

ecuador DEBATE

SEPTIEMBRE DE 1985



CUESTION ALIMENTARIA

9

6/54

200-

\$ 5.00

ecuador DEBATE

quito-ecuador

LIBRI MUNDI
QUITO-ECUADOR
JUAN LEON MERA 851
TELEF. 234-791
HOTEL COLON
SHOPPING CENTER

ecuador **DEBATE**

NOTAS

1. *La Colección ECUADOR DEBATE es una publicación del Centro Andino de Acción Popular CAAP, bajo cuya responsabilidad se edita.*
2. *ECUADOR DEBATE es una publicación periódica que aparece tres veces al año y cuyos precios son los siguientes:*

	Suscripción	Ejemplar Suelto
<i>América Latina</i>	<i>US\$ 10</i>	<i>US\$ 3,50</i>
<i>Otros países</i>	<i>US\$ 12</i>	<i>US\$ 4</i>
<i>Ecuador</i>	<i>Sucres 550</i>	<i>Sucres 200</i>

(En todos los casos incluye el porte aéreo).

3. *La dirección postal de la Revista es: Apartado Aéreo 173-B, Quito, Ecuador, Oficina ubicada en Av. Las Casas 1302 y Arias de Ugarte. A esta dirección deberán enviarse las solicitudes de suscripción, compra de ejemplares sueltos y solicitudes de canje de similares.*
4. *El material sometido para su publicación (artículos, comentarios, etc.) deberá ser canalizado en la medida de lo posible a través de los miembros del Comité de Redacción.*
5. *Opiniones y comentarios expresados por los colaboradores son de responsabilidad exclusiva de éstos y no necesariamente de la Revista.*
6. *El material publicado en la Revista podrá ser reproducción total o parcialmente, siempre y cuando se cite la fuente que le dé el respectivo crédito.*

El símbolo de la revista es el logotipo del Centro Andino de Acción Popular.

índice

	Pág.
EDITORIAL	5
COYUNTURA	9
EL MOVIMIENTO SINDICAL EN LA COYUNTURA Felipe Burbano	10
RESPUESTA A FELIPE BURBANO Patricio Icaza	14
ESTADO MODERNO, PODER Y CLASE OBRERA HOY EN EL ECUADOR. Respuesta de Felipe Burbano	17
ESTUDIOS	
EL SISTEMA ALIMENTARIO ECUATORIANO: SITUACION Y PERSPECTIVAS. Manuel Chiriboga	35
LAS EMPRESAS TRANSNACIONALES Y LOS ALIMENTOS: LA INSERCIÓN EXTERNA DEL SISTEMA ALIMENTARIO NACIONAL. Carlos Jara	85
AGROINDUSTRIA Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Rafael Urriola	103

LA SITUACION NUTRICIONAL EN ECUADOR
Wilma Freire 123

**EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL EN CUATRO
COMUNIDADES INDIGENAS DE COTOPAXI**
Cecilia Menéndez Creamer 151

**LA COMIDA COMO PRACTICA SIMBOLICA Y RITUAL
(UNA APROXIMACION A LA CULTURA INDIGENA Y
PROCESO DE CAMBIO).**
Gerardo Fuentealba 183

ANALISIS Y EXPERIENCIAS

**CONSUMO ALIMENTICIO CONOCIMIENTO Y PRACTICAS:
EL CASO PUCARA Y SHAGLY.**
Luis Heras y otros 201

**CRISIS Y ALIMENTACION EN LOS BARRIOS POPULA-
RES: EL CASO SAN CARLOS ALTO.**
Juan Carlos Rivadeneira 221

**CONDICIONES Y COMPORTAMIENTOS ALIMENTICIOS EN
UNA ZONA SERRANA: SIGCHOS.**
José Sánchez Parga 257

**"PARA UNA REVALORIZACION Y DESARROLLO DE LA
CULTURA NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES ANDI-
NAS".**
Galo Ramón V. 279

LA COMIDA COMO PRACTICA SIMBOLICA Y RITUAL (UNA APROXIMACION A LA CULTURA INDIGENA Y PROCESOS DE CAMBIO)

Gerardo Fuentealba

1. SIMBOLISMO Y PRACTICAS PRODUCTIVAS

La naturaleza, como expresión básica de la vida, y ésta como proceso de reproducción inmediato de la naturaleza, en la concepción indígena, aparece simbolizada en la existencia y acción de dos propiedades binarias: lo frío (—) y lo caliente (+), cuya distribución en el espacio aparece señalada por la aplicación de los conceptos andinos de lo alto ("hanan") y lo bajo ("hurin"). La confluencia de estas propiedades y, por tanto, su unidad material en la naturaleza, representan una suerte de **fuerzas en equilibrio vital**, sin cuya confluencia no es posible concebir la vida como proceso reproductor, en su estado natural(1). Tal vez, la reproducción biológica de la especie humana, ejemplifique en toda su dimensión esta concepción, por cuanto los órganos de la mujer son valorados como frío (—) y los del hombre como caliente (+), cuya unidad en el orgasmo sexual, dan origen a la gestación de una nueva vida(2).

En tanto la naturaleza se constituye en el objeto de transformación fundamental de las prácticas productivas, esta concepción parece ser también un referente de fundamental importancia para orientar la acción del hombre sobre ella. En efecto, todo parece indicar que se persigue en el proceso de trabajo manipular los elementos concurrentes que, según sus propiedades, le permitan al hombre alcanzar

el mencionado equilibrio vital, representado en la confluencia o unidad de las fuerzas binarias. Así nos lo sugieren el manejo de dos grandes cultivos andinos, como es el caso de la papa y el maíz.

El maíz, es valorado como un producto caliente, adaptado a las tierras bajas, también ponderadas por la propiedad caliente, lo que exige la necesaria manipulación de otros elementos valorados como fríos, a fin de alcanzar el deseado equilibrio simbólico(3). Por otra parte, se le asocia, en general, el fréjol de enredadera, valorado también como un producto frío y, en otros casos, se intercalan zambos y/o camote, ponderados como frío y caliente. En lo que respecta a otras labores culturales, como los aporques y deshierbes, también se tiende a favorecer la acción de los elementos fríos equilibrantes, como acontece con el deshierbe de aquellas matas calientes y no de otras frías.

La papa, es valorada como un producto frío, adaptado a las tierras altas, también ponderadas como frías, espuesta a condiciones climáticas muy desfavorables como la helada y el granizo, valorados como elementos fríos. El control de otros con propiedades calientes aparecen como de fundamental importancia para alcanzar el deseado equilibrio binario y, por este medio, controlar las fuerzas frías. Sin embargo, en este caso, el sol, como elemento caliente por excelencia, es incontrolable razón por la que se privilegian otros arreglos: p. e. "voltrear" la tierra y dejarla al sol, para que se caliente; elegir una superficie "protegida" del frío: es decir, "abrigada" o caliente; rotar al cultivo de papas el de cebada, y usar los trojes secos de ésta como abono, valorados como calientes; arar los zurcos con curvas de nivel y/o en dirección de las pendientes y deshierbar toda planta natural, a fin de favorecer el fácil drenaje de las aguas y evitar la concentración de humedad; intercalar al cultivo de papas otro de ocas o mashua, valorados como calientes, etc. Sin embargo, a diferencia del maíz, pese a todos estos arreglos, el cultivo de la papa sigue siendo frágil y expuesto a las contingencias naturales, razón por la que en torno de ella se han establecido otras prácticas rituales llamadas a controlar las fuerzas frías y su representación natural(4).

Los arreglos señalados para cada cultivo no son excluyentes de otros, puesto que incide en ello el mayor o menor control de ciertos elementos, como el caso del agua para el maíz que, de ser abundante, puede favorecer la intercalación de otros productos calientes, como la "quínua", el "camote", el "zapallo", etc. y, en casos que sea limi-

tada su control, favorecer la intercalación de productos fríos, como el fréjol, la col y el haba, entre otros(5). Cuestión que es más limitada para la papa, especialmente en lo que respecta a la asociación intercalación de otros productos, por ser gran parte de éstos valorados como fríos, como acontece con el "haba", el "mellico" y todas las variedades de papas; sin embargo, también se los encuentra intercalado o adjuntos a la papa, especialmente allí en donde las tierras altas tienden a ser menos húmedas(6). Lo importante es destacar que **estamos frente a una lógica simbólica, en torno a la cual se organizan y adquieren sentido las prácticas productivas, cuyas diferencias de forma para el caso de la papa y el maíz, no expresan más que la búsqueda y aplicación de iguales principios o concepción, a contextos espaciales con propiedades diferenciadas, razón por la que no cabe pensar que se trata de dos culturas distintas, como a veces se ha sugerido(7).**

2. ALIMENTACION Y SALUD: PRODUCCION DEL EQUILIBRIO ORGANICO

El organismo, como expresión de la naturaleza, no está desligado de la concepción de ésta, por cuanto todo sugiere que se le observa como una unidad compuesta por elementos clasificados dentro de iguales principios binarios de lo frío y lo caliente; p.e., la cabeza es valorada como caliente, y los pies como fríos, de forma que su concurrencia de paso a una situación de **equilibrio corporal vital, cuya mantención alude al estado de salud, y su ruptura sitúa el campo de la enfermedad(8)**. En consecuencia, la alimentación, como actividad productora del organismo, al igual que otras llamadas a protegerlo del medio exterior, como la vestimenta y la construcción habitacional, deben estar orientadas a preservar dicho equilibrio y, en casos de ruptura, coadyuvar a su restablecimiento, inscribiendo estas prácticas en la prevención de la salud en un caso y, en otros, en el tratamiento de la enfermedad.

De acuerdo a esto, **las normas y reglas orientan la selección, combinación y preparación de alimentos, y están llamados a lograr el mencionado balance o equilibrio**. En efecto, una rápida observación de algunos platos tradicionales del sector indígena, así nos lo indica.

Tal es el caso del **"cuy asado"**, que comprende productos como el cuy, valorado como caliente, las papas gruesas cocidas (-), y una salsa compuesta de los siguientes ingredientes: leche y cebolla blanca (-), y sangre de cuy y achiote (+), que en su conjunto tienden a establecer un balance entre las propiedades calientes y frías. Igual acontece con las llamadas **"bodas"**, que varían en sus ingredientes de acuerdo al tipo de harinas seleccionadas para la elaboración de la mazamorra: si se trata de maíz o de cebada, ponderados como calientes, la carne seleccionada será necesariamente de propiedad fría, como acontece con las de borrego, gallina o conejo; si se trata de harina de haba o habilla, valoradas como frías, la carne será de cuy o bovino, consideradas de propiedad caliente. En otros casos, como el llamado **"mediano"**, se combinan papas y maíz cocido ("mote"); quesos y huevos y, en lo que respecta a carnes, se ponen las de gallina y cuy, y/o las de borrego y chancho, productos todos ellos ponderados como fríos y calientes, respectivamente; de forma que, en todos los casos, se establece el balance o equilibrio binario.

Cierto es que estos platos son altamente rituales, como veremos: sin embargo, el consumo rutinario de alimentos en la cocina indígena, no se aparta de esta lógica organizativa ya que, en último término, norman y orientan la preservación de la salud, razón por la que su ruptura puede dar origen a la enfermedad. En efecto, aunque en la cotidianidad no se acostumbra a consumir carnes, otros productos con iguales propiedades los reemplazan; tal es el caso p.e. de las mazamoras de harina de maíz o cebada (+), que se las consume con papas (-), y que con la carne de gallina, conejo o borrego (-), daban origen a la "boda". En otros casos, aunque se trate de alimentos muy limitados y simples en su combinación, siempre observamos la búsqueda del mencionado balance o equilibrio: papas cocidas (-) y ají molido (+); papas cocidas (-) y maíz cocido (+); habas tostadas (-) y maíz tostado (+); arroz cocido (-) y huevo cocido (+); etc. Sin embargo, en donde mayor complejidad adquiere la combinación y selección de productos alimenticios, parecen ser las llamadas **"sopas"**, por cuanto comprenden tubérculos, granos y hortalizas.

En otros casos, la selección y combinación de alimentos, tienen un claro objetivo terapéutico o, con mayor propiedad dietético, puesto que su consumo está orientado a tratar enfermedades o estados de convalecencia. Tal es el caso particular de las carnes, en situaciones de **"chuchaquis"** o gripes, pre-parto y post parto. En efecto, se concie-

be que al beber y trasnochar, se consumen las fuerzas calientes del organismo, adquiriendo las fuerzas frías una tendencia a predominar, expresado en el "enfriamiento", razón por la que se hace indispensable consumir alimentos con propiedades calientes para restablecer el equilibrio y evitar la "gripe", entre otras enfermedades. El "cuy asado", es el plato privilegiado para alcanzar este fin, en tanto es considerado como el alimento más caliente entre los calientes.

Siendo la gestación, confluencia de las propiedades binarias, representada en los órganos reproductores de la mujer y el hombre, por ser el útero un órgano de propiedad fría y constituir éste la "cama" del nuevo ser, se admite que es necesario poner más énfasis en las comidas calientes, para "asegurar" su normal desarrollo y dotar de "mayores fuerzas" a la madre. Para alcanzar esto se acostumbra a preparar y consumir el llamado "caldo de cuy", compuesto por una sustancia que se forma de la disolución de la cebolla o mellocos (-) y de la carne y estructura ósea del cuy (+). Aunque pareciera ser que se tiende a establecer el balance térmico, señalan los indígenas que predomina lo caliente, pero que al consumirse, internamente, se "igualan".

Aunque el desarrollo del nuevo ser, tiende a desequilibrar el balance o equilibrio orgánico de la madre, razón por la que se prepara y consume el caldo de cuy, el parto de modo particular, es observado como una situación de desequilibrio: para restablecerlo se prepara y consume la llamada "dieta", que consiste en una secuencia de "caldos" o "locros" de carnes. En primer término, se consumen aquellos con carnes valoradas como frías, entre las que destacan la de gallina, conejo y ovino, por el lapso aproximado a una semana; le siguen a estos los de carnes ponderadas como calientes (+), entre ellas las de bovino, chanco y cuy, por el tiempo de una semana. En lo posible, se cree necesario extender la dieta por unos tres meses, lo que implica repetir la secuencia de modo constante y, con ello, alcanzar el mencionado equilibrio o balance binario(9).

3. ALIMENTACION Y RITUAL: REPRODUCCION DE RELACIONES SOCIALES

No sólo se preparan y combinan de una manera determinada los

alimentos, sino que también se establecen ciertas jerarquías entre ellos y, por su intermedio, se señalan o sancionan específicas relaciones sociales entre quienes los preparan y ofertan, y quienes los comen o son servidos para su consumo, tanto en lo que respecta al interior de la unidad familiar, como en sus relaciones con la comunidad y el mundo exterior.

En efecto, aunque falta mucho por estudiar en este campo, parece que las carnes juegan un papel fundamental en ciertos platos considerados indispensables en los eventos familiares o comunales de importancia, como acontece con los matrimonios y bautizos, al interior de la familia: de las fiestas religiosas o patronales, en el seno de la comunidad, y de los "agasajos" a los representantes institucionales del mundo exterior(10). En todos estos casos, las carnes en general, y la de cuy en particular, son infaltables en platos como el "cuy asado", las "coladas" o "bodas", los "locros", etc., entre otros(11). Su sola existencia, señala una situación especial, cuya importancia se puede medir por la escala de los platos mencionados, de modo especial para el caso del mundo familiar y exterior y, en menor medida, para ciertos eventos comunales religiosos, como la "mesa", en donde el consumo colectivo se asemeja al llamado "mediano" que implica una diversa variedad de carnes, granos y tubérculos.

No menos importancia para señalar las relaciones de acercamiento y/o distancia y de jerarquía y/o status entre quienes consumen, constituye el orden de cómo se sirva. En efecto, por su intermedio se establecen las posiciones y rangos de los miembros al interior de la familia, al interior de la comunidad, y en la relación de ésta con algunos miembros del mundo exterior. Observemos ciertos casos ejemplificadores, en cada uno de los niveles señalados.

En el marco de la familia, el orden en que se sirven los alimentos está señalando la escala de jerarquías en su interior que, en general, parten por el jefe de familia, le siguen los integrantes varones mayores, continúa con el sexo femenino también mayores, y culmina con los niños, independientemente del sexo de éstos. Si existen otros parientes reales, como los yernos, es posible que se le sirva después que el jefe de familia, y si se trata del suegro, siempre en primer lugar; en el caso de los "compadres", también se les servirá en primer lugar, y después de éstos al jefe de familia; orden que se guardará en la ocasión en que los anfitriones visiten a sus compadres, estableciéndose un "respeto" recíproco, distinto al del nuero con el yerno, al de los

hijos con el padre, al de los hermanos mayores con los menores y, en general, al de las mujeres con los varones.

En el contexto de la comuna, también el orden en que se sirven los alimentos señala el status alcanzado por algunos de sus miembros dentro de la comunidad. En efecto, según la organización de la "mesa", se privilegian a los "taytas" y, en segundo lugar, a los dirigentes o "cabildantes" de la comuna, a continuación siguen los "runas" casados y, en último término, a los "longos" mayores. En el caso de las mujeres, están en la misma posición de sus esposos y, por su intermedio, se les sirve a los niños, que no participan de la "mesa"; sin embargo, la posición de las mujeres es subordinada al conjunto de los hombres, ya que por su intermedio participan indirectamente de la "mesa"(12).

En el marco de mundo externo, más que el orden, es de mayor importancia la participación que manifiestan los miembros de una familia o comunidad respecto al agasajado o "afuerino". Si se le sirve aunque sea un "cuy asado", pero se lo hace sólo para él, y al margen de la familia y/o consumo de la comunidad, se pone de manifiesto el "respeto", pero se marcan las distancias que separan a ambos participantes. Por el contrario, cuando en el consumo participan los restantes miembros de la familia y/o comunidad, independientemente de lo que se coma, se sanciona no sólo el "respeto", sino que también su integración y valoración como "nuestro", al decir de los indígenas.

También es de importancia para señalar o reforzar las jerarquías y status sociales, al qué o cuánto se sirve en el consumo de alimentos. Siendo limitado aún nuestro conocimiento en esto, tomaremos como ejemplo el cuy y, en menor medida, al interior de la familia, cualquiera sea el plato: "cuy asado", "locro de cuy" o "colada de cuy", siempre corresponderá al jefe de familia la presa más valorada, como es el caso de los brazos y cabeza, si es posible; las piernas para los hijos mayores, y las costillas o cabeza para los niños; para la esposa o madre, también un brazo y, en ausencia de hijos, las piernas. En este contexto, aunque en el orden aparezca subordinada a los varones en general, el qué y cuánto se le sirve a la madre o esposa, le ubica en una situación jerárquica igual al de su esposo o, al menos, no inferior al de sus hijos mayores. En el caso de los compadres, lo deseable es servirles a cada uno un cuy entero, pero si no es posible, se acostumbra a darles un medio cuy; la parte "alta" o de "arriba" para el compadre, que comprende los brazos y la cabeza, y la parte de "abajo"

para la comadre, compuesta por las piernas(13).

En lo que respecta a la "mesa" y consumo de aquel plato semejante al "mediano", se aspira a que al menos los "taytas" puedan consumir las carnes de cuy y borrego, los cabildantes las carnes de bovino y gallina, y los "runas" las carnes de chanco y conejo: pero los arreglos pueden variar, de acuerdo a la disponibilidad de recursos. No acontece así con los granos y tubérculos, que están a disposición de todos los concurrentes. Por cierto, en la medida en que los anfitriones puedan servir a todos los participantes con igual diversidad de alimentos, aunque no en lo que atañe a la cantidad o calidad distributiva, su "prestigio" y reconocimiento por la comunidad será mucho mayor, al grado de formar parte en la "cabecera de los principales", en la organización de otras mesas".

En suma, el consumo de alimentos, en el sector indígena, sanciona ritualmente los nexos de aproximación o instancia, y las espaldas de status o jerarquías, entre sus miembros, sea al interior de las familias y redes de parentesco como en el ámbito de la comunidad. También al promover el reconocimiento general de la comunidad genera y promueve el ascenso en la escala de status y jerarquía social, para quienes sirven de anfitrión, como acontece en las fiestas religiosas o comunales(14). Ciertamente que, por su intermedio, al favorecer y recrear las relaciones de unidad, tanto al interior de las redes de parentesco como de la comunidad, también estimula y refuerza las relaciones de colaboración recíproca entre sus miembros, repercutiendo favorablemente en las prácticas de complementariedad económica .

Sin embargo, inclusive en este contexto económico, el consumo de alimentos en general, y de la bebida en particular, juegan un papel de fundamental importancia(15). En efecto, es "costumbre" que cuando se quiere pedir un "favor" a un pariente o vecino, se comienza ofreciendo a éste un "trago", que de ser aceptado y bebido, sienta las bases para su aceptación(16). Por su intermedio, se tiene acceso a otros recursos no controlados y necesarios, como acontece con la yunta de bueyes o arado, con fuerza de trabajo voluntario, con tierras bajas o altas al "partir" y, en fin, se solicita y consigue "compadre", "oficiales" o tenientes", y "jocheros" para las fiestas, o se obtiene un "maestro" para la construcción de la casa o para la formación de un "aprendiz de oficio", entre otros servicios. Pero, en todos los casos la bebida es el punto de partida, constituyéndose la comi-

da en el vehículo de "agradecimiento" o "pago", sin el cual es impensable renovar otro pedido o "favor"(17).

En efecto, en todos los casos se retribuye el servicio prestado por medio de la comida, cuyos platos y rango ponen de manifiesto la magnitud del sentimiento de agradecimiento, por quienes recibieron la prestación. Sin embargo, en términos generales, existen algunas normas ya comunes; p.e., para los casos de compadrazgo, de los oficiales de fiesta, y de los maestros de casa y oficio, es costumbre servirles un "mediano", dependiendo de la diversidad de carnes el nivel de agradecimiento; para el "partido", se privilegia el "cuy asado", cuyo número y relación con los miembros adultos de la familia otorgante de la tierra, expresa igual sentimiento, en tanto que para los dueños de la yunta o arado, y de los "voluntarios", es común entregarles una "ración" en granos o tubérculos, no cocinados; excepto cuando se trata de épocas de cosechas, puesto que se realiza un "agrado" en comida y bebida, además del "chucchir" o "chalar", para quienes concurren a prestar su fuerza de trabajo.

Por el rol que juega el consumo de ciertos alimentos, sin los cuales no se podría comprender la reproducción de las unidades familiares indígenas y, por su intermedio, las comunidades como ámbitos de dichas relaciones, se hace del todo indispensable para alcanzar este objetivo, producir en cada unidad un "excedente" social, que comprenda aquellos productos de mayor condensación simbólica y ritual.

4. EL CAMBIO Y SUS SIMBOLOS

Con el desarrollo de la modernización las economías campesinas han entrado en una vía de crisis y, con ello, se han sentado las bases para su progresiva transformación, especialmente en lo que respecta a sus formas de organización y de sus conocimientos y prácticas productivas que, según muchos autores, constituyen los basamentos de la llamada "comunidad andina"(18). en este contexto, cabe preguntarse: ¿están también en crisis estos sistemas de representación simbólicos y prácticas rituales?. ¿No constituyen éstos los engranajes de la "resistencia" indígena?. ¿No juegan un papel importante para enfrentar el cambio de modo adaptativo. En general, la percepción

que tenemos es que se están produciendo procesos de cambio y de reorganización interna para enfrentar las condiciones de crisis, pero que no implican una necesaria desarticulación entre las relaciones de la unidad familiar y de la comunidad, sino que en gran medida están inscritos y orientados por una lógica que, por una parte, intenta preservar las condiciones básicas para su reproducción étnica y, por otra, para enfrentarse de forma adaptativa a los requerimientos de la modernidad; pero sin por ello perder su identidad propia. En otros términos, pareciera ser que **asistimos a un proceso de cambios controlados y adaptados a una lógica propia, razón por la que no asumen en toda su extensión la fisonomía de la modernidad, pero tampoco de la tradicionalidad(19).**

Si observamos con atención los cambios se están produciendo fundamentalmente en las tierras altas, cuyas condiciones del suelo y climáticas, se constituyen en una verdadera contricción para la producción agrícola y, por otra parte, es la única área donde ha sido posible que estos sectores extiendan su frontera agrícola, en estas últimas décadas. Aquí es donde los cultivos de papa y cebada tienden a hacerse predominantes, y se desarrolla el ganado bovino, con miras especiales de comercialización hacia afuera de la comunidad y localidad. También es aquí donde se están produciendo las mayores innovaciones tecnológicas tradicionales, vía la incorporación de otras modernas.

La papa y la cebada, se sitúan en las tierras altas y, en general están expuestas a las mismas constricciones; también están orientadas al mercado, razón por la que la producción y productividad, son deseados. Empero se les trata de distinta manera y reconocen distintas innovaciones. En efecto, en la cebada sólo se ha extendido la incorporación de semillas mejoradas, pero no así los abonos y otras labores culturales; excepto el deshierbar las matas calientes. Por nada del mundo quieren poner abonos, y cuando se lo hace a pedido de un técnico de algún programa, se destina una parte del terreno aparte. En la papa, por el contrario, se privilegia y demandan los abonos, en menor medida las semillas mejoradas, y mucho menos los fungicidas y hervicidas; pero cuando así acontece, también se lo destina aparte y, a semejanza de la cebada, sólo es para el mercado; es decir, no se lo consume internamente; inclusive, cuando se pone abonos, todos coinciden en que se lo hace en una medida inferior a lo necesario, a fin de dismi-

nuir costos absolutos; sin embargo, se acostumbra a rotar estos cultivos con otros de cebada, y se usan sus rastrojos como "abono", con el objeto de suplir el déficit de aquel químico(20).

Si observamos estas innovaciones diferenciadas, a la luz de la concepción del equilibrio o balance binario, se constata una lógica muy clara en ellas. En efecto, la principal restricción para el cultivo de la papa, en tanto elemento frío, estaba representado por la dificultad de controlar directamente un elemento de propiedad caliente como el sol; por esta razón se tendía a privilegiar aquellos arreglos que obraran de modo indirecto sobre la propiedad fría y, en otra medida, se intensificaban los rituales para interceder sobre la acción de otros elementos fríos. Los abonos químicos, son valorados como los más calientes entre los calientes, constituyéndose en el elemento a manipularse para buscar directamente sobre las fuerzas frías y, por su intermedio, alcanzar el mencionado equilibrio; sin embargo, para el cultivo de la cebada, el abono químico, por su cualificación térmica, aparece como un elemento más bien desequilibrante, ya que a diferencia de la papa, la cebada es un elemento también caliente, con lo que se intensificaría en demasía esta fuerza, al grado de "recalentar" o "quemar" la planta, según los indígenas.

En general, en las tierras "bajas", no se observan innovaciones importantes, pudiendo afirmarse que es en esta zona donde se conservan los arreglos productivos más tradicionales, representados de modo particular en el cultivo del maíz y asociaciones múltiples: fréjol, "zambo", zanahoria blanca, etc. Sin embargo, cuando se han introducido ciertas innovaciones a pedido de los "técnicos", como ha acontecido con el "maíz 101", resulta que es cultivado en tierras apartadas, y se destina de modo exclusivo para "sacar a la plaza"; es decir, no se lo consume internamente. El maíz es valorado como un elemento caliente, que se cultiva en tierras calientes, que exige en su tratamiento moderno la incorporación de fungicidas, ponderados como calientes, y de abonos, también calientes; esto origina una situación de absoluto desequilibrio, razón por la que inclusive en estos casos, los indígenas intensifican el riego, pese a las amonestaciones de los técnicos, a fin de que "no queme" la planta, y, en otra medida, disminuyen las proporciones de fungicidas y abonos, con el claro objeto de controlar y/o aminorar la intensidad de lo caliente(21).

Llama la atención que, en todos aquellos casos, en que se produ-

ce una transformación radical en las prácticas tecno-productivas, los productos son sacados del consumo y circulación interna, y se los destina de modo exclusivo al mercado(22). Ciertamente que esto requiere mayor investigación, pero ya es posible adelantar algunos criterios explicativos. Existe una correlación muy clara entre innovaciones tecnológicas no adaptadas, cultivos de carácter mercantiles y, en consecuencia, productos que no se realizan en el consumo interno, que implica que éstas, no participan del "excedente social" y, por tanto, del "consumo ritual", de tanta importancia para la reproducción de estos sectores, en el aspecto étnico, pero sí para la reproducción campesina, en tanto productores de mercancías. Cuestión que no implica la inexistencia de otros cultivos y/o iguales cultivos, con prácticas productivas "tradicionales", llamados a formar parte de dicho fondo social" y "consumo ritual".

En otros términos, en las unidades campesinas indígenas, pareciera ser que estamos frente a una lógica étnica, con capacidad hasta ahora de hacer frente a los procesos de cambio, sin por ello perder su propia identidad que, en el aspecto tecno-productivo, pone de manifiesto tres tipos de proceso: arreglos tradicionales, arreglos que incorporan lo moderno en base a una lectura tradicional, y arreglos modernos sin más, pero que por estar desligados de toda simbología, son sacados de las prácticas rituales de reproducción étnica: al menos de modo directo, porque bien puede ser que a través de un rodeo, estén llamadas a fortalecerlas(23).

En lo que respecta a la incorporación de alimentos de origen semi-industrial o industrial, observamos también la existencia de un proceso controlado y, con ello, la mantención y vigencia de las concepciones simbólicas que organizan las prácticas alimenticias. En efecto, alimentos como las harinas y, en particular, el arroz y fideo, son clasificados dentro de iguales criterios térmicos como fríos, y se los maneja o combina en la búsqueda de igual equilibrio o balance binario(24). Así por ejemplo, el arroz puede reemplazar a otros productos también fríos, como acontece con las papas ya que se observa que se está preparando el "cuy asado" con arroz y, en otros casos, el fideo en las "sopas" viene a reemplazar a los "mellocos", todos ellos productos de tierras "altas", actualmente sometidas a una explotación preferentemente mercantil, y que manifiesta profundas transformaciones no-productivas.

Para concluir, el reconocimiento de la existencia de sistemas de

representación y prácticas rituales, como referentes de las prácticas de producción y reproducción del sector indígena, y de su importancia para enfrentar al cambio sin perder su identidad propia, no implica desconocer la situación de crisis a la que se enfrentan muchas unidades, particularmente en lo que respecta a la ampliación y/o conservación de sus condiciones materiales de producción, y de subordinación al capital comercial y usurero, que inciden desfavorablemente en sus condiciones de vida en general, y de las alimenticias o nutricionales en particular, favoreciendo con ello el desmejoramiento del estado de salud. Por el contrario, es justamente este reconocimiento, y la necesidad imperiosa de enfrentarla, lo que nos ha motivado a indagar en estos aspectos.

NOTAS

- (1) Es interesante de observar que, dentro de esta concepción, tanto "hanan" como "hurín", en tanto principios ordenadores del espacio, no se corresponden de modo unívoco a una de las propiedades térmicas, sino que las comprenden a ambas, dependiendo esto de las regiones aludidas. En efecto, en "jagua pacha" —parte del cielo—, "hanan" está asociado a lo caliente (+) y "hurín" a lo frío (-) y, en "pay pacha" —parte de la tierra—, "hanan" aparece asociado a lo frío (-) y "hurín" a lo caliente(+). Para mayor comprensión ver, Gerardo Fuentealba, "Cosmogonía indígena", en Rev. de Cultura Popular Identidad, Subsecretaría de Cultura, No. 4, Quito, 1984.
- (2) En general, todos los elementos que forman parte del hábitat indígena, como la flora, fauna, etc., y su propia corporalidad, están clasificados en torno a estos dos criterios térmicos básicos. Sin embargo, cabe puntualizarse, que su cualificación no alude necesariamente a lo térmico, sino que se trata de una propiedad simbólica que, por cierto, debe sustentarse sobre algún elemento objetivo de diferenciación; sin embargo, esto lo desconocemos.
- (3) Esta observación reconoce antecedentes históricos, en el caso de la sociedad incásica, donde las obras de regadío están asociadas a los sistemas de cultivo del maíz, en las terrazas y andenes. John Murra, "Maíz, tubérculos y ritos agrícolas". Formaciones económicas y políticas del mundo andino", IEP., Lima, 1975.
- (4) En efecto, cuentan los indígenas de Cotopaxi que, hasta hace poco —otros dicen hasta ahora—, se acostumbraba a recoger la "tierra de misa" o "basura de iglesia", para depositarla sobre las sementeras de papa; también, que se procedía a quemar los "ramos benditos", a fin de protegerlas del mal tiempo y, en particular, de la "lancha". En el Chimborazo, a distintos observadores les llamó la atención que los indígenas, en ocasiones que amenazaban las heladas o granizos a las sementeras de altura y, por tanto, a las de papa, acostumbran a juntar ramas y procedían a quemarlas, para generar abundante humo y para producir cenizas, que al grito y danza del "ujay", lanzaban hacia el cielo y nubes amenazantes. Aníbal Buitrón, El campesinado en la provincia del Chimborazo, INP., Informe No. 4, Quito, 1953; Federico Aguiló, El hombre del Chimborazo y su mundo interior, CREA, Cuenca, 1978. Si se observa con atención, aquí también está presente la concepción simbólica binaria, puesto que tanto el humo como la ceniza, son clasificados como elementos calientes (+), y la helada y granizo como fríos (-).

- (5) Creemos que la consideración de esta lógica simbólica como ordenadora de las prácticas de asociación e intercalación de cultivos, puede ser también fructífera para interpretar los procesos de innovación y de resistencia a transferencias tecnológicas, como las observadas para el caso de "chacras", estudiadas y/o experimentadas por el equipo del CAAP. Ver, José Sánchez Parga y J. de Olano, **Ecuador Debate: "campesinado y tecnología"**, No. 6, Quito, 1984.
- (6) En efecto, lo anterior hemos observado en las tierras altas del cantón Cañar, donde en esta última década es cada vez mayor la sequía, y no suficiente la humedad del páramo, para el desarrollo de los cultivos de papa. En otros casos, es costumbre no asociar ni intercalar a la papa otros cultivos fríos: razón por la que tanto el melloco como el haba, aparecen adjuntas a las sementeras de papa: sin embargo, se intercalan plantas de oca o nashua, valoradas como calientes.
- (7) Muchos autores contemporáneos han llamado la atención sobre las diferencias marcadas entre los indios del "valle" y los de "altura", como p.e., Aníbal Buitrón, *Investigaciones sociales en Otavalo, IOA, (mecanografiado), 1974*; Emilio Bonifaz, *Los indígenas de altura*.
- (8) En general, los indígenas también clasifican las enfermedades como frías y calientes, aludiendo con ello no sólo al tipo de desequilibrio experimentado en el organismo, sino también del factor que lo provoca. Factor que siendo de una propiedad específica, como el frío o lo caliente, toma cuerpo concreto en la propia naturaleza, de mucha importancia diferenciar e identificar, especialmente para la administración de las terapias. Estas, como están llamadas a contrarrestar la cualidad del desequilibrio, tienden a ser de propiedad térmica opuesta; sin embargo, no excluye su combinación en el proceso de la cura, en tanto simbolización del equilibrio. José Sánchez Parga, *"Fitoterapia y medicina tradicional: Guantalo"*, **Política de salud y comunidad andina**, CAAP, Quito, 1982.
- (9) Cfr. CEPLAES, *El uso y circulación del cuy, en ocho comunidades campesinas en la sierra ecuatoriana*, Quito, 1984. En este informe aparece una rica información respecto a la cocina indígena y otros sectores campesinos.
- (10) No hemos desarrollado aquí el contexto festivo del consumo ritual, en los distintos niveles señalados, por ser bastante intrincado; sin embargo, aunque está reducido a la presencia del consumo del cuy, el trabajo citado anteriormente, es bastante representativo.
- (11) Al parecer, también en el pasado el consumo de las carnes, especialmente aquellas de animales "silvestres", reconocieron un carácter ritual y estuvieron bajo el control de las autoridades étnicas, razón por la que se las consumía excepcionalmente, vía la redistribución. Frank Salomón, *Los señores étnicos de Quito en la época de los incas*, IOA, Otavalo, 1980. En el contexto incásico, existen antecedentes que extienden este carácter ritual al consumo de la carne de los "carneros de la tierra", bajo el control de la nobleza imperial. Jiménez de la Espada, *Relaciones Geográficas de Indias*, T. III, (fotocopia) FLACSO, Quito.
- (12) En efecto, las mujeres o, con mayor propiedad, las esposas, se sientan detrás de sus respectivos maridos, quienes se sientan en frente de la mesa; por su intermedio, éstas tienen acceso a los alimentos y, por ella, los niños. Se trata, al parecer, de una ceremonia en la que se sancionan ritualmente las jerarquías políticas al interior de la comunidad, de la que no participan las mujeres, por ser de incumbencia de los hombres. Sin embargo, cabe puntualizarse que como otra "mitad", para constituir la unidad binaria, representada en la pareja, la mujer es quien en último término permite hacer "hombre" al hombre, pues aquel soltero, no puede tener acceso a ser reconocido co-

mo miembro de la comunidad y, por tanto, no tiene posibilidad de participar en su vida ritual. También es ella quien controla la "cocina" y la "salud", donde el hombre tiene un papel subordinado.

- (13) Esto en lo que respecta de modo particular al cuy, por cuanto la visita formal de los compadres, entraña un consumo de alimentos diversos, que se extiende de acuerdo a la permanencia en casa de los visitantes. Para ejemplificar la magnitud de los gastos y el consumo, es de interés señalar que los indígenas de Cotopaxi, llaman "compadre" al "chucuri", un depredador que da cuenta de los cuyes, conejos y gallinas que encuentra a su paso.
- (14) Al respecto, son numerosas las referencias sobre la conquista del "prestigio" por parte de los "priostes", a cambio de ingentes gastos, en los que se contempla el consumo de alimentos y bebida para el conjunto de la comunidad; prestigio que, por cierto, debe estar asociado a las redes de la reciprocidad, en las que se sitúan de un modo privilegiado estos anfitriones. Marco Vinicio Rueda, **La fiesta religiosa campesina, Andes ecuatorianos**, PUCE, Quito, 1970.
- (15) En lo que respecta al rol virtual del "trago", es de importancia observar el trabajo de José Sánchez Parga, "La bebida en las comunidades de los Andes, entre el rito y el control social", CAAP (mecanografiado), Quito, 1981.
- (16) En Chimborazo, hasta ahora se observa la costumbre entre los cantineros de ofrecer un trago a los indígenas, que de ser acertado abre paso a la reciprocidad y/o pedido del cantinero para que lleve "uno del bueno"; se le conoce, al parecer, como el "gugu", pues una práctica de explotación de los sectores indígenas Hugo Moreno, **Introducción a la filosofía indígena**, Ed. Riobamba, PUCE, Riobamba, 1983.
- (17) En la memoria indígena, existen vivos recuerdos respecto a las prácticas de los hacendados para proveerse de fuerza de trabajo voluntaria en las épocas de siembra o cosecha. Entre ellas se menciona el "trago", antes visto y, en particular, el "agrado", concluido el ciclo, consistente en la "fiesta", que contemplaba bebida y comida: inclusive, en muchas partes, se señala que el "mayordomo" o el mismo "patrón", hacía uso de iguales "costumbres" para hacerse "compadre", pero en este caso "pidiendo" ahijados; es decir, también "daba" el trago, y junto con el mediano, entregaba "ropa" y "granos" para el ahijado.
- (18) Para una mayor comprensión de las transformaciones acaecidas y de las formas de resistencia, nos parece de sumo interés observar, *Estrategias de supervivencia en la comunidad andina*, CAAP, Quito, 1984; Leonard Field y Manuel Chiriboga, **Agricultura andina: propuesta de investigación**, CAAP, Quito, 1984; Roberto Santana, **Campesinado indígena y el desafío de la modernidad**, CAAP, Quito, 1983.
- (19) Nos referimos al aspecto **formal**, porque en sus contenidos tales cambios entrañan lo tradicional, ya que se realizan en base a su propio código o lógica. A semejanza de la "aculturación", se trata de un proceso por el que se incorporan elementos nuevos, o desde fuera, sin que esto implique la pérdida de otros propios, ya que se los organiza y valora dentro de la "racionalidad" propia. Al respecto, ver Nathan Wachtel, "Pensamiento salvaje y aculturación: el espacio y el tiempo en Felipe Guamán Poma de Ayala y el inca Garcilaso de la Vega", *Sociedad e ideología*, IEP, Lima, 1973.
- (20) Cfr. CEPLAES, op. cit.: CESA, Diagnóstico socio-económico de la región de influencia del canal de riego patococha, Quito, 1984.
- (21) A diferencia de lo acontecido con las propuestas de transferencia tecnológica, en los cultivos de papa y, en menor medida, de cebada, ofrecidos por los proyectos de Desa-

rollo Rural Integral, en el caso del maíz 101, se observa un limitado éxito y una gran resistencia a su incorporación, especialmente en los sectores indígenas. A más de las contradicciones emanadas de la lógica distinta del "paquete tecnológico" ofrecido, respecto a la lógica simbólica, caben destacarse también otras consideraciones de carácter funcional, que refuerzan a las primeras, como acontece con la disminución de forraje dentro de un sistema productivo que incorpora al ganado y, en otra medida, exige mayor tiempo y mayor consumo de combustible para su transformación en alimento.

- (22) Esto también lo hemos observado en las experiencias propuestas para la transferencia de tecnología en el caso del ganado doméstico, como los cuyes; cuyo éxito en los proyectos de Desarrollo Rural Integral, se reducen a algunos sectores campesinos no indígenas, y generan una resistencia considerable en los sectores indígenas. CEPLAES, op. cit.
- (23) Señalamos esto porque es muy posible que los ingresos derivados de la comercialización de estos productos, como acontece con la venta de fuerza de trabajo en el mercado urbano, pueden reintegrarse para la adquisición de un fondo de consumo ritual, como tantas veces ha sido observado para el caso de la financiación de las fiestas religiosas. Gladys Villavicencio, **Relaciones interétnicas en Otavalo**, III., México, 1973.
- (24) Estos procesos de la incorporación de elementos externos, a un sistema de prácticas tradicionales, también se lo observa en la medicina informal, como acontece especialmente con los analgésicos, que ahora pasan a formar parte del corpus de terapia tradicionales. José Sánchez Parga, **Los yachac de Ilumán**, CAAP, Quito, 1984.