporada de cosecha, generalmente lleva choclo y frejol tierno, cocidos y preparados con tomate (*Lycopersicon esculentum*) y cebolla; en este plato se observan los elementos centrales de la chakra durante el ciclo agrícola del maíz. Los cultivos asociados se convierten en mezclas culinarias” (Diario de campo, 10 de abril de 2014).

La cocina tradicional de Cotacachi se relaciona directamente con el calendario agrícola, pues en los platillos se incorporan las materias primas disponibles de cada temporada. Una joven de Santa Bárbara comenta que su mamá prepara las mismas comidas en los meses de cosecha de maíz: choclos cocidos, mote de frejol con choclo y humitas están presentes en las mesas de las familias campesinas; cabe resaltar que las humitas sólo se comen una vez al año en la familia de Santa Bárbara, pues Etelvina no

---

<sup>16</sup> Kau es la denominación kichwa del choclo que está en proceso de maduración, el cual se reconoce por su consistencia, grado de humedad y por la tonalidad entre crema y amarilla, previo a convertirse en maíz.

<sup>17</sup> La chuchuka es una tecnología de conservación del choclo para que se pueda consumir durante un año, de modo que al prepararlo vuelva a tener la apariencia de recién cosechado. Más adelante se destina un apartado a la descripción de esta tecnología de transformación y conservación del choclo.

acostumbra comprar choclo y sólo cocina con el de su chakra. Las madres y abuelas enseñan a las jóvenes y niñas cómo aprovechar los granos tiernos, aún los que en apariencia podrían desecharse:

Los choclos más amarillos, naranjas y rojos y aquellos que no siempre están tan parejos, que han sido dañados por las plagas, o que no crecieron completamente, pero que tienen el grado de madurez necesario, se desgranar y se utilizan para la preparación de humitas. La abuelita le indica en kichwa a su nieta que los choclos (*chukllu*) blancos se deben cocer aparte, pues tienen mucha agua y poca masa, por lo que no sirven para las humitas, así que no se desgranar estos y le indica que los ponga en una olla para cocerlos enteros. El maíz que está más blanco es más tierno y sirve para cocer, además de que suelen ser mazorcas más uniformes, grandes y limpias (Diario de campo, 22 de marzo de 2014).

La segunda forma de selección y clasificación del maíz se da en función de las comidas para las que puede emplearse, según sus características, las cuales constituyen a su vez variedades distintas: “Se seleccionan los granos más grandes y suaves para tostado<sup>18</sup>; los delgados para *uchu haku*<sup>19</sup>; los gruesos para mote pelado<sup>20</sup> y; aquellos que están picados por la lancha se convierten en alimento para animales” (Diario de campo, 24 de marzo de 2014). Para preparar sopas (platillo central de la comida kichwa norandina), el *chukllu kau* (choclo entre tierno y maduro de color amarillo-café) es el preferido, ya que las mujeres refieren que “la sopa debe estar espesa, sino está *chulla*; el *chukllu kau* espesa y si se usa el blanco queda aguada”. (Diario de campo, 21 de marzo de 2014).

El mismo procedimiento de selección se realiza con el frejol y la arveja, de los cuales mantienen variedades de semillas para los diferentes consumos y de existir excedentes en la producción, se destina para el mercado local de Cotacachi y Otavalo, directamente en los almacenes o a través de intermediarios.

Sin embargo, en todas las familias con quienes se interactuó se observa la erosión paulatina de la diversidad genética, debido a múltiples factores: plagas, condiciones climáticas, abandono del trabajo de la tierra, falta de mano de obra por la feminización de la agricultura, cambio en hábitos de alimentación y reducción de la tierra de cultivo disponible por crecimiento poblacional y por inmigración de extranjeros jubilados que ahora residen en la zona rural de Cotacachi. Pese a que se mantiene la asociación de

---

<sup>18</sup> Maíz desgranado y frito con cebolla larga o tostado en un tiesto de barro.

<sup>19</sup> Harina compuesta por diferentes granos con la que se prepara una sopa llamada *uchu api*.

<sup>20</sup> Maíz que se cuece con ceniza de la tullpa, con la finalidad de quitar su cascarilla y consumir cuando se “abre” el grano.



cultivos en la chakra, las mujeres reconocen pérdida de variedades, principalmente de maíz, chocho, agchogcha, frejol, zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza*) y quinua:

Antes teníamos morocho (*Zea Mays*), canguil (*Zea Mays*), todo producía y ahora mucha gente ni canguil, chulpi (*Zea Mays*), ni morocho casi hay, sólo es maíz y frejol. Antes la tierra se sembraba mezclada, sembraba chochos, quinua, frejol, habas, maíz, zambo, zapallo (*Cucurbita moschata*), en un solo cementera se mezclaba; ahora sólo es maíz o frejol, nada más (Magdalena Fures, 2014, entrevista).

Etelvina y Magdalena, de las comunidades de Santa Bárbara y La Calera respectivamente, comentan que antes tenían unas semillas de quinua amarga que sembraban sus familias, y que es mejor para cocinar pues con poca quinua se espesa la sopa, sin embargo en ambas comunidades ya se perdió esa semilla, lo que representa un problema para Etelvina, pues refiere que con la otra quinua se tiene que usar mayor cantidad y queda *chulla*. La pérdida de algunos cultivos se asocia con el abandono de algunas comidas de los taitas y mamas, como ellas señalan a los abuelos y abuelas:

Porque si no vamos transmitiendo nuestros conocimientos, uno por ejemplo en el tema de preparación de alimentación, mismo ahora [la juventud] ya no saben ni cómo hacer la chuchuka, la quinua; bueno, en la parte urbana hasta ya encontramos preparado, en la olla así, entonces no conocen, desconocen todo el proceso que se debe hacer, cómo se hace la chuchuka, cómo era la quinua amarga, ahora hay mucha quinua [de la] variedad que no tiene mucho amargo. Antes la quinua teníamos que lavar más que la ropa, bastante, tenía bastante amargo, pero ésa es más rico todavía y como se cocina en leña es todavía más rico. (Magdalena Fures, 2014, entrevista).

#### *Moras api con chukllu tanta.*

#### *El uso de plantas en las comidas*

La cocina tradicional comprende el uso de plantas silvestres y domesticadas para acompañar los platillos, sazonar o como elemento central –en el caso de los berros o los frutos silvestres- junto con maíz, papas o arroz de cebada; tanto en bebidas (como el *api* o colada dulce), sopas, secos y envueltos de maíz (como el *chukllu tanta* o humita y el quimbolito) se encuentran variedades vegetales que forman parte del agroecosistema de la Sierra norandina.

En algunas familias, las mujeres conservan la tradición de preparar coladas de dulce, que son bebidas a base de harina de maíz con *dulce* de caña (*Saccharum officinarum*) y alguna fruta o cultivo de la chakra; se puede agregar leche si existen

ingresos adicionales al sistema agrícola, o si la familia cuenta con ganado. A pesar de que las coladas dulces se mantienen en la cocina tradicional, algunos ingredientes han cambiado o se han perdido dentro de la dieta; incluso en muchas familias han sustituido el consumo de coladas por el de bebidas gaseosas o jugos artificiales:

Porque más antes vuelta, lo que ha perdido es las coladas de dulce, por ejemplo, colada de dulce de zambo comían bastantísimo, diario comían colada de zambo dulce cocinado con *dulce* y se le ponían algunas hierbas del campo para que dé sabor, (...) por ejemplo ponía anís (*Pimpinella anisum*) que da por el cerro, anís, ponía cedrón (*Lippia citriodora*), hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), manzanilla (*Chamaemelum nobile*), así ponían en zambo. (Etelvina Vinueza, 2014, entrevista).

Actualmente, una de las coladas dulces más comunes es la de mora (*Rubus glaucus*), o *moras api* en kichwa; en la familia de Santa Bárbara se prepara con harina de maíz, dulce y moras silvestres que se recolectan en el campo o que dejan crecer, como arbustos, en la chakra doméstica. “Aunque la recolección de plantas ha sido normalmente asociada con condiciones de pobreza (Wilken, 1969), evidencias recientes sugieren que esta actividad está estrechamente asociada con la persistencia de una fuerte tradición cultural” (Altieri, 1991: 6), que complementa el sistema productivo agrícola-ganadero.

*Moras api*, al ser dulce, se toma como postre en el almuerzo y como bebida para el desayuno o merienda, acompañada de *mote*, pan o *chullku tanta* en temporada de cosecha. El *chukllu tanta*, mejor conocido como humita, es un ‘envuelto’ cuya masa se prepara con *choclo* (maíz tierno), mantequilla y huevo, que puede ser dulce o salada; en este platillo la hoja de maíz tiene un lugar relevante, pues cubre dos funciones: i) envolver la masa para su cocción y ii) cubrir la parte superior de las ollas, para guardar el vapor en su interior, aprovechando con mayor eficiencia el calor.

En la preparación del *chukllu tanta* está presente el trabajo de varias mujeres: mientras unas deshojan y seleccionan el *katulo* (hojas de choclo tierno) –pues aquel que no se emplea en esta comida sirve para alimentar al ganado-; otras desgranar los choclos y otras cortan el *katulo*:

Para las humitas, la forma de cortar la hoja de maíz es a unos centímetros de la base, así se aprovechan (...) sacándolas casi enteras y seleccionan ‘las más blancas’ para cocinar. Durante el desgrane de choclo para las humitas, entre las mujeres presentes (nietas) comentaban que ‘la abuelita lo hace muy rápido’, reconociendo esto

como una habilidad de las mujeres mayores” (Diario de campo, 22 de marzo de 2014).

El conocimiento y manejo de las plantas se vincula al acervo culinario de las mujeres, cada planta es irremplazable en las recetas, por ejemplo, la humita debe envolverse en hoja de choclo, mientras que para el quimbolito (envuelto dulce a base de harina de maíz) se usa hoja de atzera (*Canna edulis* / *Canna generalis*), la cual es difícil de conseguir y deben coleccionar en terrenos distantes o buscar alguna vecina que tenga en su chakra. La imposibilidad del reemplazo de hojas, para cada preparación, se evidencia en que las mujeres dicen desconocer si los quimbolitos pueden salir bien sin atzera.

Las plantas también se utilizan en comidas saladas para condimentar, como el paico en los huevos revueltos y; como elemento secundario de un platillo, como en las *papas con berros* o en la *sopa de arroz de cebada con berros*, ambos preparados por las mujeres con quienes se realizó el trabajo de campo, en diferentes comunidades. Su recolección contribuye a la economía familiar, al mantenimiento del agroecosistema y, en términos de la antropología de la alimentación, brinda la peculiar sazón de la cocina de Cotacachi.

Los berros (*Nasturtium officinale*) son plantas que crecen a las orillas de ríos, acequias y en terrenos con gran humedad; su colecta se realiza en los trayectos a las parcelas, tanto en el trabajo de la chakra, como en el pastoreo de los animales. Etelvina refiere que, anteriormente las abuelas no consumían hortalizas pues éstas son introducidas con el mercado, así que las verduras de antes son berro, agchogcha, zanahoria blanca, entre otras. Los berros se utilizan por lo regular cocinados con papas o en algunas sopas, brindando un sabor especial a la comida –a modo de condimento- que la distingue de otros sabores en las preparaciones de la Sierra.

La particularidad de la distribución de la tierra en Cotacachi y la dispersión de los terrenos familiares, para el aprovechamiento de la microverticalidad en la Sierra, hacen de la recolección de hierbas un elemento cultural importante dentro del manejo ecológico en la economía de subsistencia: “La recolección es prominente entre cultivadores itinerantes cuyos campos cultivados son espaciados en forma de mosaico a través del bosque. Al viajar de un campo a otro, muchos agricultores coleccionan plantas silvestres y sus frutos, para agregar a las ollas de la unidad familiar” (Lentz, 1986 citado por Altieri, 1991: 6). El aprovechamiento de plantas y frutos silvestres

constituye un elemento cultural –en el gusto- clave en la cocina tradicional de Cotacachi.

Además del sabor en la comida y del manejo ecológico, el uso de plantas revela la presencia de conocimientos medicinales que se incorporan en la cocina. Un ejemplo de ello es el testimonio de doña Dolores, de la comunidad Turuco, cuando al preparar colada de avena para las wawas (bebés) afirma que añadiendo hierbas como cedrón, manzanilla, hierbaluisa, toronjil (*Melissa officinalis*) y orégano (*Origanum vulgare*) en coladas de dulce evita que “haga daño al estómago” (Diario de campo, 11 de abril de 2014). En la cultura kichwa de la Sierra ecuatoriana “la comida es alimento, es medicina que previene y cura” (Moya, s/f: 6); la selección e incorporación de plantas a la comida se asocia con sus propiedades medicinales para prevenir o curar enfermedades, y contrarrestan posibles daños de alimentos pesados –según las concepciones locales.

Dos mujeres, de Tunibamba y Turuco, mientras preparaban un almuerzo decían que cada ingrediente tiene algo mágico, es decir, lo nutritivo que debe conservarse; por ello la preferencia de sopa, en vez de secos, pues consideran que en el caldo se mantienen los nutrientes de las verduras y cereales. Esta observación se reafirma en la familia de Santa Bárbara: “Cuando Etelvina prepara seco de quinua reserva el agua de quinua para beberla, pues asegura que es muy nutricional” (Diario de campo, 03 de abril de 2014). En el caso de mujeres que han participado en proyectos de la UNORCAC, algunas de ellas tomaron capacitaciones que incluyen nutrición y ahora integran conocimientos ancestrales y conocimientos de médicos en la cocina, lo que denota que no es una cultura culinaria estática, sino que está en evolución y reinterpretación.

### **Tecnologías campesinas para la transformación de los alimentos**

*Chuchuka, arroz de cebada y uchu haku.*

#### *La sopa y el almacenamiento de semillas*

De cada variedad de semillas de maíz –con sus clasificaciones internas de tostado, mote, harina, choclo; por color, resistencia u otras- las mujeres emplean una parte en la cocina y seleccionan las mejores mazorcas –por tamaño, grosor, uniformidad y sin daño por plagas- para dejarlas secar en sus propias hojas, colgadas de estructuras especiales para ello en los techos de las casas; estos ejemplares se reservan durante un año para el

siguiente ciclo agrícola de maíz, procurando que se mantenga cada una de las variedades cosechadas, e incluso diversificándolas con semillas que consiguen entre familiares, vecinas o en visitas a otras comunidades.

Las semillas de todos los productos –maíz, frejol, habas, arvejas, chochos, quinua, etc.- se almacenan en costales o botes de plástico, dentro de las habitaciones de la casa, o resguardados bajo techo en algún espacio destinado para ello; las mujeres señalan que anteriormente se guardaban en estructuras especiales en el techo de las casas, práctica que se ha perdido pues ya no tienen este elemento en su arquitectura. En el caso de la familia de Santa Bárbara, las arvejas, habas y fréjoles se almacenan en costales dentro del cuarto principal de la casa; otras semillas se guardan en la tullpa, que a su vez es el dormitorio de la abuela y el maíz se guarda en el patio, bajo techo.

Dado que los ciclos productivos son anuales, en ocasiones los granos se apolillan, por lo que en muchas familias utilizan *remedio*, que es una pastilla que mata la plaga; el modo de empleo consiste en colocarla dentro del costal donde se guarda el maíz y esperar tres meses para consumir los granos, sin que repercuta en la salud. Esto revela una combinación de técnicas, donde la agricultura tradicional (sin uso de agroquímicos durante la siembra, en la mayor parte de los casos estudiados) incorpora elementos tecnológicos, que les permite a las familias mantener el ciclo anual y garantizar el almacenamiento sin grandes pérdidas.

Las mujeres realizan técnicas de conservación y almacenamiento de semillas: la preparación de productos con valor agregado que utilizarán exclusivamente en la cocina. Las principales tecnologías de almacenamiento de granos son la *chuchuka*, la harina de maíz, el *uchu haku* y el arroz de cebada; cada una de ellas son fundamentales en la cocina tradicional andina de Cotacachi, pues casi en todas las comidas –cotidianas y festivas- está presente alguno de estos productos, como platillo central, como materia prima o como elemento para mejorar la textura y el sabor.

La *chuchuka* es una tecnología campesina (Fries, 2001) de conservación del choclo, mediante un procedimiento que debe realizarse inmediatamente después de la cosecha, el cual consiste en desgranar el *chukllu kau*, cocinarlo ligeramente y dejarlo secar al sol –las mujeres deben elegir los días adecuados, pues no debe mojarse ni quedar mucho tiempo a la sombra para evitar su descomposición. Este proceso lleva varios días, hasta que el grano esté completamente seco, para que pueda almacenarse

durante un año—o incluso más tiempo, pero las mujeres calculan las cantidades para el consumo anual— hasta que llega el nuevo ciclo agrícola.

La *chuchuka* se prepara como sopa y generalmente se acompaña con berros, también se puede añadir verduras o carne; través de esta tecnología el choclo se conserva como si estuviera fresco y al tener el sabor del grano tierno es la sopa predilecta de muchas personas. En cuanto a tecnología de conservación de alimentos, la preparación de *chuchuka* en Ecuador es equivalente a la elaboración *chuño* y *tunta* (papa deshidratada) de la región andina de Perú y Bolivia, en el otoño, previendo la escasez de cultivos en tierras altas durante el invierno (Tapia, 2002). El desarrollo milenario de la *chuchuka* como tecnología campesina reafirma la hipótesis, de esta tesis, de que el maíz es el alimento base de la Sierra norandina ecuatoriana, a diferencia de la generalización que se hecho de la papa para toda la región andina.

El arroz de cebada es otra forma de transformación y almacenamiento de granos; como se menciona con anterioridad, su preparación consiste en tostar ligeramente en la tullpa, con tiesto de barro y la ayuda de un palo o cuchara, y moler la espiga de cebada; con ella se prepara generalmente sopa de arroz de cebada, la cual es una comida cotidiana, que se puede acompañar de otros productos o cocinarse sola. Este producto se prepara periódicamente, pues las mujeres aprovechan los momentos en que tuestan y llevan al molino otros granos, para elaborar el arroz.

Algunos motivos por los que las madres de familia gustan de prepara arroz de cebada son por tener la propiedad de espesar las sopas (coladas), con la harina de la misma cebada, cualidad de gran relevancia cultural: “Una colada se convalida por su almidón de espesamiento, un caldo por su “ligereza” (Weismantel, 1994: 197). Además, las mujeres refieren la facilidad y rapidez, pues como el cereal está tostado, su cocción tarda poco y les permite cubrir la cantidad diaria de actividades dentro de la economía del cuidado doméstico y agrícola.

El *uchu haku* es una harina de granos cuya base es maíz y frejol, que puede llevar también arvejas y habas, según la bonanza en la cosecha; con ello se prepara *uchu api*, también denominado colada o mazamorra, indistintamente. El *uchu api* es el platillo más cocinado por las mujeres kichwas de la zona rural y por lo general, ellas mismas preparan la harina —a pesar de que se encuentra en el mercado de Cotacachi— pues usan

los productos de la chakra doméstica, aseguran que contenga diferentes granos, su calidad, frescura y consecuentemente, mejor sabor.

Para el *uchu haku* cada grano se tuesta por separado en tiesto de barro y posteriormente se extienden en esteras o costales, para dejarlos enfriar antes de mezclar y llevar al molino; las mujeres prefieren cocinar el *uchu haku* en tullpa, frente a la cocina de gas, por el sabor que dan el barro y la leña y por la velocidad del tostado –razones que se extienden a otros platillos. La preparación de *uchu haku* lleva todo un día, desde tostar, extender, limpiar los granos y finalmente llevarlos al molino, a la ciudad de Cotacachi, para convertirlos en harina. En el molino, las mujeres condimentan el *uchu haku* con achiote (*Bixa Orellana*) y ajo (*Allium sativum*) previo a la molienda; en este espacio comparten entre ellas las proporciones y revisan sus aliños mutuamente para dejar el *uchu haku* con mejor sabor.

El *uchu haku* cumple, al igual que la *chuchuka* y el arroz de cebada, la función de conservar los granos, pues al tostarlos y condimentarlos se evita el ataque de polilla. Sin embargo, el *uchu haku* dura máximo 2 meses por cuestiones de sabor del condimento, y dado su consumo frecuente –siendo el platillo central tanto en lo cotidiano, como en la mayoría de las fiestas-, la transformación de los granos en *uchu haku* es una de las tareas habituales en la cocina de Cotacachi.

Además de ser la base del *uchu api*, colada de mayor relevancia cultural, en ocasiones el *uchu haku* se utiliza para aumentar la cantidad otra sopa y cambiar su sabor, reutilizando las preparaciones del día anterior (Diario de campo, 03 de abril de 2014); en otras ocasiones, se emplea para dar consistencia espesa a las sopas o a las salsas, pues de acuerdo al gusto de las familias, una colada *chulla* no es tan sabrosa.

Otro tipo de harina es la que se prepara sólo con maíz y sin condimentos, la cual sirve para cocinar sopas, tortillas de tiesto, panes y coladas de dulce con frutas. Las mujeres de Santa Bárbara remiten que, anteriormente, se consumían muchas coladas dulces de productos como zambo, uvilla (*Physalis peruviana*) o mora; sin embargo, esta práctica se ha perdido, sustituyendo además el uso habitual de harina de maíz por trigo (*Triticum aestivum*) industrializado, que se consigue en el mercado. Etelvina narra que incluso se utilizaba con frecuencia la harina de plátano para preparar colada dulce, la cual consumen algunas familias en la actualidad, y se consigue en Cotacachi, pero en

esta familia, como en otras con quienes se trabajó durante la investigación, ya abandonaron esta costumbre culinaria.

Un uso perdido de la harina de maíz es a modo de *manko*, o comida para llevar al campo, parecida a la *máchica*<sup>21</sup>, pero a base de harina de maíz con cebolla y sal, o con dulce molido, cuya preparación consiste en agregar agua, lo que permite realizarla en el campo y sin fuego de por medio. Otro producto que se consumía como *manko* es el maíz tostado, el cual recuerdan algunos hombres de Cotacachi, llevar al campo para alimentarse durante las jornadas agrícolas; “Pedro cuenta que esto ocurría en la época en que no se tenía dinero para comprar otras viandas” (Diario de campo, 26 de marzo de 2014), aseveración que refleja las transformaciones en la comida local ante la dinámica del mercado.

Por ejemplo la elaboración de chicha mismo, casi desconocen los jóvenes ya, desconocen y se está también perdiendo el consumo de la chicha, de la chicha de jora<sup>22</sup>, ahora es cola o cerveza, entonces yo creo que nuestro trabajo toca ir más profundizando con los jóvenes, con los niños, enseñándoles un poco en ese sentido (Magdalena Fures, 2014, entrevista).

La relevancia cultural de estas comidas tradicionales, no sólo está en el uso y mantenimiento de la agrobiodiversidad local, también radica en el tejido social que involucra la cocina, pues al igual que Etelvina, cuando las mujeres preparan estos productos, lo hacen para compartir con su familia –a cuñadas, hermanas, hijas, o comadres-, acción que es recíproca, manteniendo relaciones comunitarias<sup>23</sup> (entre mujeres) mediante el regalo de *chuchuka* o *uchu haku*.

#### *Calostro y arroz con mellocos.*

#### *Infraestructura y tecnologías para la cocción*

Las casas de Cotacachi mantienen un patrón arquitectónico en el que están presentes dos lugares destinados a la cocina: uno equipado con elementos modernos como la

---

<sup>21</sup> Harina de cebada que se prepara generalmente en colada dulce, acompañada de panela y en ocasiones con leche y canela. La *máchica* resulta del tostado de la espiga (más dorada que para la preparación de arroz de cebada) y su molienda.

<sup>22</sup> La chicha de jora es una bebida tradicional a base del germinado de maíz. En el apartado “Chicha de jora y mote pelado con queso. Reciprocidad familiar y comunitaria” se describe su preparación y su importancia cultural en las instituciones culturales andinas.

<sup>23</sup> En el siguiente capítulo se profundiza el análisis de las relaciones socioeconómicas en Cotacachi, a partir de la cocina tradicional y los regalos e intercambios, como dimensión simbólica y económica de la comida.



cocina de gas, refrigerador y alacenas para la vajilla, por lo regular este lugar funciona como el comedor familiar; la otra cocina es de leña, llamada tullpa, la cual se encuentra separada de la casa, en muchas ocasiones al otro lado del patio.

La tullpa y la cocina de gas tienen funciones diferentes; en la primera se preparan la mayoría de las comidas tradicionales a base de granos y papas –como sopas y motes– debido a que la cocción es más rápida en ella. La cocina de gas sirve para cocinar porciones pequeñas de algunos platillos como tortas de papa, cremas o coladas; también se cocinan productos que no requieren mucho tiempo de cocción, como el arroz con mellocos o tortillas de huevo.

El arroz con mellocos es un platillo que se come con frecuencia en la familia de Santa Bárbara, por facilidad y velocidad de preparación; llama la atención que se mezcla un producto de reciente introducción, como el arroz que tiene apenas dos décadas de alto consumo en Cotacachi, con el melloco (*Ullucus tuberosus*) –tubérculo andino de zonas altas– cuya producción decae frente a la incursión en el mercado de productos como fideo, arroz y hortalizas. Su elaboración consiste en cocinar arroz blanco con sal y por separado preparar una menestra de mellocos con tomate, zanahoria (*Daucus carota*), ajo, cebolla y, al final, agregar huevo o leche para dar una consistencia espesa.

Al igual que otras comidas introducidas en Santa Bárbara, como mermeladas, panqueques o seco de quinua –por el proyecto de turismo comunitario de Runa Tupari–, el arroz con mellocos se cocina con gas y a través de utensilios especiales para ello; las ollas y cucharas son diferentes, para mantenerlas limpias y presentables, pues en la tullpa se vuelven de color negro por el humo de la leña. La selección de instrumentos, asociada a la tecnología culinaria, da cuenta del sentido estético en la cocina y de cómo éste influye en las formas de preparación de los alimentos.

En aquellas familias donde la tradición culinaria andina está más arraigada, la tullpa ocupa un lugar central como infraestructura y tecnología para cocinar, mientras que la cocina de gas sólo se usa para recalentar, como en casa de Victoria –de la comunidad de Cercado– quien a sus ocho años explica que: “la razón central del uso de la tullpa es por la rapidez con que se cocina, pero cuando se le pregunta por el sabor, ella afirma que en la tullpa sabe a *comida-comida* y en la de gas, no” (Diario de campo, 02 de abril de 2014). Esto denota preferencias de sabor que se relacionan con la

tecnología apropiada para cocinar, que podrían estar bajo el esquema de ‘bueno para pensar-bueno para comer’ o cocinar (Gracia, s/f: 16).

Entre los platillos tradicionales cocinados por Etelvina está el *calostro* (dulce de leche de vaca recién parida), del cual se presencié su elaboración en las dos ocasiones que lo preparó en años consecutivos, pues coincidieron los momentos del trabajo de campo con el parto de la vaca del subsistema ganadero familiar. El calostro se preparó en tullpa en ambas ocasiones; al preguntar la razón de esta elección de cocina, la primera vez Etelvina lo atribuyó a la escasez de gas, pero al siguiente año en que lo cocinó –habiéndolo hecho con gas- respondió que ésa es la costumbre, además de que *es más rico así*. El tamaño de la olla en la que se prepara es otro componente en la selección de tullpa, pues se cocinan más de 20 litros para compartir con la familia.

La tullpa cumple otra función dentro de la casa: calentar el cuarto de la abuela, por lo que la cocina se traslada de su espacio convencional a un cuarto, donde hay leña al lado de la cama, con la finalidad de cuidarla del frío. El papel complementario de la cocina dentro del ámbito doméstico, como el cuidado de las personas, da cuenta de: “Los aspectos subjetivos, como las emociones y la imaginación, [que] son difíciles de representar en términos racionales (...) las lágrimas, las fantasías y otros ingredientes que se mezclan en la cocina, (...) cuestiona explícitamente la naturaleza de la verdad” (Christie, 2002: 18).

La cocina de leña, como espacio simbólico, cobra un papel relevante en momentos festivos pues las comidas de boda, bautizos o peticiones de mano se realizan en ésta. Incluso en aquellos hogares que no cuentan con una tullpa lo suficientemente grande –para contener la cantidad de ollas y mujeres que ayudan en las comidas festivas- las familias construyen o remodelan un cuarto especial dentro de la casa.

Estas modificaciones reflejan la importancia de la comida en las celebraciones y del hecho de ser anfitriones, pues se preparan con meses de anticipación. También se observa el lugar privilegiado de la cocina –más aún de la tradicional, bajo la tecnología de la tullpa- pues se realiza una fuerte inversión y se destina un espacio muy amplio para construirla o cambiarla de lugar (Diario de campo, 20 de marzo de 2014).

## **CAPÍTULO IV**

### **CONOCIMIENTOS FEMENINOS DE ECONOMÍA ANDINA Y ORGANIZACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE LA COCINA TRADICIONAL**

Este capítulo tiene por objetivo mostrar las relaciones socioeconómicas, bajo el sistema social e instituciones andinas, que se observaron durante el trabajo de campo en las familias de Cotacachi. El eje de observación y presentación de los resultados es la cocina tradicional andina preparada y consumida en el ámbito cotidiano y festivo, cuyos platillos revelan relaciones comunitarias, familiares y ecológicas, al estar compuestos por alimentos cuya producción doméstica se complementa con la obtención a través de la reciprocidad (Estermann, 2006) y la redistribución (Weismantel, 1994) andinas.

La cocina como espacio femenino, dentro de la división sexual del trabajo, brinda a las mujeres un grado de control de los recursos domésticos; su administración implica la construcción y mantenimiento de redes intrafamiliares, comunitarias y comerciales para la obtención de materias primas. La distribución intergeneracional del trabajo reproductivo, la administración de los bienes del sistema productivo familiar y el sistema de reciprocidad y redistribución –en los alimentos- son ámbitos que se presentan en este apartado, como núcleos del estudio de las relaciones socioeconómicas en la cocina tradicional andina.

En la escala doméstica se presenta el conocimiento de las mujeres para administrar los bienes familiares; en la escala local de Cotacachi se observan relaciones de compadrazgo y redes familiares para la provisión de alimentos entre pisos ecológicos; a su vez, en lo local cobra vida la dinámica mercantil, con el flujo de insumos entre la chakra familiar y los productos que se destinan o provienen del mercado local. Las fiestas cobran un espacio importante en los resultados, pues dentro del trabajo de campo se tuvo la oportunidad de participar y compartir con las familias en bodas, peticiones de mano, fiestas comunitarias, rituales y wasi pichay (inauguración de casa); en estos momentos se evidencian relaciones familiares, jerarquías sociales y, principalmente, el intercambio de alimentos dentro de los códigos culturales del sistema kichwa norandino.

### **Trabajo productivo y reproductivo femenino: de lo doméstico a la localidad en las relaciones socioeconómicas**

Observar las relaciones socioeconómicas locales desde la cocina, devela el rol de la mujer como administradora de los recursos familiares, protagonista dentro del sistema productivo agrícola-ganadero e intermediaria entre el ámbito doméstico y el mercado local. Su rol protagónico tiene dos razones: i) la división sexual del trabajo que históricamente define al ámbito doméstico como espacio femenino –con sus actividades dentro de la economía del cuidado o reproductiva, como los sistemas de producción primaria; ii) la feminización de la agricultura<sup>24</sup> que en Cotacachi, como en la mayor parte de las regiones agrícolas mundiales, durante las últimas décadas se ha acentuado debido a la incursión del hombre en la economía de servicios y la migración masculina a polos de desarrollo económico.

En Cotacachi, gran parte de la población masculina destina su fuerza de trabajo a la construcción, cuyas jornadas se realizan en esta ciudad o en las poblaciones cercanas de Otavalo e Ibarra; la distancia y horarios laborales impiden, en muchos casos, su participación en la crianza ganadera y en la chakra, lo que acentúa la división sexual del trabajo entre la economía primaria femenina y la economía terciaria masculina. Si bien las mujeres se encargan de la economía doméstica, de la tierra y de los animales, una parte de la población femenina realiza un doble jornal, entre el trabajo reproductivo en la chakra y el hogar y la provisión de servicios como trabajadoras domésticas, empleadas en restaurantes y comercios, o profesionistas en Cotacachi.

#### *Distribución intergeneracional del trabajo reproductivo*

Dentro del ámbito prioritariamente femenino de los sistemas productivos familiares, en el área rural indígena de Cotacachi existe una distribución intergeneracional del trabajo reproductivo, categoría que alude al reparto familiar de las actividades y obligaciones en: la producción agrícola y ganadera; la crianza de hijas e hijos; el cuidado del hogar – incluyendo la producción y transformación de los insumos de la chakra en la cocina- y; una serie de actividades complementarias que dan soporte a la economía doméstica y con incidencia en la economía comunitaria y local.

---

<sup>24</sup> Por feminización de la agricultura se entiende "(...) la creciente participación de las mujeres en la fuerza laboral agrícola, ya sea como productoras independientes, como trabajadoras familiares no remuneradas o como asalariadas" (Lastarria-Cornhiel, 2008: 5).

En la familia de La Calera, como en algunas otras de Cotacachi, ambas cabezas de familia (madre y padre) trabajan fuera del hogar, lo que representa ingresos económicos complementarios a la tierra, pero también la necesidad de distribuir el trabajo y tiempo familiar para sostener la producción agrícola. En este caso, Magdalena –madre de familia de la segunda unidad doméstica, en la investigación de campo, y administradora del centro Jambi Mascari- inicia sus actividades entre las 04:30 y 05:00 am, para alimentar a los animales en la chakra, trabajar el terreno, limpiar la casa y preparar el desayuno familiar antes de salir a su jornal que dura entre ocho y doce horas diarias.

Los fines de semana, además de las actividades laborales y el trabajo doméstico, Magdalena visita los terrenos y dependiendo de la temporada agrícola incorpora la mano de obra masculina –de su esposo e hijos-, por ejemplo para la cosecha, limpieza y preparación del terreno previo a la siembra; esta última actividad la realiza ella sola, como parte de las tareas tradicionalmente femeninas. Al contar con ingresos monetarios, la familia emplea a mujeres para la cosecha de maíz y frejol durante la semana, pues el trabajo familiar de los fines de semana no es suficiente para colectar la producción agrícola. Sin embargo, en la mayoría de familias, las mujeres de la casa con ayuda de los hijos e hijas menores cubren estas tareas.

En Santa Bárbara, Etelvina y su madre (Virginia, mujer de casi noventa años de edad) sostienen los ciclos productivos y sus actividades en agricultura y ganadería –descritas en el tercer capítulo. La división de la tierra familiar en múltiples parcelas propicia un reparto del trabajo agrícola entre madre e hija: “En ocasiones se distribuyen diferentes terrenos para trabajar; un terreno estaba con todo el maíz tirado por las lluvias, así que la abuelita fue la responsable de cosechar el choclo que estaba en el piso” (Diario de campo, 22 de marzo de 2014); mientras Etelvina cuida del ganado o cosecha otro terreno.

La mayoría de las ocasiones, ambas mujeres trabajan el mismo terreno dividiéndose los *wachos* (surcos) para organizar la cosecha. Desde este momento comienza la selección de los productos, por ejemplo en el caso del maíz sólo recogen las mazorcas más grandes y maduras, separándolas de aquellas que se destinarán al consumo animal. “Las mujeres kichwas de Cotacachi siempre llevan una pachalina<sup>25</sup> o una sábana, con ella cargan la cosecha de las chakras, a las wawas (bebés), la hierba

---

<sup>25</sup> Parte de la indumentaria de la mujer kichwa, que consiste en una tela utilizada para cubrirse del frío y como elemento de ornato.

para los cuyes, los alimentos, etc., pero tienen algunas pachalinas de fiesta y otras para el uso cotidiano o doméstico” (Diario de campo, 22 de marzo de 2014). En la pachalina, las mujeres también cargan los granos que habrán de convertir en *uchu haku* y arroz de cebada en molino en Cotacachi; en días de fiesta ellas llevan, con sus pachalinas, la comida que sobra de vuelta a casa, para reutilizarla en nuevas sopas.

Las mujeres del hogar de Santa Bárbara siempre realizan tareas domésticas y trabajan de acuerdo a su fuerza y edad, tanto en la chakra, como en la cocina. “La hija menor de la casa [Sayani, de 9 años de edad] ayuda cotidianamente en la preparación de las comidas, sobre todo en tareas que no requieran su proximidad al fuego, como pelar papas, limpiar y picar verduras o desgranar el maíz” (Diario de campo 03 de abril de 2014). Ella se encarga de alimentar a las aves de corral y los cuyes cuando está en casa, principalmente cuando su madre se encuentra ocupada en otras tareas.

La madre de familia y la abuela realizan casi las mismas tareas en la agricultura y el cuidado del ganado, ambas cuidan de las chakras –doméstica y terrenos familiares- pero la diferencia radica en el número de horas destinadas y la fuerza invertida –para trabajar la tierra y cargar los productos-; Etelvina es la única responsable del pastoreo del ganado vacuno, pues cada mujer tiene sus propios animales y por consiguiente la asume como su labor.

Todas las mujeres colaboran con las labores domésticas, aunque Etelvina, al igual que el resto de madres de familia en los estudios de caso, es la responsable de la cocina; ella decide qué se comerá cada día –y por tanto las compras o las cosechas a realizar-, su forma de preparación, el lugar –tullpa o cocina de gas- y coordina la ayuda de las otras mujeres –por ejemplo para pelar papas o lavar y picar los ingredientes. Sin embargo, la madre de familia es la encargada del fogón, es decir, del acto de transformar los alimentos en comida y de servirlos a la familia, bajo su consideración en orden, cantidad y contenido.

En algunas tareas de cocina se involucran también los hombres –especialmente a los hijos varones- para realizar actividades que demandan fuerza física, como moler granos a mano, o acarrear leña para la tullpa; no obstante las mujeres siempre están presentes y en la mayor parte de las ocasiones son ellas quienes realizan estas actividades. “Solamente en casos donde la madre de familia se ausenta de casa por temporadas cortas, el hombre debe cocinar –siendo arroz y huevo lo que generalmente

prepara- o delegar la responsabilidad a otras mujeres de la familia” (Diario de campo, 06 de abril de 2014).

Como se desarrolla en el tercer capítulo, la cocina con sus preparaciones incide en la selección y conservación de la agrobiodiversidad local; el uso culinario de una variedad de maíz, frejol o quinua se asocia con la necesidad de sembrarla y de resguardar sus semillas. “La selección de granos generalmente la realizan las mujeres porque, de acuerdo con una de las mujeres entrevistadas, *los hombres no saben*, refiriéndose a la capacidad de distinguir los usos culinarios de cada variedad de maíz y que por ello, es que ellos sólo saben cocinar arroz y huevo cuando es necesario” (Diario de campo, 03 de abril de 2014). En contraste con esta observación, otra mujer señala que:

Mi papá, a mí por ejemplo, me enseñaba cómo clasificar: esto está bueno para las semillas, esto está bueno para el mote, esto está bueno para el tostado, esto está bueno para hacer la harina. Entonces todo depende de si es un hombre agricultor, o sea como que más se dedica más al tema de semillas, pero si es un hombre [de] fuera, que trabaje en construcción, a ellos no les interesa tampoco [la] semilla (Magdalena Fures, 2014, entrevista).

Los intereses tienen correlación con las ocupaciones y, por consiguiente, con el conocimiento que genera la especialización ocupacional; “(...) quien más conoce o sabe es aquella persona que más cercanía tiene con dicha actividad, por lo tanto el saber también está distribuido al interior del hogar” (Soto A, et al, s/f: 4, citado en: Huenchuan, 2005: 62). La distribución de tareas se realiza entre generaciones acorde a las capacidades y entre géneros, según la diversificación económica familiar; dentro de la división sexual del trabajo, que actualmente se caracteriza por la expulsión del sector masculino hacia la economía de servicios, los hombres disminuyen su tiempo de participación en tareas agrícolas y proporcionalmente reduce –o anula- su interés por conocer e involucrarse en ámbitos relacionados con la cocina y alimentación, concentrándose este espacio en manos de la mujer.

### *Caldo de gallina de campo.*

#### *Administración femenina de los bienes familiares*

Dentro de la variedad de sopas –plato central dentro de la cultura culinaria kichwa en la Sierra de Cotacachi- el caldo de gallina de campo, también conocido como sopa de pollo, es uno de los platillos favoritos de las familias; su preferencia radica en que sólo se consume en ocasiones especiales, como ciclos vitales (embarazo y post-parto) o ante la llegada de visitas importantes a casa. Esta sopa se prepara con gallina fresca, generalmente de la producción familiar, y papas; se condimenta con cebolla, sal, ajo, hierbas y en ocasiones se agregan verduras, arroz o mote.

La dieta de las familias se basa en cereales, tubérculos, leguminosas y casi no incluye proteína animal; sólo en una unidad doméstica se encontró que se consume casi a diario carne, pero en este caso, padre y madre trabajan fuera de casa, consecuentemente los ingresos económicos son mayores y su dieta se compone –principalmente- de alimentos adquiridos en el mercado.

La tendencia del bajo consumo de productos animales opera en una lógica de administración de los recursos familiares y con sustento en la tradición que privilegia cocinar con productos de la chakra. Una madre de familia explica que no consumen carne, excepto en celebraciones: “cuando hay bodas es cuando aprovechamos a comer mucha carne, pues se sirve bastante” (Diario de campo 03 de abril de 2014). En temporadas en las que recientemente se consumió esta proteína, por ejemplo cuando hay fiestas, Etelvina evita la compra o matanza de animales, pues ya se satisfizo la necesidad proteica familiar.

Las mujeres administran el subsistema de producción ganadera de acuerdo a los compromisos y recursos familiares; por ejemplo, aquellas familias que tienen como actividad central el subsistema agrícola (caso de Santa Bárbara) invierten mayor tiempo y recursos en este trabajo, manteniendo sólo una pequeña cantidad de gallinas y cuyes, como forma de ahorro. Otras mujeres (en Topo Grande y Cercado), en cambio, optan por la crianza de animales para la venta, invirtiendo en menor medida en el subsistema agrícola.

Si en una familia, cuya actividad central es la agricultura, se avecina un compromiso social como boda o bautizo, las mujeres comenzarán a invertir en la adquisición y crianza de ganado –aves de corral, cuyes y cerdos- con meses de



antelación, para la comida de fiesta; en estos casos las mujeres reorientan el uso del suelo, para destinar mayor espacio a la ganadería –comúnmente sustituyendo hortalizas por corrales. Los ciclos vitales son momentos para los que también se planifica e invierte en la crianza animal:

Se observa que existe una dieta especial para el parto y la lactancia, con alto contenido de proteína animal, por ello, la producción ganadera está asociada a momentos vitales, planificando la crianza de gallinas, desde meses atrás. Como parte de los cuidados del post-parto está que la mujer debe permanecer un mes en cama, con dieta diaria a base de sopa de pollo (Diario de campo, 22 de marzo de 2014).

Dentro de la división sexual del trabajo en el área andina, históricamente las mujeres son las encargadas de la ganadería, mientras que la agricultura se compartía entre hombres y mujeres, hasta la actual feminización del campo. La distribución interna –entre las mujeres del hogar- de la crianza animal se realiza de acuerdo al grado de responsabilidad, fuerza física y actividades complementarias. Las hijas e hijos menores ayudan generalmente en la alimentación de aves de corral y cuyes, al igual que la abuela –en Santa Bárbara- quien además cuida de los *chanchos* (ganado porcino).

La madre de familia es el eje de la administración y cuidado del hogar, por ello es la poseedora y principal responsable de las aves de corral, de la cuyera y del ganado porcino; entre las actividades cotidianas de las mujeres está el manejo de las gallinas: en su alimentación y para seleccionar el huevo (*lulum* en kichwa) que se consumirá, aquel que se dejará empollar –de acuerdo al calendario festivo- y desechar los que están *chullos*, es decir, que no se desarrollaron; durante estas tareas, las madres involucran a sus hijas e hijos para que asuman con ellas la responsabilidad, transmitiendo el conocimiento intergeneracionalmente.

Si una familia tiene vacas, generalmente será la madre quien se encargue de alimentarlas, cuidar los terrenos de pastoreo, de las crías –manutención, transacciones de compra-venta, gastos de veterinarios- y del ordeño y venta de la leche, o su uso en comidas y transformación en productos con valor agregado. Otra utilidad que tiene la leche es *curar el tiesto* cuando es nuevo, para protegerlo y poder usarlo, cuyo procedimiento consiste en verterla sobre el tiesto y dejar sobre el fuego, hasta que la leche se quemé y consuma en él.

El ganado vacuno se tiene por dos motivos: como inversión –pues se pueden vender posteriormente las crías- y para obtener leche, de la cual se preparan productos

como quesos o se incorpora en guisos como sopas, coladas de dulce y postres como el calostro<sup>26</sup>.

Cuando una mujer tiene una vaca que está amamantando, el excedente de leche suele venderse dentro de la comunidad, cuyo costo aproximado es de .50 centavos de dólar por litro; la venta de este producto, así como del pan, es una forma de activar la economía local, que a su vez fortalece lazos comunitarios, pues se observa que cada vez que llegan a las casas a entregar la leche o a realizar el cobro de la misma, se brinda comida con lo que se observa una interacción más allá de la estrictamente mercantil (Diario de campo, 10 de abril de 2014).

Para ellas, los animales son bienes que cuidan y administran, además de representar una forma de ahorro familiar: “Tener animales –como gallinas, cuyes o vacas- es *tener algo*; los animales son apreciados y atesorados, incluso las mujeres mayores, que viven en ocasiones con las hijas, se preocupan por criar animales” (Diario de campo, 23 de marzo de 2014). Cotidianamente, las mujeres aplican y desarrollan conocimientos sobre nutrición familiar y economía del cuidado de los bienes familiares, equilibrando el consumo<sup>27</sup> de los subsistemas agrícola y ganadero.

El uso de los desechos animales como abono del suelo, así como de los granos con plaga, de los residuos del maíz –cuando se cocina- y de los restos de comida para alimentar a los animales, muestra un manejo de la economía doméstica que se basa en el aprovechamiento integral de los recursos del sistema productivo –además de la eficiencia del ciclo energético, descrita en el capítulo anterior. Comidas tradicionales andinas, como *chukllu tanta* o *uchu api*<sup>28</sup>, incorporan productos que quizá en otros contextos se desperdiciarían<sup>29</sup>, por lo cual, la selección de los granos y su clasificación –acorde a los usos culinarios- se asocia con el máximo provecho de los recursos familiares.

---

<sup>26</sup> En el apartado “Calostro y arroz con mellocos. Infraestructura y tecnologías para la cocción”, del capítulo 3, se profundiza en este platillo, como ejemplo de la cocina tradicional en *tullpa*.

<sup>27</sup> Este equilibrio tiene énfasis en el aspecto económico de la producción, su manejo y administración, por lo que no alude a un sentido nutricional. Si bien, no se encontraron cifras que revelen desnutrición en la zona de trabajo, sería necesario realizar investigaciones posteriores sobre la dieta tradicional andina y el balance entre el consumo de proteína (animal o vegetal), respecto a la abundante ingesta de almidones en cereales y tubérculos –como la papa y el maíz, que son la base de la alimentación en la Sierra norandina.

<sup>28</sup> Descritas en el tercer capítulo.

<sup>29</sup> Por ejemplo: “en las humitas se hace ‘rico y comestible’ un elemento que aparentemente está dañado por la plaga o por inclemencias del tiempo, como lluvias que impiden la maduración del maíz” (Diario de campo, 21 de marzo de 2014).

*Locro de papa con acelga y menestra de frejol.*

*Vínculos entre la producción familiar y el mercado local*

La cocina de Cotacachi actualmente combina recetas ancestrales – por lo regular preparadas con agrobiodiversidad local- con preparaciones que incorporan productos del mercado local y nacional. El registro de la alimentación de una familia en Tunibamba muestra la presencia de dos platillos –en el mismo almuerzo- preparados casi en su totalidad con productos de la chakra y con productos del mercado: *locro de papa con acelga y menestra de frejol*, respectivamente.

El *locro* se compone por papa, acelga (*Beta vulgaris*), leche, zanahoria, cebolla y pimiento (*Capsicum annuum*), cultivados en la chakra familiar, a excepción del pimiento; mientras que para cocinar la menestra de frejol, la señora Carmen compró tomate, cebolla paiteña, pimiento y achiote, elementos que condimentan el frejol tierno –recién cosechado por ella- que constituye la base de este seco. Esta combinación de platillos evidencia el manejo de la economía mixta familiar y la relación del sistema productivo tradicional con el mercado.

En las actividades de la mujer kichwa de Cotacachi se combinan economía reproductiva –en el cuidado doméstico, de la chakra y la ganadería- y economía productiva –por su incursión en el mercado a través de la venta de excedentes del sistema agrícola-ganadero. Al considerarse socialmente el trabajo de la mujer como reproductivo (en su mayor parte), las madres de familia no reciben remuneración pero deben pagar por servicios clasificados como productivos –médicos, veterinarios, etc.- y por insumos necesarios para la producción –como semillas, sistemas de riego o complementos alimenticios para los animales.

Ante la inequitativa clasificación del trabajo –productivo y reproductivo-, las mujeres deben transitar entre modelos económicos produciendo valores de uso, con excedentes que les permitan generar ingresos para abastecer las necesidades que sólo tienen valor de cambio. En la familia de Santa Bárbara existe producción de frejol para autoconsumo y para venta; las mujeres seleccionan los granos más costosos para vender: el amarillo es el más caro, con un costo de 1.50 dólares por quintal, mientras que el blanco y el manchado es comprado por los intermediarios a un dólar:

El frejol se separa por colores –pues ellas mantienen la siembra mixta, pese a que el amarillo es el que conviene sembrar para la venta- reservando una parte de cada variedad, tanto para el consumo anual, como para el próximo ciclo agrícola de frejol y maíz. Cabe resaltar

que la producción de maíz y frejol debe ser calculada para abastecer el consumo anual familiar (Diario de campo, 08 de marzo de 2014).

La incursión de alimentos como hortalizas, arroz y fideos, en las cocinas de Cotacachi, genera mayores necesidades familiares en el consumo de productos externos. El cambio de hábitos en la alimentación y la sustitución de especies nativas por verduras introducidas han derivado en la pérdida de comidas tradicionales y agrobiodiversidad: “Porque ya no se ocupa mucho, más se ocupa la comida más fácil, más antes por ejemplo cocinábamos loco de zambo, (...) cocinaban *chuchuka* y ponían *agchogcha* (*Cyclanthera pedata*), por ejemplo ahora ocupamos el pimientón, esas cosas, más antes ocupaban *agchogcha* como acompañado, como para [dar] sabor” (Etelvina Vinueza, 2014, entrevista).

La pérdida de ciertos cultivos conlleva la extinción del acervo genético *in situ* de la Sierra de Cotacachi. Una de las mujeres con quien se trabajó señala que a la gente de las comunidades no le gusta compartir sus semillas, por lo que si un año dejan de sembrar, ya no tienen la semilla para el siguiente ciclo agrícola y se pierde un producto; tal es el caso del chocho, que en muchas familias se ha perdido y refieren que es difícil comprarlo pues en ocasiones son semillas viejas o de otros lugares que no se adaptan a las condiciones del suelo en las comunidades de la zona del maíz.

El registro alimentario, realizado con dieciocho familias, permite observar la heterogeneidad en el uso de productos del sistema productivo doméstico y del mercado; también revela la decreciente importancia del intercambio a nivel comunitario y regional, el cual forma parte de los sistemas andinos de verticalidad (Murra, 1975; Oberem, 1981) como estrategia de abastecimiento de alimentos.

Los intercambios se están perdiendo prácticamente, algo se hace con la feria de semillas (...) donde la UNORCAC, aprovechando su organización, convoca para que se hagan estos intercambios, pero en el cotidiano no hay. Hay cosas que se han ido perdiendo, que son las técnicas que permitieron la dispersión de toda esta agrobiodiversidad, como por ejemplo el intercambio en cosechas, por ejemplo cosechaban maíz y los de la parte alta bajaban con papas (...), incluso había intercambios comerciales (UNO, 2014, entrevista).

No obstante, el intercambio a nivel familiar se mantiene vigente en algunas familias, a través de lazos conyugales entre gente de comunidades de distintos pisos ecológicos y bajo instituciones andinas de reciprocidad y redistribución como la *minka* y el *compadrazgo*. En el caso de una familia originaria de Ucshapungo –comunidad alta de

la zona de cereales y tubérculos-, cuyas hijas casadas radican en La Calera –comunidad baja de la zona del maíz-, los núcleos domésticos intercambian entre sí la producción familiar: de Uchshapungo las hijas traen papa y leche del sistema productivo de la madre, a su vez, ellas llevan maíz de sus chakras y productos como aceite y sal, difíciles de conseguir en las comunidades altas; finalmente, entre hermanas intercambian cotidianamente frutos de cada uno de sus terrenos, como tomate de árbol (*Solanum betaceum*), hortalizas y aguacate (*Persea americana*).

La gráfica 1 muestra los porcentajes de la procedencia de los alimentos empleados por dieciocho madres de familia, durante las comidas de un día –desayuno, almuerzo y merienda; el levantamiento de la información consideró lo consumido el día anterior, incluyendo bebidas y comidas informales. Cabe resaltar que las preparaciones forman parte de lo que se denomina cocina tradicional andina en esta investigación, con platillos como: sopas (*uchu api*, de *chuchuka*, avena o quinua); coladas dulces (con fruta y leche); panes; secos (arroz, menestras y mote de granos); ensaladas y jugos.

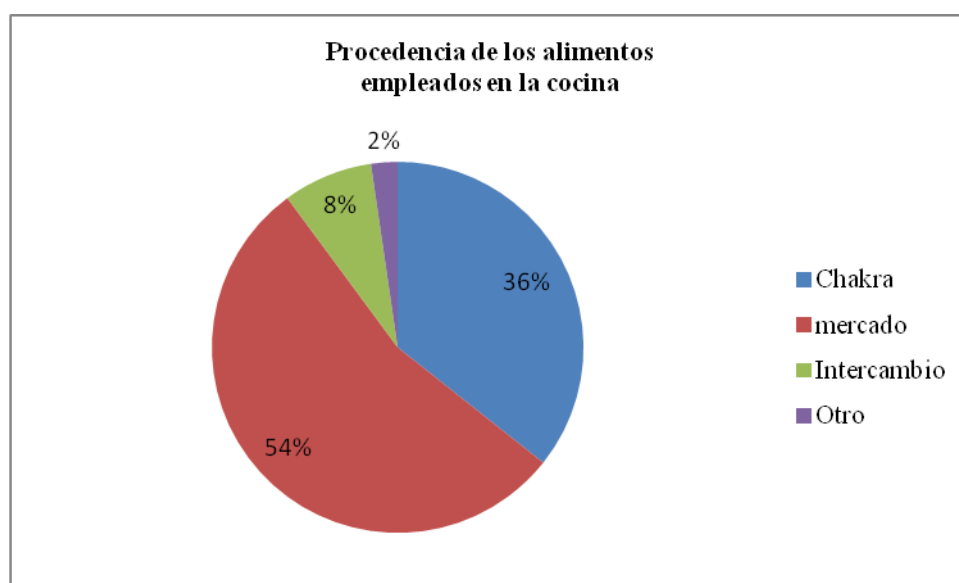
Los resultados demuestran que el 36% de los alimentos cocinados por las mujeres corresponden a la producción agrícola de autoconsumo, principalmente de maíz, frejol, haba, arveja, quinua, camote (*Ipomoea batatas*), papa, cebolla larga, col verde (*Brassica oleracea*) y derivados de la producción ganadera como leche y huevo. Tres mujeres de las entrevistadas son quienes emplean, casi en su totalidad, sólo alimentos de la chakra familiar y corresponden a la comunidad de Tunibamba y sólo una mujer (de la comunidad de Guitarra Ucu) no produjo nada de su consumo, aunque un tercio de los alimentos provenían del intercambio; el resto de mujeres tienen una estrategia de provisión alimentaria que combina chakra, mercado e intercambio.

Poco más de la mitad (54%) de los alimentos consumidos en las dieciocho familias provienen del mercado local de Cotacachi –con hortalizas, frutas (de la región de Íntag e Ibarra), dulce (panela), harina, carne, leche y mantequilla; y productos industrializados del mercado nacional como arroz, fideos, azúcar y aceite. En las comidas se incorporan muchos productos que activan la economía local y comunitaria, como pan y leche, los cuales se adquieren –a su vez- con la venta de granos y hortalizas de la chakra doméstica, generando un circuito de productoras-consumidoras de la zona andina de Cotacachi.

Finalmente, sólo el 8% corresponde a productos intercambiados; sin embargo, diez familias participaron de esta dinámica, lo que representa más de la mitad de la muestra. El intercambio se realiza: i) intrafamiliarmente entre unidades domésticas de diferentes pisos ecológicos (con productos de la zona del maíz y la zona de tubérculos); ii) entre unidades domésticas de la misma comunidad (ante excedentes, presencia de frutales y hortalizas diferenciadas en la producción) y; iii) entre familias con alimentos del sistema agrícola-ganadero doméstico y familias con productos adquiridos con fuerza de trabajo en industrias externas (como panela, elaborada por hombres de Cercado que trabajan en Salinas).

El 2% restante de los alimentos proviene de casos particulares, donde a través de procesos comunitarios –como sociedades o terrenos comunales- se produce y distribuye la cosecha; o cuando las personas reciben en especie la retribución por su trabajo.

**Gráfico 1. Procedencia de los alimentos empleados en cocinas familiares**



Fuente: Elaboración propia

### **Compromisos sociales y comida tradicional: el ámbito simbólico-cultural del intercambio de alimentos en Cotacachi**

En la cocina tradicional andina, composición y cantidad en cada plato revelan modelos culturales de la comida y jerarquías sociales (Vokral, 1991); en las relaciones familiares, los compromisos comunitarios y las celebraciones de Cotacachi siempre están presentes

platos y alimentos –en forma de regalo, intercambio u ofrenda- los cuales permiten aproximarse a la cultura y cosmovisión presente en la dinámica social.

La comida también es símbolo dentro de la cultura kichwa norandina, a través de ella se ritualiza el *kosmos* (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) y se reafirman lazos familiares y jerarquías sociales, bajo las normas culturales andinas. “Las concepciones sobre la naturaleza, las formas de organización social, la religión, los sistemas clasificatorios de los alimentos, son algunos de los factores que explican el qué, el cómo, el cuándo y el porqué se consumen determinados alimentos” (Moya, s/f: 5); por ello la cocina es territorio clave en el sistema de reciprocidad, donde los alimentos adquieren alto valor en negociaciones, como regalos o para mostrar respeto y reconocimiento.

La comida, en las tradiciones andinas, puede ser señal del prestigio de una persona o familia y enmarca jerarquía y consideración, lo que es visible según el tipo y cantidad de comida ofrecida, principalmente en celebraciones comunitarias. La mujer, en el acto de servir, reafirma el estatus de las y los comensales en un ejercicio de la denominada gastropolítica (Appadurai s/f citado por Weismantel, 1994), categoría que, de acuerdo a la investigación de campo, se aplica al control de la fase de transformación y salida de los productos en platos, enmarcada en las estructuras sociales andinas donde la mujer –y su campo de ejercicio político- se circunscribe al ámbito doméstico.

Otra evidencia del ámbito simbólico de la comida son las fiestas vinculadas a eventos religiosos –como la Semana Santa y la preparación de fanesca- y a ciclos productivos; en Cotacachi existe una estrecha relación entre el calendario agrícola, el ciclo de fiestas y los platos preparados por las mujeres, tanto en la cocina diaria como en la festiva. La presencia de un calendario agroculinario asociado a celebraciones (ver Anexo 1. Calendario anual con las comidas y las fiestas tradicionales) adquiere sentido en voz de un hombre de Topo Grande, quien:

explica que la mayoría de bodas, bautizos, peticiones y fiestas se realizan entre marzo y agosto, debido a que en estos meses es la temporada de cosecha, así que hay granos para ofrecer comida en las fiestas y también para celebrar la cosecha; por eso es el *Inti Raymi*<sup>30</sup>, la fiesta de cosecha de granos (Diario de campo, 12 de abril de 2014).

---

<sup>30</sup> “Inti Raymi (en Kichwa ‘fiesta del Sol’) es una antigua ceremonia religiosa andina en honor al ‘Inti’ (Padre sol), que se realiza cada solsticio de invierno en los Andes” (Parlamento Andino, 2014: 12).

Dicho testimonio, además de explicar la correlación entre temporada agrícola y festiva en Cotacachi, revela que los hombres no son ajenos al conocimiento agroculinario, ya que éste es parte de su contexto; sin embargo, en la especialización y diversificación económica, al llegar a la adolescencia y vida adulta, ellos se integran por lo general en actividades terciarias, con el consecuente abandono de tareas domésticas.

El sentido simbólico de la comida –a nivel familiar, comunitario u organizativo– se transmite como un conocimiento, mediante rituales en los que participan infantes, jóvenes, personas adultas y mayores, recreando en cada generación la cultura norandina de Cotacachi. Los intercambios en el cementerio, la entrega de medianos de boda, las ofrendas a los puntos cardinales y a la Pachamama (en la UNORCAC) y los regalos en las visitas familiares se realizan por vía de los alimentos; su práctica denota la vigencia y validez interna del sistema cultural, como parte de un conocimiento ancestral de *kosmos* y *praxis* socioeconómicas andinas.

#### *Chicha de jora y mote pelado con queso.*

##### *Reciprocidad familiar y comunitaria*

Durante los meses de investigación en campo se observó que algunas comidas de las familias se constituyen a partir de productos recibidos como regalo, o en intercambios familiares<sup>31</sup>. Los alimentos son presentes que se entregan cada vez que se llega a una casa; en cada ocasión que hijas, nueras, hermanas o yernos visitan a sus familiares, les llevan frutas o pan, elementos que son muy apreciados por la familia. “El pan es el wanlla [regalo] por excelencia. Es un regalo universalmente apropiado, el convite favorito. La distribución del pan es críticamente importante en muchos contextos sociales y ceremoniales.” (Weismantel, 1994: 170) El pan es objeto y símbolo en estas comunidades, pues tiene función material como alimento y semiótica para transmitir aprecio o respeto.

De igual manera, recibir a las visitas con un plato de comida –que puede ser sopa, choclos, tostado o algo que se esté preparando– es una norma cultural en las familias; en algunos casos las visitas se quedan en el patio y allí se les lleva la comida recién calentada, en otros –cuando son personas más cercanas al núcleo familiar– se les invita a

---

<sup>31</sup> Los tipos de intercambio se detallan en el apartado “Locro de papa con acelga y menestra de frejol. Vínculos entre la producción familiar y el mercado local”.



la cocina para comer con la familia o sentarse a la mesa, mientras se conversa. El acto de compartir siempre está vinculado a las comidas y alimentos, independientemente del motivo de la visita: “en agradecimiento a lo que la gente va y está contigo, entonces es dentro, en el marco de la reciprocidad que tú les brindas; es un plato de comida simple, (...) claro, elaborado con nuestros propios granos, pero con todo el cariño” (AST01, 2014, entrevista).

El reparto de comida funciona como un acto de equidad o de diferenciación dentro de la casa y la comunidad; la cantidad servida, el contenido de una sopa y el lugar de la casa, donde se invita a comer, visibilizan aprecio y jerarquía. Dentro de esta lógica andina, llama la atención que en la casa de Santa Bárbara, la hija menor advierte que “todos debemos comer lo mismo” (Diario de campo, 20 de marzo de 2014) refiriéndose a la distribución dentro del hogar.

Otra forma de compartir la comida, donde se aprecia claramente la reciprocidad es cuando alguien de la familia visita el hogar y se incorpora a las tareas domésticas – principalmente en el caso de las mujeres; a cambio de la ayuda se le brinda un plato de la comida de casa y además se le entrega un poco de alimentos para llevar –pan, uchu haku, plátanos o frutas de la *chakra* doméstica. Esta dinámica es muy común entre las mujeres kichwas de Cotacachi; cuando alguna requiere ayuda para una tarea, o compromiso social, llama a sus hermanas, nueras, cuñadas o comadres y cocina algo para recibirlas y darles de comer.

El *choclo-mote*, las papas cocinadas con *zarza de achiote* y la sopa de fideo con pollo son algunos platillos que las mujeres brindan a quienes participan de una *minka* familiar. Alba Moya señala que existen intercambios públicos y privados en las comunidades kichwas de la Sierra ecuatoriana: “Makita Mañachi es un intercambio de tipo privado. Básicamente se intercambia servicio por servicio, sin embargo, cada vez que se presta un servicio éste es retribuido con comida” (Moya, s/f: 11). En Cotacachi, el concepto *minka* se aplica a ambos y en los dos casos el trabajo se agradece dando de comer y beber a las personas convocadas.

La *chicha de jora*, además de ser la bebida festiva por excelencia, tiene un lugar importante en la reciprocidad, pues en las *minkas* familiares y comunitarias se prepara para compartir y saciar la sed –cuando es fresca- o como bebida alcohólica cuando se fermenta. Cristina, de la comunidad de Cercado, afirma que “la *chicha* bien hecha se

cocina doce horas” (RTC13, 2014, entrevista), durante las cuales se debe estar *meneando* con *bisha* (cuchara) de palo; la *jora* (base de la chicha) es el germinado de diferentes variedades de maíz y el procedimiento para obtenerla consiste en: secar y desgranar el maíz, para después remojarlo y extenderlo en esteras, cubierto de hojas de *atzera*, granadilla o choclo; al cabo de ocho días se obtiene la *jora*, producto que dejan secar nuevamente para cocinar la *chicha* con agua y dulce; en ocasiones agregan cáscara de piña para fermentar en menor tiempo.

La *chicha de jora* es muy apreciada entre la gente mayor y en las familias se bebe a cualquier hora, cuando mientras se realiza la *minka*; cuando es fresca, la persona que se encarga de repartir chicha la sirve incluso para las *wawas*, lo que brinda un sentido distinto al consumo de cerveza, producto que actualmente sustituye en fiestas a la bebida tradicional de maíz. La preparación de la chicha involucra también conocimientos y observaciones astronómicas, “cuando la luna es pura no se debe hacer porque se pone babosa” (RTC13, 2014, entrevista); las mujeres remiten que “eso ya se sabe de nuestros abuelitos, papás, familiares (...) saberes ancestrales sería” (RTC13, 2014, entrevista).

Es común encontrar *mote pelado* en las cocinas cuando hay una *minka* comunitaria, es decir un intercambio público donde la gente trabaja por un bien de la comuna –como acequias, caminos o cuidado de tierras colectivas. Tanto en Santa Bárbara –en una celebración religiosa en la que participaron personas de diferentes comunidades-, como en Jambi Mascari (UNORCAC) –en la *minka* de las productoras de la feria La Pachamama nos alimenta- se brindó *mote pelado* al final de la jornada, en un caso acompañado de papas con *zarza de achiote* y en el otro, con queso y ají.

El *mote pelado* resulta de la cocción del maíz blanco o amarillo, seco, con ceniza; la finalidad de incorporar este elemento es para desprender la cáscara del maíz y quede *pelado*. Su preparación se realiza en *tullpa*, con leña, durante toda la noche y cuando se agrega frejol adquiere el nombre de *mote casado*. Doña Juana, de la comunidad Guitarra Ucu, señala que “en cualquier día se come (...) cuando se quiere y también para fiestas” (RTC14, 2014, entrevista); sin embargo, el largo proceso para cocinarlo hace que se privilegie su consumo en fiestas y en *minkas*, como retribución por la compañía o trabajo ofrecido, bajo las normas instituidas en cada comunidad.

Y esa misma acción a nivel muy familiar se hace presente a nivel comunitario, el hecho de: mire, estoy llegando, estoy aquí, la

presencia; entonces una parte muy simbólica y de pronta acción es la comida y lo que tengas a la mano, no es una comida muy citadina, más bien es comida de grano, por ejemplo uchu api que es muy típico de nosotros, el maíz, el mote (...) son granos que se siembran aquí y de temporada. Entonces (...) no es simplemente dar comida, sino que nuestros antepasados lo han hecho desde las acciones muy chiquititas, hasta las acciones muy grandes, y esas acciones es de gracias, de reciprocidad, de felicitación, de respeto [y] se hace presente en la comida (AST02, 2014, entrevista).

Dependiendo de la escala en que se realizó la minka, recae la responsabilidad de ofrecer la comida: en casa, generalmente es la madre de familia quien cocina; en el caso de minkas de la UNORCAC, la comida se prepara en el comedor de la organización, por parte de las mujeres que trabajan ahí; en las comunidades, generalmente cada persona lleva un poco de comida y se realiza una pampamesa<sup>32</sup> al final y en otras, como Santa Bárbara, las personas que no asistieron a la minka deben llevar –de acuerdo a sus posibilidades económicas y en compensación- comida para todas las que trabajaron.

La reciprocidad no sólo funciona en el plano simbólico de las relaciones sociales, también es un elemento dinamizador de la economía norandina al ampliar el acceso a productos de diferentes comunidades –y posiblemente con ello, de diferentes pisos ecológicos y zonas productivas. “Aunque parezca que los intercambios recíprocos son voluntarios, en realidad, son obligatorios y son parte del sistema económico. (...) Quien recibe un don, automáticamente, contrae una deuda que debe ser saldada, si quiere vivir en armonía con la comunidad.” (Moya, s/f: 11) A su vez, este sistema representa una vía de apoyo entre familias, pues las mujeres generalmente invitan –para las minkas privadas- a las personas allegadas y a quienes consideran que tienen necesidad económica, para retribuirles desde su cocina y así ayudar a la economía familiar.

*Cuy con papas en salsa de maní.*

*Celebraciones y redistribución de los alimentos*

El cuy asado es un platillo festivo por excelencia; su preparación y consumo denotan la importancia de una ocasión y de la persona a quien se le brinda. Las mujeres kichwas de Cotacachi lo asan con leña, en horno o directamente al fuego de la tullpa, cuidando

---

<sup>32</sup> Término que refiere a una mesa común, que por lo regular consiste en colocar un mantel amplio sobre el suelo, donde se colocan las múltiples preparaciones de las personas asistentes y cada una aporta un platillo para compartir con las demás.

durante horas que se cocine de forma pareja, para lograr una textura suave en la carne y de piel crujiente y dorada. El cuy se prepara principalmente para bautizos, fiestas comunitarias, peticiones de mano y matrimonios, sin embargo, no todos los asistentes a la fiesta tienen la oportunidad de comerlo, pues se brinda a los invitados especiales, a las autoridades de las bodas (padrinos, ñawpadores y roperos) y a la familia cercana. La jerarquía simbólica del cuy lo vuelve más deseado en las familias, incluso “los niños de la casa mostraban emoción por que llegara el día de la petición de mano para comer cuy y pollo, además señalan que les gusta el cuy porque es muy bueno, todo del cuy es bueno, incluyendo la piel crujiente” (Diario de campo, 10 de abril de 2014).



**Fotografía:** Jessica Arellano. Sopa ofrecida a padrinos de boda, en Topo Grande, compuesto por caldo de gallina de campo con cuy y papas.

La gallina de campo –que también se encuentra entre las comidas festivas- es la carne que sustituye al cuy para repartir entre los centenares de personas que participan de las fiestas; cocinada en sopa, o en seco acompañada de mote y papas, es muy apreciada por las familias, siendo incluso uno de los motivos principales por los que se anhela la llegada de bodas y bautizos en el mundo rural de Cotacachi.

Las papas que acompañan el cuy asado, la gallina de campo o el hornado<sup>33</sup>, suelen servirse bañadas de salsa de maní, la cual se prepara con maní tostado y molido con

---

<sup>33</sup> Carne de cerdo preparada al horno. Este plato es tradicional del Ecuador.

añños, en algunos casos se añade leche durante su cocción, lo que da una consistencia cremosa al plato. No obstante, la receta –ahora tradicional- de la salsa de maní refleja las transformaciones de la comida andina y la incorporación de productos del mercado – en sustitución de aquellos de la chakra familiar-, como el maní proveniente de regiones bajas. Las mujeres que aún cocinan como sus abuelas, en vez de maní aderezan las papas con *salsa de pepa de zambo*; ésta se prepara con semillas secas de zambo, las cuales se pelan y tuestan, incorporando un refrito de cebolla, comino y achiote. “Lo tradicional es moler en piedra, por apuro se licúa” (RTC15, 20 de mayo de 2014) para brindar la consistencia de salsa.

Las fiestas son espacios donde se comparten, distribuyen y redistribuyen alimentos entre familias y comunidades; previo a la fiesta –en los preparativos e invitaciones- la comida ocupa un lugar central, es el medio para formalizar un compromiso de asistencia o de responsabilidad dentro de la celebración. Durante las fiestas el flujo de comida es incesante: cada invitada llega con una cubeta de huevos, gallinas vivas, colas (refrescos, sodas) o algún quintal de papas como regalo para sus anfitrionas; a su vez, el banquete de fiesta representa una fuerte obligación para las familias invitantes, pues brindan comida día y noche, mientras dura el festejo. En los momentos y días posteriores a las fiestas, la comida continúa repartiéndose, ya sea en agradecimiento a la asistencia o como retribución al compromiso y cargo realizado.

Dentro del marco de festividades acontecidas durante el trabajo de campo, las peticiones de mano para matrimonio, las bodas y la Semana Santa ocupan un lugar preponderante entre los espacios donde ocurre un fuerte intercambio de alimentos y comidas, ámbito convencionalmente femenino en el mundo andino, mientras que las bebidas y su distribución corresponden al espacio masculino. Los hombres acostumbran regalar jivas (cajas) de cerveza o botellas de licor al llegar a la casa anfitriona, a su vez el jefe de familia les entrega nuevamente bebida (cerveza, trago o chicha), para que ellos redistribuyan entre la gente invitada. A algunas mujeres se les brinda *cola*<sup>34</sup> o *hervido*<sup>35</sup> para que beban y compartan con otras invitadas durante la fiesta.

**a) Petición de mano.** Los preparativos para un matrimonio inician meses, incluso años antes de su realización, con el pedido de la mano de la novia y la búsqueda de padrinos y autoridades de boda. La primera se realiza en casa de la familia de la joven, a

---

<sup>34</sup> Bebida sin alcohol.

<sup>35</sup> Preparación de aguardiente hervida con frutas.

donde acuden familiares y amistades del novio; a través de rituales, regalos en alimentos y de un fuerte intercambio de comidas, él solicita permiso para casarse con ella y entre las familias negocian fechas y condiciones de la boda.

La petición de mano se acostumbra realizar a las diez de la noche y para este acontecimiento, la madre de la futura novia trabaja en los preparativos con días de anticipación; ella cocina *uchu api con pollo* y *choclo mote* para recibir a los invitados del novio. A un pedido de mano llegan por lo menos cincuenta personas, por lo que la madre de familia solicita apoyo, entre hermanas, cuñadas, hijas o comadres, para cocinar y arreglar la casa. Como se describe con anterioridad, una *minka* familiar implica reciprocidad que se expresa a través de la comida; a las mujeres que ayudan a cocinar se les prepara una olla de sopa, además de entregarles parte del *mediano*, *mote* o *uchu haku* para llevar a su casa; ellas –voluntariamente– pueden o no quedarse al festejo, a pesar de pasar todo el día alistando la comida festiva.

Por la noche, el novio llega con sus acompañantes y entrega a los anfitriones el *mediano*, que en el caso observado consistió en doce cuyes y doce gallinas vivas atadas a una vara, cinco quintales de papas, cinco cajas de plátanos, tres cajas de pan y canastas con arreglos de frutas para la familia; además de colas, diecisiete jvas de cerveza y dos tinas con cuyes asados, gallinas y papas cocinadas para repartir entre las personas asistentes. Después de la negociación y aceptación del matrimonio, se sirve la cena y comienza el festejo:

El orden de la cena consistió en repartir primero el *medio* de papas, cuyes y gallinas, posteriormente se ofreció el *uchu api* con pollo desmenuzado y *mote* (...) *Es parte de la cosmovisión andina* afirma uno de los invitados, en referencia al hecho de quedarse toda la noche acompañando al novio, hasta que termine la fiesta (Diario de campo, 05 de abril de 2014).

Los cuyes, gallinas y quintales de papas crudos se regalan para que la familia de la novia invite a quienes no asistieron a la petición de mano; en cada casa se entrega una olla con papas y carne de gallina, además de plátanos y pan, durante los siguientes días. De acuerdo con las mujeres entrevistadas, la invitación a través del *mediano* les compromete a dar buenos regalos a los novios en la boda, pues bajo el principio rector de reciprocidad “(...) garantizan que, entre los diferentes grupos humanos y sus miembros haya un intercambio justo y equilibrado de bienes, favores y hasta emociones” (Estermann, 2009: 259); por ello, entre los regalos se encontrarán alimentos

–huevo principalmente- o bebidas –cerveza o cola-, manteniendo la correspondencia entre símbolos y bienes.

Acompañada de una petición de mano están la selección de padrinos, ñawpadores y roperos para la pareja, estas personas son las autoridades de boda y tienen responsabilidad sobre la realización del festejo, la vestimenta de boda y los regalos para su nueva casa. Debido a que estos cargos conllevan muchos gastos, es difícil que las personas acepten asumirlos, por lo que la negociación vuelve a estar presente a través de regalos y visitas inesperadas a los futuros padrinos.

En casa se seleccionan y guardan huevos de campo para llevar una canasta, con dos cubetas de este producto, a quien piden sea el padrino de boda; también le ofrecen dos gallinas vivas y colas. Cuando la persona recibe la comida, significa que ya aceptó el cargo solicitado; en ese caso, a la semana se le visita nuevamente duplicando los regalos, ahora con cuyes, gallinas y dos quintales de papas cocinadas, además de huevos, cerveza y trago. “Es nuestra costumbre” me explica el padre de familia, refiriéndose a los regalos a través de la comida (Diario de campo, 22 de marzo de 2014).

La comida dentro de las fiestas kichwas tiene una carga cultural, es símbolo y mensaje para expresar reconocimiento, gratitud y apertura para un diálogo o compromiso; estos códigos culturales mantienen una actividad económica que parte de la reciprocidad andina y se concreta en la redistribución de comidas y alimentos.

La familia de Santa Bárbara relata que, en una ocasión en que fueron padrinos de boda, recibieron de *mediano* 60 cubetas de huevo<sup>36</sup>, además de la comida preparada; Etelvina decidió vender huevo en la comunidad, porque la cantidad de productos rebasaba el consumo familiar. Esto revela un ciclo en la distribución de los alimentos, donde los padrinos, ñawpadores y roperos reciben grandes cantidades de comida, compensando en cierta medida, los regalos que deben hacer para la boda, aunque el gasto realizado por ellos sea mayor a lo que reciben de *mediano*.

---

<sup>36</sup> El huevo que recibieron fue del que regalan los invitados en la boda, a quienes previamente les obsequiaron el *mediano* de comidas como invitación.



**Fotografía:** Jessica Arellano. Mediano entregado durante una petición de mano en Santa Bárbara.



**Fotografía:** Jessica Arellano. Mediano entregado durante una petición de mano en Santa Bárbara.

**b) Bodas.** En la zona andina de Cotacachi las celebraciones matrimoniales duran dos o tres días, durante los cuales realizan rituales desde el sincretismo entre las tradiciones judeocristiana y kichwa; la conjunción de sus elementos se realiza bajo:

Los principios socio culturales [que] permiten dinamizar relaciones sociales, familiares y comunitarias en un territorio; en este caso, en



una comunidad. El principio más representativo es el *ranti ranti*<sup>37</sup> con elementos funcionales como el *ñawpachiy* (regalo) y el *mallichiy* (distribución y redistribución) (Guandinango, 2012: 30).

De acuerdo con la observación participante en dos matrimonios, en el primer día las autoridades de boda visten a los novios para la misa católica; en la casa donde esto se acontece, la familia ofrece *sopa de pollo* y *chicha de jora* durante los preparativos, antes de ir a la iglesia. Después de la celebración religiosa inicia la fiesta en casa del novio, donde las mujeres sirven una comida compuesta por dos platos: *sopa de pollo con arroz y papas* y un plato de *hornado con mote y papas*; este menú, con alto contenido de carne –por la ocasión festiva- es para la mayoría de los invitados, quienes comen en el patio, mientras las autoridades de boda y la pareja nupcial se encuentra en el interior de la casa.

El banquete para las autoridades de boda y la pareja nupcial se sirve primero, en el comedor de la casa, aparte del resto de las personas: “la sopa les es servida en un plato muy grande, donde caben un pollo y un cuy enteros, además de decenas de papas; posteriormente les ofrecen un plato de *hornado con mote y ensalada*” (Diario de campo, 15 de abril de 2014). El cuy tiene gran valor y denota la importancia de las personas a quienes se sirve, por ser considerado comida especial dentro de las culturas kichwas.

La preparación de la comida de boda está a cargo de las mujeres y requiere de mano de obra de la familia nuclear y ampliada, recurso que consiguen a través de la *minka* y la reciprocidad. Además del banquete, ellas cocinan el *mediano* para regalarlo durante la fiesta y en días subsecuentes:

El día de la boda se entrega a padrinos, *ñawpadores* y *roperos*, tinas con papas y cuyes, para que las mujeres repartan a cada invitado, independientemente de los banquetes ofrecidos por la familia de la novia y el novio, cada día. Otra tina de papas y cuyes se les regala a las autoridades de boda para llevar a sus hogares, además de la comida de boda y bebidas (Diario de campo, 05 de abril de 2014).

En el segundo día de la boda los *ñawpadores* y *roperos* tienen la obligación de despertar a los novios y brindarles el desayuno, consistente en agua de canela con pan –al igual que a los invitados- para después realizar el ritual de lavado de manos, pies y cara –con ortiga y flores- todo esto acompañado de música tradicional de arpa. Después del ritual se sirve *sopa de pollo* y *hornado* a las personas presentes, comida que se repite más

---

<sup>37</sup> Principio de reciprocidad.

tarde en casa de la novia, al igual que el ritual de baño con plantas. En ambos eventos, se enfatiza la jerarquía de las autoridades de boda, con un espacio y comida especial para ellas.

Como se describe en el acápite sobre la administración femenina de los bienes familiares, las madres de familia regulan el consumo de carne de acuerdo con el calendario festivo comunitario; la reciprocidad por vía de los alimentos y las viandas de comida de boda son importantes para la obtención de proteína animal. La comida que no se alcanzó a consumir durante el banquete, o que se recibe de *mediano*, es reutilizada durante la semana posterior a la boda por las familias, generalmente agregando agua, condimentos y verduras, para convertir en sopa la carne de gallina, cuy o choncho y las papas o el mote de la fiesta. Este aprovechamiento mantiene el equilibrio entre producción animal y agrícola familiar, además de garantizar la redistribución de bienes en la comunidad.

c) **Semana Santa.** Un momento festivo relevante en Cotacachi, que incorpora elementos sincréticos, es la celebración de la Semana Santa a través de actividades religiosas –como procesiones, misas, Viacrucis y reuniones comunitarias para la adoración de santos. Estos momentos suelen estar acompañados de comidas, ofrecidas por las familias con algún cargo religioso, por el cabildo comunitario o por gente que asume la mayordomía en esta celebración.

Porque [la procesión] es como una minka, después de una minka tú estás cansado y cuando tú sientes cansancio tienes la necesidad de líquidos y también de alimentarte, de reponer energías, entonces ahí está, yo no le voy a dar a la gente, digamos alcohol (...) pero sí me parece importante dar algo de comer (AST01, 2014, entrevista).

Además de las celebraciones religiosas, en la zona andina de Cotacachi –como en todo el Ecuador- se espera con ansia la preparación de la *fanesca*, plato tradicional de la Semana Santa que contiene agrobiodiversidad de las diferentes zonas ecológicas del país. “Sayani, Apauki y Etelvina cuentan que la *fanesca* es una comida para agradecer a Dios por todos los frutos de la tierra, por eso lleva todos los granos” (Diario de campo, 15 de abril de 2014). En las comunidades donde se presenció su preparación, las mujeres incorporan: zambo, choclo, zapallo, melloco, lenteja, arveja, zanahoria, frejol, haba, papa, col blanca, leche, bacalao y aliños para condimentar esta comida que, como señala el coordinador de proyectos de la UNORCAC, es el plato bandera de la agrobiodiversidad nacional.

La fanesca, además de ser una comida festiva, se convierte en motivo para generar espacios de venta e intercambio entre productoras de diferentes pisos ecológicos de Cotacachi. Durante la Semana Santa se observaron dos formas de obtención de los productos para la fanesca: i) la compra de algunos alimentos combinada con la producción familiar de granos y; ii) el intercambio entre productoras de la zona andina y productoras de zonas más bajas, a través de espacios organizativos de la UNORCAC, como la feria agroecológica *la Pachamama nos alimenta* y el intercambio anual con la zona subtropical de Íntag.

En el intercambio de Íntag participaron alrededor de cien mujeres productoras de diferentes comunidades andinas y de la zona de Íntag, Cotacachi; las mujeres de la Sierra llevaron granos tiernos como frejol, choclos, arvejas, chochos, habas; harinas, tostado, mote cocinado, tortillas de tiesto, colada de uvilla, zambo y huevos de codorniz. Las productoras de Íntag llevaron plátanos, yuca, camote, naranjas, agchogcha, limón, caña, naranjilla, maracuyá, noni y piña. Una de las familias de Íntag decía que intercambió de todo, adquiriendo en especial granos para preparar la fanesca, pues es “una tradición de nuestros taitas” (Diario de campo, 14 de abril de 2014).

Este platillo se realiza comúnmente por familia –nuclear y ampliada- pues requiere de gran cantidad de mano de obra; por ello es motivo de reunión entre mujeres durante la preparación y con los hombres para su consumo. El intercambio no se limita a un sentido mercantil para la obtención de productos, las mujeres suelen cocinar grandes cantidades para regalar a los diferentes miembros de casa y para compartir entre la comunidad o la familia ampliada; a modo de reciprocidad, reciben fanesca de otros hogares, estableciendo con ello lazos familiares y comunitarios.

El modelo del *ranti ranti*, expresado en la comida, se replica en otros momentos religiosos, festivos y del calendario agroculinario, como el día de difuntos, temporadas de siembra y cosecha y en espacios organizativos. La cocina tradicional festiva es un eje transversal bajo el modelo de economía andina (Guandinango, 2012) con dispositivos de intercambio como regalos, mediano, redistribución y reciprocidad; su permanencia en las tradiciones dinamiza la economía familiar, comunitaria y local, fortalece el tejido social y mantiene vigente la producción primaria, bajo el sistema tradicional de *chakra*, para satisfacer las normas culturales de la comida festiva.

## CONCLUSIONES

Las mujeres kichwas de la Sierra norandina de Cotacachi son sujetos de producción de conocimiento y transmisión de la memoria biocultural contenida en praxis, como la agricultura tradicional, el sistema económico basado en la reciprocidad y la redistribución y la cocina tradicional. Dicha praxis incluye expresiones culturales que revelan un kosmos andino que se manifiesta en la ritualidad, la complementariedad de roles, la reproducción de tradiciones y fiestas comunitarias; su práctica cotidiana genera un corpus especializado en el manejo local ecogeográfico, diversificación de especies y paisajes, producción de agroecosistemas y relaciones socioeconómicas que permiten la subsistencia familiar y comunitaria en Cotacachi.

La cocina es un saber práctico que contiene significaciones sobre la alimentación, la producción agrícola y la transformación del medioambiente en productos culturales; las mujeres de la Sierra norandina de Cotacachi comparten aspectos ecológicos, productivos y cognitivos que pueden observarse en la creación de platillos locales y su transmisión intergeneracional.

A través de la investigación documental y de campo, realizada para el presente trabajo, se concluye que existe una relación estrecha entre la cocina tradicional andina de Cotacachi, con los sistemas agrícolas tradicionales basados en la chakra y la microverticalidad, cuyos productos son la base material de los platillos heredados, entre mujeres, por décadas e incluso cientos de años. En ellos se observa: manejo de pisos ecológicos; estrategias de uso y cuidado del suelo; relación entre subsistemas agrícola y ganadero y; diversificación genética.

La concreción del manejo de la microverticalidad, en las tierras andinas de cultivos, está en el uso cotidiano –e indispensable- de alimentos que corresponden a diferentes zonas climáticas de la Sierra de Cotacachi. El maíz, transformado en sopas, coladas, humitas, panes y, principalmente, en tostado, es el producto básico en la cocina de las familias kichwas, independientemente de su ubicación geográfica; este cereal se da en la zona del maíz, que va de los 2.500 a los 2.700 msnm, mientras que la papa, correspondiente a la zona de cereales, tubérculos y pastos (2.700 a 3.300 msnm) también se encuentra en todas las comunidades, como acompañante de cualquier sopa o

seco. Su abastecimiento depende del aprovechamiento y cuidado del suelo, del manejo microvertical y del intercambio –comercial o vía reciprocidad- entre pisos ecológicos.

La amplia variedad de alimentos que incorpora la comida tradicional andina – entre cereales, tubérculos, leguminosas, hortalizas, hierbas y frutos- requiere estrategias de uso y cuidado del suelo, para garantizar su provisión anual y acorde al calendario agroculinario local. Entre las técnicas empleadas por las mujeres se encuentran: asociación y rotación de cultivos, utilización múltiple del suelo, planificación anual de la siembra, tecnologías culturalmente apropiadas de uso de la tierra, protección de suelo por reciclaje de nutrientes y control de plagas. Como se puede observar, el mantenimiento de la alimentación tradicional resulta proporcional con el cuidado del suelo agrícola y el sistema de producción campesino.

Dentro de la dieta andina de Cotacachi está presente el consumo de proteína animal, especialmente en fiestas –con alimentos como cuy, gallina o chanco, que son símbolos de reconocimiento y celebración; las mujeres planifican su incorporación a la cocina de acuerdo con la economía doméstica y el calendario festivo. Su consumo implica, en términos productivos, una relación entre los subsistemas agrícola y ganadero convirtiéndose en complementarios para el cuidado de la tierra por: la generación de abono, la optimización de recursos materiales y de mano de obra, el aprovechamiento de trayectos para el cuidado de ambos subsistemas y la recolección de hierbas como alimento humano y animal. Esta relación funciona como un ciclo, donde el flujo de insumos y desperdicios se queda dentro del sistema de producción familiar, lo que podría acercarse a un modelo productivo con características neguentrópicas; sin embargo, dicha afirmación requiere mayor investigación, de índole cuantitativa, la cual puede retomarse en futuros estudios.

La adaptación y diversificación genética de especies, como el maíz, el frejol, la papa y otros productos culinarios, es uno de los principales aportes de la cocina tradicional andina de Cotacachi. Las mujeres, como parte de sus tareas cotidianas, seleccionan semillas de acuerdo a sus clasificaciones internas (color, tamaño, sabor, consistencia, dureza, entre otras propiedades) y sus usos en la cocina; de esta manera, cada platillo requiere una variedad específica para su preparación, por lo cual, la planificación de la siembra tiene correlación con las recetas que las mujeres mantienen. La pérdida cultural de un platillo implica la paulatina extinción de una variedad, o

incluso de una especie, considerando que muchas de ellas han sido diversificadas y adaptadas a las condiciones ecogeográficas locales.

El estudio de la cocina tradicional andina, en otro sentido, permite analizar las relaciones socioculturales y socioeconómicas familiares y comunitarias en Cotacachi, pues tanto en la producción y provisión de materias primas, como en su transformación y consumo, se reflejan las particularidades culturales de la interacción entre mujeres y familias nucleares y extendidas. El intercambio, la reciprocidad y la redistribución, por medio de productos y comidas, constituyen elementos clave en el tejido social de las comunidades norandinas.

El intercambio tiene dos dimensiones de análisis: como institución económica y como sistema sociocultural andino; ambas atraviesan las dinámicas comunitarias locales. Como resultado del trabajo de campo se puede concluir que la relevancia económica del intercambio, respecto al papel protagónico del mercado, ha decaído en las últimas décadas para el abastecimiento familiar; sin embargo, los sistemas de intercambio como instituciones sociales y culturales se mantienen vigentes, cumpliendo un rol simbólico dentro de la cultura andina, además de constituir un mecanismo de provisión de ciertos alimentos y de mano de obra.

Durante la observación participante, del quehacer culinario de las mujeres, se encontraron tres modalidades dentro del sistema andino de intercambio: i) correspondiente al ámbito intrafamiliar, entre unidades domésticas de diferentes pisos ecológicos, a través de visitas en las que se lleva algún obsequio –que siempre es un alimento o comida- y se recibe otro a cambio, obteniendo productos que de otro modo demandarían una transacción comercial; ii) entre unidades domésticas de la misma comunidad, ante excedentes de producción, presencia de frutales o con planificaciones diferenciadas en la siembra y cosecha de hortalizas y; iii) entre unidades domésticas que intercambian alimentos del sistema agrícola-ganadero familiar, con otras que tienen excedentes de productos adquiridos con fuerza de trabajo, en haciendas o industrias externas.

Además del intercambio, la producción para el autoconsumo y el mercado local son la base de la economía doméstica en materia alimentaria; como se muestra en el cuerpo del texto, la procedencia de la mitad de los productos empleados en la cocina corresponde al mercado, por la compra de hortalizas, frutas, carne y alimentos

industrializados; sin embargo, la otra mitad –basada en sistemas agrícolas de pequeña escala y en intercambios- constituye la base de la alimentación, con productos de la chakra, como maíz, frejol, papa, principalmente.

Los compromisos sociales y las celebraciones en Cotacachi son el espacio privilegiado de la cocina tradicional, en ellas se manifiesta el ámbito simbólico y cultural de los alimentos y su carácter mediador de las relaciones familiares y comunitarias. A través de la comida se ritualizan las instituciones socioeconómicas andinas, se determinan jerarquías y se cohesiona el tejido social de las comunidades. La reciprocidad no sólo se concreta en la devolución de favores o trabajo, su expresión principal radica en la entrega de comida, a modo de regalo, retribución o agradecimiento; quien llega a una casa o fiesta debe entregar alimentos a la anfitriona, quien a su vez, le recibirá con un plato de sopa, colada o seco, según la ocasión; de esta manera, la comida deja de ser un producto para convertirse en símbolo dentro de las comunidades kichwas y elemento articulador de relaciones sociales y de la economía andina de Cotacachi.

Las minkas –o trabajo comunitario y ayuda mutua entre familias y comunidades- se retribuyen desde el fogón, lugar donde las mujeres se preparan –con días de anticipación- para ser recíprocas con aquellas personas que han colaborado en las tareas colectivas. Si bien, la presencia del intercambio de productos –en la cotidianidad- es cada día menor, en las festividades y en las minkas se observa como elemento rector de las relaciones sociales pues, a través del mismo, se ritualizan las instituciones culturales andinas, como una puesta en práctica del kosmos que rige la vida social de las comunidades en Cotacachi.

La redistribución de los alimentos en las fiestas es otro conocimiento económico presente en la cocina tradicional; a través del mediano, las invitaciones, los regalos, el reparto de comida y excedentes en los banquetes de fiesta, se realiza una circulación de alimentos de diferentes pisos ecológicos y sistemas productivos, entre familias y comunidades. La presencia de un calendario agroculinario refleja la concordancia entre ciclos de producción agrícola y ganadera, celebraciones tradicionales y comidas tradicionales, como el Inti Raymi –o fiesta del Sol- y la preparación de choclo-mote, el Muyu Raymi –fiesta de la Semilla- y el consumo de chicha de jora, o la Semana Santa, momento en que se cocina la tradicional fanesca. De esta manera, la cocina tradicional

festiva es un eje transversal bajo el modelo de economía andina que dinamiza las relaciones económicas y sociales bajo el kosmos kichwa-andino de Cotacachi.

En suma, la cocina –como espacio de producción material, cognitiva y cultural– podría asemejarse a la agricultura en su importancia histórica, pues representa un espacio de domesticación, transformación e incorporación de elementos materiales del entorno natural, bajo códigos y símbolos de cada sociedad. En el ámbito socioambiental, el mantenimiento de comidas tradicionales permite a las mujeres conservar la agrobiodiversidad local, contribuir a la diversificación de agroecosistemas y a la fertilidad de suelos; en el plano sociocultural, la cocina es el espacio de mediación material que da vigencia a los principios de reciprocidad y redistribución, entre familias y comunidades, contenidos en instituciones andinas como la minka.

La importancia de la mujer, para la preservación y transmisión de los conocimientos socioeconómicos y ambientales, radica en la división sexual del trabajo, pues históricamente ella se ha encargado de la transformación culinaria; en las últimas décadas, con la terciarización económica, se agudiza la brecha entre el trabajo de hombres y mujeres, en una creciente feminización de la agricultura y su concentración en las actividades alimentarias, por lo que, la mayoría de los hombres incluso abandonaron las actividades agrícolas, y con ello, su especialización en el corpus ambiental.

La permanencia de genes, especies y paisajes agroculinarios, de la Sierra norandina ecuatoriana, se relaciona con la reproducción de productos culturales como la cocina tradicional andina; de igual modo, parte de la economía andina de Cotacachi tiene sustento en el intercambio de comida y alimentos. La cocina tradicional andina de Cotacachi sólo puede pervivir en manos de las mujeres que, en los ámbitos festivo y cotidiano, conservan, revitalizan y transmiten el saber-hacer y los conocimientos históricamente contruidos y transmitidos entre generaciones, bajo las prácticas y códigos culturales kichwas de la Sierra norandina del Ecuador.

El reconocimiento de los saberes ancestrales, de la memoria biocultural y de las mujeres como sujetos de producción –y reproducción– epistémica, económica, cultural y ambiental implica la deconstrucción de la epistemología colonial y positivista, para dar paso al diálogo de saberes entre diversos formatos y espacios del conocimiento. La ciencia, con sus paradigmas y métodos, resulta insuficiente para dar respuestas a la



crisis civilizatoria, ambiental y de pensamiento. La interculturalidad y el diálogo de saberes implican el establecimiento de una equidad epistémica, en oposición a la jerarquía actual que invisibiliza, margina y cientifiza (para validar) los conocimientos tradicionales, indígenas, campesinos y de las mujeres.

La decolonialidad del saber tiene retos por delante: ¿cómo registrar los conocimientos tradicionales sin parcializarlos en las matrices disciplinarias de la ciencia?; ¿cómo observar las prácticas tradicionales en su dimensión cognitiva, cultural simbólica, sin recurrir a una retórica folklorista o romántica indigenista?; ¿qué lenguajes y métodos emplear para el diálogo entre sistemas de conocimiento?; ¿cuáles son los alcances de comprensión y sistematización de la ciencia, frente a la oralidad de las culturas originarias?; ¿cómo visibilizar los conocimientos femeninos sin negar la relación entre géneros y las masculinidades existentes?

Estas preguntas emanan de la presente investigación, de las limitantes teóricas y metodológicas a las que se enfrentó en su diseño, análisis y presentación de resultados; no obstante, se inscribe en un compromiso por visibilizar el rol productivo de las mujeres, a través de la construcción de un conocimiento decolonial, en este caso de una epistemología femenina, capaz de reconocer e integrar saberes históricamente marginados –como la cocina tradicional- de las mujeres kichwas campesinas de Cotacachi.

## BIBLIOGRAFÍA

Altieri, Miguel A. (1991). “¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?”. *Revista CLADES*, núm. especial 1. Estados Unidos: División de Control Biológico, Universidad de California, Berkeley. Fecha de consulta: 14 de julio de 2014. Disponible en: <http://www.clades.org/r1-art2.htm>

Anrango, Rumiñahui (s/f) “Presentación”. En Báez, Pamela y Jorge Pazmiño (comp.) *Ally Kawsaymanta “Para el buen vivir”*. *Recetario de la comida andina de Cotacachi*. Ecuador: UNORCAC.

Babb, Florence (2008). *Entre la Chakra y la Olla: Economía política y las vendedoras de mercado en Perú*. Perú: IEP.

Báez, Pamela y Jorge Pazmiño (comp.) (s/f). *Ally Kawsaymanta “Para el buen vivir”*. *Recetario de la comida andina de Cotacachi*. Ecuador: UNORCAC.

Blazquez, Norma (coord.) (2010). *Investigación feminista. Epistemología, metodología y representaciones sociales*. México: UNAM, CEIICH, CRIM.

Boege Schmidt, Eckart (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México: INAH, CDI.

Christie, María E. (2002). “Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia”. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), Arizona.

Crain, Mary (2001). *La interpenetración de género y etnicidad: nuevas autorepresentaciones de la mujer indígena en el contexto urbano de Quito* En *Estudios de Género*, Gioconda Herrera (Coord.): 353-381. Quito: FLACSO-Ecuador.

Cuvi Sánchez, María (2011). “Interculturalidad y género en la gestión de los ecosistemas andinos” En *Mujer Rural: cambios y persistencias en América Latina*, Zulema Burneo (Coord.): 255-276. Lima: CEPES.

De la Cadena, Marisol (1985). “La comunera como productora: trabajo de mujer por trabajo de hombre”. *Allpanchis* No. 25, *Mujer Andina*. Bolivia, pp. 3-15.

Estermann, Josef (2006). *Filosofía andina: Sabiduría indígena para un mundo nuevo*. La Paz: ISEAT.

Field, Leonard y Manuel Chiriboga (1984). *Agricultura andina. Propuesta de investigación*. Quito: Centro Andino de Acción Popular.

Foucault, Michel (2002). *La arqueología del saber*. Buenos Aires: Siglo XXI.

Fries, Ana María (comp.) (2001). *De la chakra al fogón. Tecnologías campesinas tradicionales*. Lima: PRATEC.

Fueres, M., Carmelina Morán y Dana Hill (2013). “Las mujeres y su relación con la tierra en Cotacachi”. En: *Soberanía alimentaria y mujeres, cuaderno de debate feminista n°1*, Fueres (et. al.) Quito: Instituto de Estudios Ecuatorianos. Pp. 11-44.

Gobierno Municipal de Santa Ana de Cotacachi (2011). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Cotacachi. Informe final del PDOT*. Cotacachi: Gobierno municipal.

Gracia, Mabel (s/f). *Los enfoques teóricos en antropología de la alimentación*. España: Universitat Rovira i Virgili.

Guandinango, Yuri (2012). “*Sumak Kawsay – Buen Vivir: comprensión teórica y práctica vivencial comunitaria, aportes para el ranti ranti de conocimientos*”. Tesis de maestría en Estudios Socioambientales, FLACSO-Ecuador.

Harris, Marvin (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Universidad.

Harris, Olivia (2002). “Complementariedad y conflicto. Una visión andina del hombre y la mujer”, *Allpanchis* No. 25, 4a. Edición. Bolivia. Págs. 17-42.

Huenchuan, Sandra (2005). “Mujeres indígenas, conocimientos y derechos intelectuales”. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, núm. 9. Chile: Universidad Austral de Chile. Pp. 56-70

INEC (2010). *Resultados del Censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador. Fascículo Provincial Imbabura*. Ecuador: INEC. Fecha de consulta: 10 de marzo de 2014. Disponible en: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>

Lamas, Martha (1986). “La antropología feminista y la categoría 'género'”. *Nueva antropología*, Vol. VIII, No. 30. México. pp. 173-198.

Larrea, S. (2009). “Género, cultura y ambiente: la agenda ambiental de Cotacachi y la ausencia de los saberes y prácticas de las mujeres rurales”. Tesis de maestría, FLACSO-Ecuador.

Lastarria-Cornhiel (2008). “Feminización de la agricultura en América Latina y África”. En *Debates y temas rurales* N°. 11: 4 – 26.

Leff, Enrique (2004). *Racionalidad ambiental: la reapropiación social de la naturaleza*. México: Siglo XXI editores.

Lima, Luis y César Tapia (2010). *Cantón Cotacachi. Catálogo de agrobiodiversidad*. Cotacachi: UNORCAC, INIAP, USDA.

Loyola, Hernán (2009). “La chakra: cultivo integral andino”. En *Sara Llakta: El libro del maíz*, Pedro A. Cantero (Comp.): 137-158. Quito: Ministerio Coordinador del Patrimonio Natural y Cultural.

Maffia, Diana (2010). “Género y políticas públicas en ciencia y tecnología”, en Blazquez, Norma: *Investigación feminista. Epistemología, metodología y representaciones sociales*. México: UNAM, CEIICH, CRIM, pp. 139-153.

Martínez Alier, Joan (2004). *El ecologismo de los Pobres*, Barcelona: Icaria.

Merino, Augusto (2010). “Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica”. En Unigarro, Catalina. *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador-La Tierra.

Messer, Ellen (2002). “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”. En Contreras, Jesús: *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: PUB, pp. 27-67.

Moya, Alba (s/f). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador. III Sierra*. Ecuador: MIES.

Murra, John (1975). *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Perú: IEP.

Oberem, Udo (1981). “El acceso a recursos naturales de diferentes ecológicas en la Sierra ecuatoriana (siglo XVI)”. En *Contribución a la etnohistoria ecuatoriana*, Segundo Moreno y Udo Oberem (Comp.): 45-71. Ecuador: Instituto Otavaleño de Antropología.

Ortiz, Santiago (2004). *Cotacachi: una apuesta por la democracia participativa*. Ecuador: Flacso.

Ortiz, Santiago (2012). *¿Comuneros kichwas o ciudadanos ecuatorianos?: la ciudadanía étnica y los derechos políticos de los indígenas de Otavalo y Cotacachi (1990-2009)*. Quito: FLACSO, Sede Ecuador.

Pazos, Julio (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.

Pazos, Santiago (2010). "Permanencias culturales y culinarias del *Manual de Cocina* de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación". Tesis de maestría en Estudios de la Cultura, Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador.

Quiroga, Natalia (2009). "Economías feminista, social y solidaria. Respuestas heterodoxas a la crisis de reproducción en América Latina." *ÍCONOS Revista de Ciencias Sociales*, (33), FLACSO Ecuador.

Radcliffe, Sarah (2014). "El género y la etnicidad como barreras para el desarrollo: Mujeres indígenas, acceso a recursos en Ecuador en perspectiva latinoamericana". *EUTOPIA Revista de Desarrollo Económico Territorial*, (5), Quito: FLACSO Ecuador, pp. 11-34.

Ramírez, Marleni y David Williams (2003). *Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*. Cali: IPGRI-Américas.

Rivera, Silvia (1997). "Mujeres y estructuras de poder en los Andes: de la Etnohistoria a la Política". *Escarmenar. Revista boliviana de estudios culturales* No. 2. La Paz, 16-25.

Salleh, Ariel (1994). "Naturaleza, mujer, trabajo, capital: la más profunda contradicción". *Ecología Política*: 35-47.

Sánchez, Alicia (2007). *Gastronomía y memoria de lo cotidiano. Un análisis discursivo en las descripciones de las recetas*. México: Plaza y Valdés.

Sousa Santos, Boaventura (2011). "Epistemologías del Sur" *Utopía y Praxis Latinoamericana*, (vol. 16, núm. 54), Venezuela: Universidad del Zulia, pp. 17-39.

Tapia, Nelson (2002). *Agroecología y agricultura sostenible en los Andes bolivianos. El caso del ayllu Majasaya Mujlli, departamento de Cochabamba, Bolivia*. La Paz: AGRUCO, Plural editores.

Toledo, Víctor y Narciso Barrera-Bassols (2008). *La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. España: Icaria Perspectivas agroecológicas.

Treteault, Darcy (2008). "Escuelas de pensamiento ecológico en las Ciencias Sociales". *Estudios Sociales* Vol. 16, N.º 32: 229-263.

Unigarro, Catalina (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador-La Tierra.

UNORCAC (2009). *Bordando semillas de reflexión y esperanza. Manos incansables cuidando nuestra identidad*. Cotacachi: UNORCAC.

Vargas, Luis Alberto (2006): “La aplicación de la antropología de la alimentación en contextos interculturales”. En *Antropología y Nutrición*, Bertran, M. y Arroyo, P. (Eds.): 177-194 México: UNAM.

Vokral, Edita (1991). *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. Quito: Abya-Yala.

Walsh, Catherine (2012). *Interculturalidad crítica y (de)colonialidad. Ensayos desde Abya Yala*. Ecuador: Abya Yala.

Weismantel, Mary (1994). *Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.

## **ENTREVISTAS**

Fueres, Magdalena, 23 de mayo de 2014.

Vinueza, Etelvina, 17 de abril de 2014.

AST01, 18 de abril de 2014.

AST02, 18 de abril de 2014.

GPI, 22 de mayo de 2014.

RTC01, 07 de mayo de 2014.

RTC02, 07 de mayo de 2014.

RTC03, 07 de mayo de 2014.

RTC04, 11 de mayo de 2014.

RTC05, 13 de mayo de 2014.

RTC06, 12 de mayo de 2014.

RTC07, 14 de mayo de 2014.

RTC08, 15 de mayo de 2014.

RTC09, 15 de mayo de 2014.

RTC10, 18 de mayo de 2014.

RTC11, 18 de mayo de 2014.

RTC12, 18 de mayo de 2014.

RTC13, 19 de mayo de 2014.

RTC14, 20 de mayo de 2014.

RTC15, 20 de mayo de 2014.

RTC16, 20 de mayo de 2014.

RTC17, 22 de mayo de 2014.

RTC18, 22 de mayo de 2014.

UNO, 15 de marzo de 2014.

WST01, 20 de abril de 2014.

WST02, 21 de abril de 2014 (Traducción del kichwa al castellano por Etelvina Vinueza).

## **CONFERENCIAS**

*María Piñán*, conferencia sobre Patrimonio Alimentario, dictada el 5 de abril de 2013, FLACSO Sede Ecuador.

## ANEXO 1. CALENDARIO ANUAL CON LAS COMIDAS Y LAS FIESTAS TRADICIONALES DE COTACACHI

ENERO Juchay Pukuy	FEBRERO Mushuk Pukuy	JULIO Anta Situwa	AGOSTO Kapak Situwa
<b>Fiestas:</b> Bara chinbachi (cambio de gobiernos comunitarios). <b>Comidas:</b> Ara papa (papa silvestre).	<b>Labores:</b> Mingas de limpieza de las acequias <b>Comidas:</b> sambo, choclo, fréjol, arveja, habas tiernas.	<b>Fiestas:</b> Huarmy Punlla (fiesta de la mujer), fiestas de Cantonización de Cotacachi.  <b>Comidas:</b> Tortilla de maíz, mote pelado, colada de mote.	<b>Labores:</b> Selección de semillas y almacenamiento de productos agrícolas hasta la siguiente cosecha.  <b>Comidas:</b> Quilla mote, pepas de sambo, ají, papas, morocho blanco.
MARZO Pawkar Waray	ABRIL Ayriway Quilla	SEPTIEMBRE Koya Raymi Quilla	OCTUBRE Tamyá Raymi Quilla
<b>Fiestas:</b> Mushuc Nina - Fuego Nuevo. Pawcar Raymi - Fiesta del Año Nuevo Andino dedicada a la Ñusta o princesa (20 de marzo). Carnaval - Juego con agua y flores. <b>Comidas:</b> Platos preparados con granos tiernos	<b>Fiestas:</b> Semana Santa, Novenas, procesiones en las comunidades indígenas y urbanas, Domingo de Ramos, Viernes Santo, romerías a los santuarios. <b>Comidas:</b> Fanezca (exclusivamente para la Semana Santa), dulce de sambo y/o zapallo, choclos, papas, rosquilla, fritada, chugshutanda (humitas), shugshuapi (colada de choclo) chuchuca, galloapi, musuguitaya, chachalusi, colada de cao, sambo, zapallo, melloco, habas tiernas, oca.	<b>Fiestas:</b> Fiesta de la Jora, fiesta de la siembra "Tarpuy Raymi" en la comunidad La Calera.  <b>Labores:</b> Fin de la preparación de suelos e inicio de cultivos.  <b>Comidas:</b> Arvejas tiernas, papas, mote, cuy, gallina, ají, frutas, pan, dulce/frutas, piña, chicha de jora.	<b>Labores:</b> mingas para la siembra de maíz, cebada y trigo.  <b>Comidas:</b> Dulce de sambo con tostado, tortilla de maíz en tiesto.
MAYO Aymuray Quilla	JUNIO Inti Raymi Quilla Fiesta Sagrada del Sol	NOVIEMBRE Aya Warkay Quilla	DICIEMBRE Kapak Raymi Quilla
<b>Fiestas:</b> Aniversarios de las comunidades de Morochos y Tunibamba (rituales, elección de ñustas, juegos tradicionales). <b>Comidas:</b> Maíz cao, torta, chuchuca, choclo mote.	<b>Fiestas:</b> Inti Raymi - baños rituales, Jatun Punlla (tomada de la Plaza), baile y ofrendas en todas las comunidades. Oyanza (festejo) por las cosechas. Fiesta de San Pedro y San Pablo. <b>Comidas:</b> Habas, quinua, aguacate, huevos, gallina, choclos, fréjol, papas, ají, queso, chicha de maíz mote, mazamorra, cuy, tostado, fritada y pepa de sambo.	<b>Fiestas:</b> Juego tradicional del Cushumbi (trompo). Wakchacaray (2 de noviembre), comparten los alimentos en el cementerio en honor a los difuntos.  <b>Comidas:</b> Pan de finados, figuras (guaguas, caballitos, tórtolas); colada morada, champús, mazamorra con churros, papas con pepa de sambo.	<b>Fiestas:</b> Huarmi Pascua, Tuta Misa y misa de media noche.  <b>Comidas:</b> Quinua, mote, mazamorra, chuchuca (sopa) llamachaqui (para llevar al cementerio), quimbolito (para comer en la casa), gallina de campo.

Fuente: Ramírez y David Williams, 2003.