

ECUADOR Debate₁₁₃

Quito/Ecuador/Agosto 2021

Desvanecimiento del Otro en la guerra de los discursos

Ecuador en la trampa de un futuro
pasadista

Conflictividad socio-política:
Marzo-Junio 2021

Cultura, política y guerras discursivas

Una nueva era: la guerra de los
discursos

Forma natural humana frente a la crisis
de identidad múltiple

La benévola negación del otro. Las
protestas en Colombia del 2021

“Una breve historia de los humanos”.
Pequeño ejercicio de traducción

Las instituciones políticas como
espacios terceros

La escuela un lugar para re-escribir los
enigmas de la vida

Pensar la transición de los territorios en
los Andes rurales del Ecuador

Postdemocracia, capital (i)legal y
extractivismo

La comunicación en los medios: una
lectura sociológica de la movilización
de octubre 2019 en Ecuador



ECUADOR **Debate**

CONSEJO EDITORIAL

Alberto Acosta, José Laso Ribadeneira, Simón Espinoza,
Fredy Rivera Vélez, Marco Romero, Hernán Ibarra, Rafael Guerrero

Director: Francisco Rhon Dávila. Director Ejecutivo del CAAP
Primer Director: José Sánchez Parga. 1982-1991
Editora: Lama Al Ibrahim
Asistente General: Margarita Guachamín

Ecuador Debate, es una revista especializada en ciencias sociales, fundada en 1982, que se publica de manera cuatrimestral por el Centro Andino de Acción Popular. Los artículos publicados son revisados y aprobados por la Dirección y los miembros del Comité Editorial. Las opiniones, comentarios y análisis son de exclusiva responsabilidad del autor y no necesariamente representan la opinión de *Ecuador Debate*. Se autoriza la reproducción total o parcial de nuestra información, siempre y cuando se cite expresamente como fuente: © **ECUADOR DEBATE. CAAP.**

SUSCRIPCIONES

Valor anual, tres números:

EXTERIOR: US\$. 51

ECUADOR: US\$. 21

EJEMPLAR SUELTO EXTERIOR: US\$. 17

EJEMPLAR SUELTO ECUADOR: US\$. 7

ECUADOR DEBATE

Apartado Aéreo 17-15-173B, Quito-Ecuador

Tel: 2522763 - 2523262

E-mail: caaporg.ec@uio.satnet.net - www.caapecuador.org

Redacción: Diego Martín de Utreras N28-43 y Selva Alegre, Quito

PORTADA

Gisela Calderón/Magenta

DIAGRAMACIÓN

David Paredes

IMPRESIÓN

TECNIGRAF

ISSN: 2528-7761



ECUADOR DEBATE 113

Quito, Ecuador • Agosto 2021
ISSN 2528-7761

PRESENTACIÓN. 3-8

COYUNTURA

Ecuador en la trampa de un futuro pasadista 9-34

Alberto Acosta

Conflictividad socio-política 35-44

Marzo-Junio 2021

TEMA CENTRAL

Cultura, política y enfrentamientos discursivos
(desde la Colonia hasta la actualidad).

Una lectura lacaniana 45-62

Marie-Astrid Dupret

Una nueva era: la guerra de los discursos 63-72

Alfredo Jerusalinsky

Forma natural humana frente a la crisis de identidad múltiple,
en la época de la degradación civilizatoria

73-95

Jorge Veraza Urtuzuástegui

La benévola negación del otro.

Las protestas en Colombia del 2021, como continuación
de procesos históricos de legitimación de la violencia

97-125

Andrés Ortiz Lemos y Carlos Sarango Reyes

“Una breve historia de los humanos”. Pequeño ejercicio de traducción	127-135
<i>Anne-Christine Taylor</i>	
Las instituciones políticas como espacios terceros: una mirada más allá de la ciencia política	137-149
<i>Pablo Medina P.</i>	
La escuela un lugar para re-escribir los enigmas de la vida	151-168
<i>María Isabel Miranda-Orrego e Isaac Grijalva Alvear</i>	

DEBATE AGRARIO

Pensar la transición de los territorios en los Andes rurales del Ecuador	169-199
<i>Nasser Rebai</i>	

ANÁLISIS

Postdemocracia, capital (i)legal y extractivismo	201-218
<i>Iván Roa Ovalle</i>	
La comunicación en los medios: una lectura sociológica de la cobertura periodística en la movilización de octubre 2019 en Ecuador	219-235
<i>Jonathan Luna Jaque</i>	

RESEÑAS

Presidentes empresarios y Estados capturados: América Latina en el siglo XXI	237-241
<i>Miguel Ruiz Acosta</i>	
Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización	243-248
<i>Juan Martínez Borrero</i>	

Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización

| Rebaï, N; Bilhaut, A-G; de Suremain, C-É; Katz, E; Paredes, M. (Eds.).
| IRD Éditions/Iféa, Lima, 2021, 268pp.

Juan Martínez Borrero

La publicación del libro *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*, posibilita la difusión de los temas presentados y discutidos en el coloquio internacional del mismo nombre realizado en Quito en octubre de 2016. Si alguien busca en los textos el concepto tradicional de *patrimonio cultural*, al que estamos acostumbrados en Ecuador, y que ha sido objeto de atención de gobiernos anteriores, se equivoca. Aquí el concepto de patrimonio alimentario se acerca notablemente al de *soberanía alimentaria* y juega con sus elementos básicos. La discusión incorpora, como es natural, algunos elementos que se apoyan en el sentido cultural de la alimentación, y casi podremos señalar que sin este sentido no se hubiesen escogido los casos que se abordan, pero son los aspectos geográficos, económicos, sociológicos y productivos, los que asumen mayor pertinencia, con alguna excepción que será señalada.

El libro está estructurado en tres partes: I. Patrimonios alimentarios y soberanía alimentaria; II. Patrimonios alimentarios y desarrollo territorial y, III. Patrimonios alimentarios latinoamericano en la era de la globalización. De este, tres artículos se refieren a Ecuador: “Un patrimonio en peligro: situación crítica de la producción agrícola y alimentaria en los Andes ecuatorianos. Un análisis desde la provincia de Chimborazo” de N. Rebaï, uno de los editores del libro, “Tradiciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo” de M.G. Zurita-Benavides et al., y “El cacao fino de aroma, el cacao ancestral emblemático del Ecuador” de F. Valdez.

Como puede esperarse las perspectivas de los autores difieren, se diferencian también las metodologías y las preguntas de investigación, lo que posibilita una perspectiva amplia sobre los patrimonios alimentarios ecuatorianos.

Francisco Valdez, cuyos aportes a la arqueología ecuatoriana se cuentan entre los más destacados de los últimos años, parte en su artículo del proceso que llevó a identificar la presencia de variedades de cacao propias de las tierras bajas tropicales en sus investigaciones en la cuenca del Mayo Chinchipe-Marañón, sitio Santa Ana-La Florida. Resulta fundamental su afirmación de que en la región de Palanda, se encuentran las evidencias más antiguas del mundo “del consumo social del cacao”. Vinculado en forma directa con complejos usos simbólicos en las grandes culturas mesoamericanas Olmeca, Maya y Mexica el cacao está relacionado profundamente con la historia precolombina, con la de la América española y de manera particular con el Ecuador. Encontrar evidencia que corrobora en forma convincente la presencia del cacao entre 4450 AP y 3700 AP en el sitio SALF, extiende la cronología del uso del cacao en más de medio milenio, en relación con las más tempranas fechas mesoamericanas.

Valdez resume los estudios de sus colaboradores, que identificaron gránulos de almidón en las muestras, corroborados por los análisis de UPLC/MS-MS, a más de la identificación genética, de las variedades presentes en las muestras arqueológicas y, la localización de árboles de cacao con ADN coincidente con ellas. Sin dudar aquí nos encontramos con un tema de enor-

me interés e importancia, que no por ello deja de plantear preguntas complejas, una de ellas acerca de la modalidad de uso del cacao y su asociación con formas simbólicas: ¿Fueron bebidas frescas basadas en el mucílago las que se utilizaron? ¿Se conocieron técnicas de fermentación del grano o de las bebidas para vincularlos con rituales de transformación, dada la evidente presencia de elementos antropo-zoomorfos en la cerámica?

No es posible por ahora dar respuesta y tampoco a la cuestión de cómo las plantas de cacao hicieron su arribo a Mesoamérica, en donde sus almendras se convertirían en *kakaw* y se incorporarían a los ritos de las elites. Relacionar estos hallazgos con la patrimonialización del cacao, lleva a Valdez a recorrer en forma rápida y poco profunda, la historia del cultivo del cacao en el Ecuador a partir de la presencia española. Durante la colonia, el cacao ecuatoriano no se exporta en forma particular a España, como señala Valdez, sino hacia Acapulco, pues en México los cultivos de cacao han sido reemplazados por el añil o *jiquilite*, producto altamente demandado en la industria textil española, importante es también el envío al Callao. El cultivo y procesamiento del cacao, en el periodo colonial cuando se ha transformado ya en el mexicano *chocolate*, asume una enorme importancia también para la población de la Audiencia de Quito y

en especial para la Sierra donde surgen molinos de cacao, que muchas veces se nutren de los cercanos *calientes* o *yungas*, en los que se cultivarán árboles desde el mismo siglo XVI. Luego de 1820, la exportación de productos hacia otros mercados ampliará su presencia en el mundo, es allí cuando surge *el gran cacao*, individuo que se ha enriquecido con el comercio y que encuentra en especial en París, un nuevo referente cultural ¿Cómo relacionar estos aspectos con el concepto de *cacao ancestral emblemático del Ecuador*? Señala Valdez, acertadamente, que la primacía cronológica no es motivo suficiente para pensar al cacao como *patrimonio alimentario* ecuatoriano, pues es este, un factor que puede cambiar con futuras investigaciones. Coincidimos en que son más bien, los saberes vinculados con el cultivo, su procesamiento, sus usos históricos y contemporáneos, los que definen la importancia patrimonial del cacao, no solamente del *fino de aroma*, una de las variedades en uso y sin duda, la más significativa, sino del conjunto de elementos relacionados con él.

Rebaï, posee una larga experiencia de campo en Ecuador, que le posibilita una visión comparativa y de larga duración en torno a la producción agrícola y su vinculación con los campesinos andinos. Los dos grandes momentos críticos se asocian con la reforma agraria, incompleta y casi siempre ineficiente a mediano y largo plazo, y con el proceso

de *modernización* de la producción agrícola, cuyas consecuencias son múltiples, entre ellas el desarrollo de la agricultura por contrato, la ampliación de la agricultura especializada o la consolidación de la agricultura de exportación, cuyas secuelas serían una notable pérdida de la agrobiodiversidad, con la consecuente degradación de los patrones alimenticios, la consolidación de relaciones de dependencia económica y un proceso de apropiación por parte de empresas agroindustriales (además de mineras), de las tierras y de los recursos hídricos. Rebaï cuestiona, en este contexto crítico, la posibilidad misma de que exista un espacio para la patrimonialización de los patrones alimentarios de las parroquias estudiadas. Su metodología de investigación vincula los aspectos cualitativos con una mirada cuantitativa.

Los cambios derivados de los procesos de propiedad y uso de la tierra, llevan al autor a plantearse una perspectiva diacrónica, en la que identifica como en la periferia de Riobamba las chacras han dado paso a los invernaderos, en una transformación que ha llevado a que la antigua condición de granero de cereales y papas deviniese en área de cultivo de hortalizas y frutas. Al comparar la agricultura familiar de San Luis con su contraparte en Flores, el autor identifica que en la primera de estas parroquias, la actividad económica ha posibilitado el crecimiento poblacional, en contraste con otras

localidades, situación que, sin embargo, se acompaña de una dependencia creciente en el uso de insumos químicos, con su secuela de endeudamiento y contaminación, ante el abandono de las instituciones del Estado. Notables problemas ambientales y de salud afectan a San Luis, a los que se suman a un endeudamiento obligatorio para mantener los índices de producción. No existen, a pesar de la situación, intentos de organización que posibilitarían la mejora en los procesos de negociación sino, más bien, un claro individualismo. Esto señalaría, que los antiguos procesos sociales que generaban redes complejas sustentadas en la ritualidad y en los parentescos simbólicos, han desaparecido, para ser reemplazados por otros esquemas, ahora derivados de la competencia y no de la cooperación. En Flores, al contrario, la población ha disminuido en casi un 30% en las últimas décadas, en forma coincidente con el patrón que se observa en otros espacios de la Sierra, en consecuencia, el envejecimiento de la población, el poco acceso a los mercados y el inexistente apoyo del Estado, contribuyen a una profunda crisis que también deriva en problemas ambientales y económicos.

Definidos estos contextos, en los que también se destaca el empobrecimiento de la dieta, surge la pregunta acerca de la patrimonialización alimentaria. Si los fideos y el arroz son la base de la alimentación en estas áreas, siendo cada vez más

escasa la producción de tubérculos andinos, cereales o granos locales, no sería extraño el que los productos *identitarios* se limiten a las páginas de las guías turísticas, desapareciendo entre la población. La organización campesina y otra forma de vincularse con los mercados, que se posibilitarían por la re-apropiación de cultivos tradicionales, como el chocho, la quinoa, la oca, el melloco, la mashua o la papa, debería propiciar la reinención de las relaciones campo-ciudad con la consecuente revalorización de la producción, la multifuncionalidad de los emprendimientos y el refuerzo de las identidades locales que posibilitarían el desarrollo de otros ingresos para el campesino. Solamente en este contexto, plantea el autor, sería posible definir procesos de patrimonialización. Sin embargo, la mirada de Rebañ que destaca la responsabilidad casi exclusiva del Estado en estos procesos, no considera el papel de las propias sociedades campesinas que están obligadas a reconstituir sus sistemas de relación social y simbólica, hoy empobrecidas por relaciones individualistas que privilegian sus propios intereses; para intentar la reconstrucción, necesaria de sus relaciones con la ciudad. En este contexto, es pertinente una aproximación complementaria que identifique y defina los procesos culturales, cuyo desarrollo intrínseco permitiría el cambio.

Zurita-Benavides, et al., enfrentan la compleja tarea de estudiar las Tra-

diciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo. Lo hacen a través de una metodología que combina, una muy ligera introducción a los rasgos culturales kichwas de la Amazonía, sin considerar los aspectos culturales específicos de las sociedades de la selva tropical, que se distinguen de manera clara de las tradiciones alimentarias de la Sierra, mediante una breve referencia al uso de la *chagra* y un análisis detallado de los cuadernos llenados por mujeres, de acuerdo con las instrucciones recibidas de los investigadores. Resulta interesante, aunque no novedosa, la referencia como las comunidades estudiadas (Alto Napo, Aracapi y Pumayacu), han recuperaron las tierras en poder de las misiones josefinas o de hacendados mestizos y la construcción de un modelo mixto de tierras comunitarias y propiedad privada, que en gran medida definen los espacios de explotación de la tierra. Conviene también señalar, que una mirada de corta duración sobre las relaciones interétnicas, omite conflictos de mediana o larga duración, algunos de los que se remiten a los primeros episodios de la conquista española, que movilizó a la población indígena kichwa fuera de sus territorios, a la decisiva presencia de las misiones católicas y evangélicas (entre otras) y, la presencia de caucheros y otros explotadores de recursos silvícolas, aspectos continuos por siglos.

Está claro que los cambios, como suceden también en torno a Chimborazo, ahondan sus raíces en forma profunda y que una mirada cortoplacista no es suficiente. La *chagra* está sometida a un proceso de degradación en la variedad y número de cultivos alimenticios, de uso ceremonial o de empleo práctico, esto refleja, por una parte, la presión del cuasi monocultivo de cacao y de guayusa, ahora en manos de los hombres de las comunidades que reemplazan a las mujeres en el manejo de los recursos cultivados. Conviene no olvidar que la mujer de la Amazonia ha sido, casi en forma exclusiva, la ama de las plantas, de la cerámica y la chicha. Si los hombres de las comunidades han abandonado la posibilidad de cazar en la selva, perdiéndose en forma notable la disponibilidad de la carne de caza, que conserva sin embargo su prestigio simbólico, como se señala, su vinculación con el empleo temporal, la prestación de servicios y el comercio, exige la creación de nuevos espacios simbólicos, distantes de la caza y de la guerra, que se superponen, al menos parcialmente al de las mujeres, empobreciendo su papel en la familia y la comunidad. La mirada sobre la tríada de la yuca, el plátano, la chicha (a la que se suma la guayusa cuya relación compleja con lo ritual apenas se menciona), parece omitir un elemento aparentemente contradictorio: que el conocimiento de 108 especies cultivadas (con alrededor de

40 especies por mujeres mayores y 15 especies por mujeres jóvenes), apenas se refleje en el listado de ingredientes y platos recuperados de las anotaciones en los cuadernos; esto podría reflejar un sesgo en el análisis, ya que, según se señala, no se conocen las tradiciones alimentarias ancestrales, las referencias son a la comida entendida en el esquema desayuno-almuerzo-merienda, que no entendemos como válido para el uso de los productos propios. En este caso, como en el análisis de Rebaï sobre Chimborazo, no se ha recurrido al proyecto de inventario de patrimonio cultural ecuatoriano (2009), cuyos resultados permiten atisbar usos tradicionales de los alimentos en dichas zonas. Nuevamente, se plantea al problema de la patrimonialización de las prácticas alimentarias, en un contexto de franco retroceso y deterioro y aquí, como en los otros textos, no hay una respuesta simple por lo que los autores se refieren al *patrimonio alimentario híbrido*, un concepto que se aparta del uso que los otros autores dan al término *patrimonio*.

En resumen, los tres artículos referentes a Ecuador en el libro *Patrimonios alimentarios*, constituyen un interesante análisis del tema, señalando rutas que deberían seguirse para el diseño de políticas públicas. Como resaltan los autores, es fundamental apartarse de los caminos trillados y desromantizar el concepto de *patrimonio*, para vincu-

larlo en forma más cercana a la realidad, alejándolo de lo que aparece en las guías turísticas y que, a veces, no es más que una entelequia que no se basa en la realidad sino, más bien, en el deseo.