

# La Amazonía

Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas  
y Afrodescendientes del Ecuador.

**Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes.**

- ISBN: 978-9978-92-868-4

**Autoridades**

- Ing. Ximena Ponce León  
Ministra de Inclusión Económica y Social MIES
- Dra. Mariana Galarza I.  
Coordinadora Nacional del Programa Aliméntate Ecuador
- Dr. Jaime Astudillo Romero  
Rector Universidad de Cuenca

**Autora**

- Dra. Alba Moya

**Diseño y Diagramación:**

- belénmena. bfactory

**Fotografía**

- Cristóbal Corral

**Equipo de Investigación**

- Dra. Alba Moya  
Directora del Proyecto
- Ana María de Veintimilla
- Amaranta Pico
- Beatriz Contento Gualán
- Juan Manuel Guevara
- Kurykamac Yupanky
- Marco Andrade
- María Ullauri
- Silvia Arguello
- Susana Anda
- Tania Macera

**Cartógrafa**

- Daniela Balanzátegui

# CONTENIDO

<i>Capítulo 1</i> .....	13
<i>Los Siona</i>	
<i>Capítulo 2</i> .....	25
<i>Los Secoya</i>	
<i>Capítulo 3</i> .....	35
<i>Los Sápara</i>	
<i>Capítulo 4</i> .....	49
<i>Los Napo quichuas</i>	
<i>Capítulo 5</i> .....	63
<i>Los Quichua del Curaray</i>	
<i>Capítulo 6</i> .....	73
<i>Los Shuar</i>	
<i>Capítulo 7</i> .....	87
<i>Los Achuar</i>	
<i>Capítulo 8</i> .....	99
<i>Los Cofanes</i>	
<i>Capítulo 9</i> .....	109
<i>Los Huaorani</i>	

# Introducción

La alimentación en Ecuador es muy diversa. La geografía, los hábitats, las etnias, lenguas y culturas, la marcada estratificación económica y social que existe en el país constituyen las piezas de un verdadero mosaico de conocimientos y prácticas alimentarias.

La convergencia de culturas indígenas, afro e hispano descendientes y el mestizaje, iniciado desde hace siglos y que sigue vigente hasta la actualidad, explican los procesos de sincretismo, superposición y yuxtaposición cultural que se expresan en todos los ámbitos de convivencia humana, entre ellos el de la alimentación.

Las particularidades del conocimiento, las concepciones y prácticas alimentarias de las diferentes poblaciones del país dan cuenta de la condición megadiversa de su flora y fauna, de las diferencias regionales y subregionales y del carácter multiétnico de su población. Todos estos elementos se comportan como la trama de un complejo tejido social que se caracteriza no solo por la confluencia de sus distintos elementos, sino por las intrincadas relaciones y mezclas que se establecen entre ellos.

Las especificidades alimentarias que exhiben los diversos pueblos y nacionalidades indígenas y afrodescendientes del Ecuador, y sus elementos comunes, son expresiones en las que se plasma la complejidad de cada cultura y, al mismo tiempo, en las que se revela su dinamismo y su capacidad intrínseca de cambiar de forma permanente, pero sin olvidar su esencia.

En la alimentación se plasma la historia de estos pueblos, pero también se revela el hecho de que las culturas no son la suma de elementos aislados sino sistemas complejos y coherentes, en los que todo lo que entra y lo que sale atraviesa el intangible tamiz de lo simbólico. Este tamiz es la condición de que cada cultura es única e irrepetible. Así se explica que en entornos similares, naturales y sociales, y ante circunstancias semejantes, cada pueblo responde de manera distinta. Ya que es el "genio" de cada cultura el que responde.

En los pueblos indígenas del Ecuador todavía se mantienen vigentes los sistemas económicos prehispánicos, pese a las transformaciones que han experimentado a lo largo de la historia. La persistencia de las diversas racionalidades económicas que existen en los diferentes pueblos depende de varios factores: el momento histórico en el que se dio la articulación de estos pueblos a la sociedad mayor o nacional; los mecanismos de dominación implementados desde ésta; las formas de resistencia y las estrategias de supervivencia utilizados por los pueblos y nacionalidades indígenas y afrodescendientes para manejar el embate colonizador, etc.

Si bien la Sierra es la región en la que se concentró el proceso de la colonización española y, por lo tanto, son los pueblos asentados en ella los que han experimentado por más tiempo y con mayor fuerza las transformaciones de sus formas de vida, no es menos cierto que estos pueblos han persistido con tesón en seguir conservando

su identidad cultural en todos los ámbitos —entre ellos el alimentario— como una forma de resistencia.

En la Amazonía, algunas nacionalidades se vieron afectadas de forma indirecta por los efectos de la colonización, en los albores del período. Sin embargo, hay que reconocer que la feracidad de sus hábitats y el hecho de no haber sido el foco de interés de la colonización repercutieron en la menor intensidad y persistencia de ésta. Así se explica que muchos pueblos ni siquiera pudieron ser contactados a lo largo del período colonial y incluso en gran parte del republicano.

De hecho, la mayoría de nacionalidades indígenas de la Amazonía empezaron a ser seriamente afectadas recién en los últimos tiempos. Unas lo fueron en el siglo XIX, durante el auge del caucho; otras, a inicios de la era petrolera y otras, en la actualidad, siguiendo las pulsaciones de la expansión de nuevas actividades extractivas, como la explotación de la madera. El conocimiento cierto de la existencia de recursos mineros, más las intenciones de articular a la región al resto del país y a otros ejes económicos, colocan en una situación vulnerable incluso a aquellos pueblos amazónicos que se habían mantenido relativamente aislados hasta hace poco. El proyecto de la carretera Manta- Manaos ilustra ese riesgo.

La Costa tampoco fue el foco de interés de los colonos españoles; sin embargo, su presencia tuvo un efecto devastador en los pueblos indígenas que la habitaban. Solo sobrevivieron aquellos de origen serrano (los tsáchila y los chachi) que se refugiaron en zonas muy inaccesibles. También los afrodescendientes, siguiendo un proceso distinto, convirtieron a Esmeraldas en un verdadero bastión de la resistencia. Ha sido en los últimos años que los pueblos indígenas sobrevivientes y los afrodescendientes de esta región han visto su espacio vital irse convirtiendo en el blanco de la colonización interna. La explotación de los recursos naturales —particularmente de la madera—, el uso de los manglares por parte de las camarónicas, la agroindustria y el impacto de la onda expansiva de los problemas de la guerrilla y el narcotráfico desde Colombia, han sido los principales factores que han incidido en este hecho, afectando particularmente a la provincia de Esmeraldas.

La situación alimentaria de la población ecuatoriana no puede ser entendida sin identificar primero los diversos factores que inciden en el abastecimiento de alimentos. Las condiciones del medio ambiente natural y social, el acceso a la tierra, los factores de producción, las formas de intercambio.

Más allá de lo expuesto, existen sistemas simbólicos, conocimientos y prácticas culturales que tamizan el consumo de los alimentos. 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.

Ignorarlos puede hacer fracasar cualquier política y programa alimentarios que se pretendan implementar en el país, por buena que sea su calidad desde el punto de vista nutricional.

Este trabajo pretende mostrar las características de la alimentación de las poblaciones indígenas y afrodescendientes del Ecuador, tomando en cuenta su complejidad y diversidad, algo que no se había hecho hasta el presente.

La visibilización pasa por el conocimiento. Ni siquiera en el mundo académico, la diversidad alimentaria de la población ecuatoriana ha sido objeto de preocupación; de allí el vacío de información al respecto.

# Presentación

## Devolviendo la memoria de los pueblos

Disponer de un estudio sobre los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas y afrodescendientes en nuestro país constituye una gran oportunidad de recuperar la memoria, de conocer y sensibilizarnos sobre la riqueza que ofrecen las culturas en cuanto a saberes y técnicas de producción, formas de comercialización, consumo de los alimentos y sobre todo evidenciar los sistemas sociales y económicos que los pueblos originarios mantenían para lograr equidad y sostenibilidad alimentaria en la comunidad, dentro de un marco de íntima relación y respeto al entorno.

No podemos mirar la situación alimentaria y nutricional de un pueblo como algo aislado, sin conocer su historia y los acontecimientos que han impactado en sus procesos de cambio. La secuencia de conquistas y desvalorización de la cultura, la utilización de los territorios agrícolas con fines de explotación, el crecimiento de lugares poblados, la deforestación y tala de bosques, la distribución inequitativa de recursos, las desigualdades sociales hacen que, en la actualidad, una gran parte de la población principalmente indígena carezca de activos alimentarios, falta de acceso a la tierra, agua y recursos económicos, lo que ha impedido ejercer un derecho intrínseco a la vida como el acceso suficiente y permanente a alimentos sanos y culturalmente apropiados. Las propuestas relacionadas con la alimentación van más allá de un estudio de la producción y las guías alimentarias para consumo, muchas veces impuestas desde fuera; se requiere plantear una política que reconozca que los grupos poblacionales son heterogéneos y que responden culturalmente en forma diferente, de ahí la necesidad de conocer los factores claves que han generado estos cambios en relación con la alimentación. Reconocer la importancia de representaciones y significados culturales, la religiosidad, dioses, mitos, leyendas y celebraciones en torno a la alimentación permite comprender las raíces profundas que tienen los sistemas alimentarios de los pueblos originarios de nuestro país.

La información y análisis derivados de este estudio permite comprender que hay otras visiones sobre la alimentación y una riqueza de saberes desde nuestra propia cultura, lo que aporta a construir políticas públicas partiendo de realidades diversas.

*La comida es alimento, es medicina que previene y cura, construye vínculos de relación entre familias y pueblos, con ella se expresan emociones y pasiones extremas, en la comida se reflejan la identidad y la historia de un pueblo.*

## Contexto

El clima tropical que, según la situación geográfica, le corresponde a nuestro país ha sido modificado por la acción de la altura, las lluvias y corrientes marinas, creando una diversidad de climas que van desde el tropical hasta las nieves perpetuas de las grandes alturas, con estaciones secas, lluviosas y húmedas. Esta variedad ha permitido numerosas formas de vida vegetal, animal y las condiciones para que las culturas nativas puedan construir sus espacios de vida, formas de organización social, producción y comercialización adecuadas para todos sus pobladores.

El sistema montañoso de los Andes divide al territorio ecuatoriano en tres regiones. La Región Costa, que se extiende desde el nivel del mar hasta mil metros de altura, surcada por ríos y valles; 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, y la Región Oriental que se extiende hasta las selvas amazónicas, fue el asentamiento de las primeras poblaciones. Esta situación privilegiada, como territorio andino y tropical, permitió que los pueblos nativos puedan disponer de una gama de productos alimenticios que aseguraron una dieta adecuada. A través de la recolección, el cultivo, la pesca, la cacería, los intercambios, la reciprocidad en el ámbito familiar, el compadrazgo, se complementaba la dieta. Por otro lado, el respeto, el cuidado del entorno y los conocimientos y técnicas de cultivo permitían la sostenibilidad de una producción diversa sin dañar la tierra.

Es fundamental evidenciar que, detrás de los requerimientos alimentario-nutricionales, había una estructura socioeconómica que protegía a la persona como parte de la familia y a la comunidad. Este sistema permitía, por un lado, preservar el medio ambiente, evitar el hambre, y mantener un entorno propicio para la vida y la salud de la población. Si bien no tenemos evidencias del estado nutricional de los pueblos originarios en épocas precoloniales, los cronistas e historiadores como González Suárez dan testimonio del buen estado de salud de los pobladores nativos.

Una muestra de lo expuesto está en el arte de la cerámica como lo expresa la cultura manteña, que revela una imagen tipo de personas en buen estado nutricional que concuerda con la disponibilidad y acceso a alimentos que tuvo esta población. (Holm, 1982) El maíz *sha, zara*, como símbolo del cereal de América, muestra la mirada integral de esta medicina, alimento, ceremonia, fuente de energía y alimento completo cuando se combina con leguminosas, (fréjol, chochos, habas).

Los mitos sobre el agua y las fuentes, los pozos artesianos construidos por los mantenses, resaltan el avance en tecnología (González Suárez, 1979), así como los ritos y las ceremonias en relación con su valor dan testimonio de la gran importancia que las culturas han dado al agua. El desarrollo de embarcaciones y artes de pesca son otro testimonio de lo planteado.

\* E. Estrella, *El pan de América*, Quito, Ediciones Abya-Yala, 1990.

## **Los principios de vida detrás de la forma de alimentarse**

La íntima relación que los pobladores nativos mantenían con el entorno, con la Pacha Mama, fue la base conceptual desde la cual se construyeron las formas de vida de las familias y comunidades. De esta cosmovisión surgió el principio de conservación del agua, los ritos y la mitología alrededor de las siembras, las relaciones sociales para acceder a tierras más cultivables, la diversidad de productos, la agricultura itinerante que permitía la recuperación y descanso de la tierra, la agricultura basada en técnicas de rotación, y los saberes y formas de alimentarse. Los sistemas de producción y las formas de consumo de los pueblos estuvieron vinculados a conceptos de individuo, comunidad, madre tierra y deidades expresados en sus mitos, ceremonias y formas de organización social.

Es evidente que detrás de la producción y consumo de alimentos hay una concepción y un sistema socioeconómico, valores y principios que orientan las acciones para lograr un equilibrio ambiental, social, económico y de salud, no como una suma de elementos sino como componentes interdependientes.

*Recuperar la cultura alimentaria permite mejorar el estado nutricional de la población de una forma sostenible.*

*Mariana Galarza*



Tomo 1  
La Amazonía

Esta región se caracteriza por suelos delgados, ácidos y pobres, cuya fertilidad depende casi por completo de la cubierta vegetal. Las temperaturas fluctúan entre 27 y 28 °C. La humedad oscila entre el 80 y el 90%. Las lluvias son torrenciales, lo que contribuye al empobrecimiento de los suelos, ya que el humus fértil se desintegra y es arrastrado por los ríos. Los pueblos ancestrales han configurado sus culturas obedeciendo a la incapacidad de estos territorios para sostener a poblaciones densas y nucleadas.

Dadas las condicionales naturales que existen en esta región, los pueblos amazónicos han configurado sus culturas, privilegiando los dispositivos que propician la baja concentración poblacional y la dispersión social.

Tradicionalmente, cada unidad familiar se ha ubicado a una distancia considerable de otra. El cooperativismo y la cohesión social lejos de ser paradigmas del comportamiento social resultan contraproducentes para la conservación de los suelos y, por tanto, para el sostenimiento de la vida, incluida la humana.

Por el contrario, son los antagonismos —como factor básico de la dispersión poblacional—: la baja natalidad y la alta mortalidad —esta última, entre otras cosas, favorecida por la guerra—, los dispositivos culturales que aseguran la conservación de esta frágil naturaleza y la supervivencia de sus pueblos.

En la actualidad, como resultado de las múltiples transformaciones de que han sido víctimas los pueblos amazónicos, encontramos poblaciones indígenas concentradas y densas, que responden a las necesidades y lógicas de sistemas económicos ajenos a la región.

## Alimentación

Los pueblos amazónicos consiguen su alimentación de dos fuentes: la selva y la huerta. El papel del mercado es mínimo, al menos en cuanto a los pueblos que siguen conservando su forma de vida tradicional. La huerta es la fuente de abastecimiento de los alimentos básicos: la yuca, en primer término, y el plátano, en segundo. En cambio, la selva y los ríos proveen los alimentos de origen animal, así como también una infinidad de frutos y de plantas que sirven para que disfruten de una dieta rica y variada; siempre que las condiciones tradicionales de vida no sean trastocadas.

Para caracterizar la dieta de los pueblos amazónicos es fundamental tener una visión global de lo que pasa a lo largo del año, pues cada recurso natural es aprovechado en determinados meses. En general, los animales de monte son apetecidos en la época de engorde, cuando los frutos de los que se alimentan están maduros, esto ocurre comúnmente entre mayo y junio, no solo porque

valoran la grasa de los animales —dada su escasez—, sino porque el sabor de la carne es diferente según el alimento que éstos han consumido. Por ejemplo, la gente señala que en la poca de escasez —que es aquella en la que los frutos aún no han madurado— ciertos animales, como los monos, comen las hojas de los árboles, por lo que su carne es desagradable; en cambio, cuando se alimentan de los frutos maduros, su carne les resulta deliciosa. En cuanto a los peces señalan que cuando estos migran aguas arriba para el desove, no son muy apreciados, porque se adelgazan debido al esfuerzo que despliegan; por el contrario, cuando se dirigen aguas abajo, es el mejor momento para pescar, primero porque están llenos de huevos y, luego, porque han engordado.

También los *kurus* o gusanos son apetecidos en su madurez, que es cuando están gordos.

En la Amazonía se distinguen dos temporadas, una de abundancia y otra de escasez de alimentos. La primera es aquella en la que los frutos están maduros y, por lo tanto, en la que los animales engordan. Muchos pueblos tienen su principal celebración en esta época, que va de mayo a julio. Sin embargo, cabe aclarar, que cada pueblo tiene su especificidad en cuanto a las fechas y los propósitos de las celebraciones. Por ejemplo, para los shuar la fiesta más importante es la de la cosecha de la chonta. Los sápara celebran la época de engorde de los monos, que es conocida como la *fiesta del mono gordo*.

En cuanto a la agricultura, los pueblos amazónicos, a diferencia de lo que muchos creen, son los que más variedades de plantas cultivan. Antes de recibir influencias externas, practicaban la agricultura itinerante. Es decir, tenían su chacra por dos o tres años, después de este período empezaban a desbrozar la selva primaria o virgen para preparar su nueva chacra.

Con el avance de la colonización y la explotación de los recursos de la región por actores externos a ella, no solo se han constreñido los territorios de los pueblos indígenas sino que se han alterado los modos de uso de la selva, incluso de las chacras. En el mejor de los casos, han tenido que ir desplazando sus huertas a la selva secundaria; pero lo que ha ocurrido, fundamentalmente, es que han tenido que abandonar el sistema de horticultura itinerante. En casos extremos, como el de una gran parte del pueblo shuar, han perdido sus tierras.

La colonización de la Amazonía, que fue el efecto colateral de la llamada Reforma Agraria en Ecuador, involucró a varios de sus pueblos. En este marco, cada familia recibió una extensión determinada de tierra, donde no fue posible utilizar el modelo amazónico de uso del suelo. En estas circunstancias, la tierra se ha ido empobreciendo progresivamente y, en forma proporcional, ha ido disminuyendo el abastecimiento de alimentos.

Como se dijo, hay muchos pueblos amazónicos que han quedado sin tierras, y actualmente enfrentan condiciones absolutamente críticas, desconocidas para ellos y, encima, sin haber desarrollado las competencias que les permita insertarse en las actividades productivas de la sociedad mayor.

La diversidad de cultivos de las huertas de los pueblos amazónicos viene emparejada con la escasez de los distintos productos. En realidad, la huerta es una imitación de la selva, solo se puede encontrar una o dos unidades de cada producto y se siembra en forma dispersa.

Es sorprendente la diferencia que existe entre las huertas amazónicas y las de los pueblos indígenas de la Sierra. Mientras en la Sierra el uso del espacio se hace por bloques que se dedican a un solo tipo de cultivo, en las huertas amazónicas todos los productos están mezclados, solo en el caso de la yuca se rompe el modelo.

Tradicionalmente, la dieta de los pueblos amazónicos ha sido muy diversificada, tanto por la multiplicidad de productos que siembran como por la variedad de productos que recolectan, cazan y pescan.

Como se observará a continuación, los pueblos que se encuentran más aislados son los que mantienen esta exuberante diversificación en el consumo de alimentos, mientras que los que se encuentran muy incorporados a la sociedad mayor son los que menor diversificación tienen. Ligada a la pérdida de especies y de variedades de productos silvestres o cultivados, se encuentra la pérdida de conocimientos ancestrales sobre los mismos y sobre la preparación de alimentos.



# Los Siona

Los sionas pertenecen a la familia lingüística *tucano occidental*. Se ubican en el nororiente ecuatoriano, cerca de Colombia, en la parte central y alta del río Aguarico y entre sus afluentes, el río Eno y el Shushufindi.

En realidad deberían llamarse *bai* en lugar de sionas, porque, en su lengua, *bai* significa persona, ser humano; mientras que *siona* fue un nombre asignado desde afuera y significa "hacia la huerta".



Su hábitat es distinto al de los shuar: no es muy lluvioso, y está atravesado por ríos navegables. Se encuentran aproximadamente a los 300 msnm, la temperatura media es de 25 °C. La pluviosidad máxima es de 411 mm, en invierno, y la mínima de 172 mm, en verano. Se encuentra ubicado en una zona rica en recursos naturales, que ha despertado apetencias desde la Colonia hasta la actualidad. El oro, el caucho, el petróleo y la madera han sido los principales productos que se han explotado en los diferentes períodos de la historia.

Si bien no fueron doblegados durante la Colonia, los sionas no pudieron escapar del contacto con los españoles. Fueron casi exterminados por estos, con armas de fuego y con las enfermedades que introdujeron y que diezmaron a la población. En el siglo XIX estuvieron en contacto con comerciantes que obtenían sus recursos vegetales —particularmente zarzaparrilla y fibras vegetales— a cambio de productos como telas, cuchillos, etc.

Fue en el siglo XX cuando empezó su dominación. A principios de éste, en la *era del caucho*, fueron explotados por parte de los caucheros ecuatorianos, colombianos y peruanos. En los años 30 fueron utilizados como "peones"<sup>1</sup> de las haciendas que se establecieron en la zona. En la década del cincuenta los evangélicos norteamericanos, bajo la forma de Instituto Lingüístico de Verano, se establecieron primero en Limoncocha y luego en Shushufindi. En las décadas del sesenta y setenta fueron trasladados desde sus lugares de asentamiento tradicional a otros, donde los emplazaron formando poblaciones nucleadas en función de las necesidades de las compañías petroleras, que instalaron sus campamentos en el Aguarico y el Cuyabeno.

Hasta los años setenta todavía estaban viviendo una etapa de transición entre su vieja forma de asentamiento y la nueva. Actualmente viven en una situación crítica. Se encuentran acorralados en un territorio cada vez más constreñido y depredado, de manera que ya no cuentan con selva virgen donde practicar la horticultura itinerante, sino que se ven obligados a usar la selva secundaria y, cada vez, en condiciones más difíciles. A nivel identitario, es evidente el proceso de aculturación que han experimentado. Casi no tienen chamanes y han abandonado algunas prácticas que fueron tan importantes dentro de su cultura. Por ejemplo, ya no existe la *casa del yagé* ni la *casa de la menstruación*, ni los ritos que en ellas se practicaban.

La formación de aldeas ha inducido a que los colonos se instalen en su territorio. Por otro lado, el acorralamiento de los sionas y secoya ha movilizó a personas de estas mismas etnias, hacia el espacio ya ocupado por otros grupos de siona. Actualmente, hay una gran pre-

sión sobre la tierra, que se expresa en la progresiva disminución de su productividad.

Las nuevas condiciones de vida han cambiado la forma tradicional de división del trabajo por género. Actualmente, algunas actividades que eran femeninas han pasado a ser masculinas y viceversa.

La caza y la pesca son actividades muy impactadas por el grado de deforestación de la selva y por la contaminación ambiental. Lo mismo ocurre con la recolección. Esta actividad ha ido afectándose a una velocidad vertiginosa. Por ejemplo, en 1970 una persona podía recoger hasta 10 mil huevos de tortuga en una sola salida; en 1973, solo 1.000; actualmente, o les está prohibido, si están dentro en una reserva, como ocurre en Puerto Bolívar, o no encuentran nada, como ocurre en Oraguayá.

## Oraguayá y Puerto Bolívar

Los sionas entrevistados refieren que en el tiempo de sus abuelos vivían en un lugar por uno o dos años y, luego, lo dejaban abandonado para ir a otro. Dicen que no había límites ni fronteras.

### A. Caracterización general de las comunidades y de la zona

Se escogieron dos comunidades: Puerto Bolívar, que está dentro de una reserva ecológica y un poco distante de los centros urbanos, y Oraguayá que está muy cerca de estos últimos, que es de fácil acceso y está rodeada de colonos, madereras, petroleras y plantaciones de palma africana.

Efectivamente, Puerto Bolívar se encuentra ubicada en las orillas del río Cuyabeno, al interior de la reserva ecológica que lleva su nombre; aproximadamente a siete horas de distancia de la ciudad de Lago Agrio —cinco horas y media en carro hasta el puente Cuyabeno, y cerca de dos horas en canoa, navegando por el río Cuyabeno—. Uno de los centros urbanos más próximos es la comunidad de Puerto El Carmen.

El área protegida del Cuyabeno es conocida por ser un destino turístico, de ahí que sea una fuente de ingresos económicos para algunas personas de las comunidades. Algunas familias siona han construido cabañas turísticas, trabajan como guías o como canoeros transportando a los turistas por el río.

<sup>1</sup> Siguiendo un modelo distinto del peonaje de la Sierra.

El Ministerio del Ambiente es el encargado de la administración de la reserva. Algunos entrevistados atribuyen a esto la falta de protección de la selva. Señalan que, de hecho, los colonos mestizos practican una cacería orientada al mercado, lo que incide en la falta de sustentabilidad de esta actividad. La limpieza del río también estaría dentro de la competencia de dicho ministerio y, también en este caso, señalan que hay las mismas deficiencias.

La comunidad de Puerto Bolívar consta de un centro poblado principal, donde se concentra la mayoría de sus habitantes y por unos pequeños caseríos próximos a él, donde habitan familias nucleares procedentes de un tronco común.

Oraguayá se encuentra ubicada cerca del alto Aguarico, entre los ríos Eno y Shushufindi. La comunidad es de fácil acceso, está a tres horas de Lago Agrio, en carro, y bastante cerca a Shushufindi. A más de un servicio de buses, hay uno de camionetas rancheras que transportan personas y productos.

Oraguayá es una comunidad pequeña, de 14 familias, cuyas viviendas se encuentran un poco distanciadas entre sí. Al igual que en Puerto Bolívar, son familias nucleares, también procedentes de un tronco común.

A diferencia de Puerto Bolívar, Oraguayá tiene graves problemas ambientales, económicos, sociales, políticos y culturales. Está rodeada de colonos, solo hay que caminar pocos minutos para estar en los linderos de las propiedades de éstos. Algunos de ellos están dedicados a la actividad maderera. Según los informantes de Oraguayá, estos colonos explotan maderas de gran valor en su territorio: zapote, uva de monte, guaranjo, etc. Hay una empresa maderera, Setanfor, que está abriendo carreteras que atraviesan Oraguayá y conectando a otros centros sionas más distantes. A pesar de que los sionas se quejan de este hecho, es evidente que hay una dirigencia que se relaciona con la maderera y que les abre las puertas para la realización de estas obras.

La actividad petrolera, por su parte, ha contaminado tierra, ríos y aire. La población local de Oraguayá habla de campos "cubiertos todito de negro". Doña Antonia, una anciana de la comunidad, habla de la "lluvia negra" que ha caído en la comunidad, y describe sus consecuencias nefastas:

*"... la yuca se daña, queda negra, negra y muere, muere pronto. Antes no era así. El plátano (queda) seco, seco y ya muere. La Compañía —se refiere a la petrolera— con los tacos de dinamita pasó cerquita, por eso ya no hay saíno. ¡Tun, suena! ¡Mucho suena!, los animales grandes, danta, saíno... se van..."*

Varios informantes denunciaron la contaminación del río Eno por el uso de veneno para la pesca, que hacen

los miembros de una cooperativa de manabitas. También la contaminación por químicos del Eno y de los demás ríos, por parte de las plantaciones de palma africana (que cubren alrededor de 20.000 hectáreas).

Finalmente, los sionas tienen problemas de territorio con los secoya y los cofanes. Éstos llegan a territorio siona porque necesitan tierras para cultivar. Según explican los informantes, los sionas tienen temor a estas etnias porque dicen que tienen chamanes muy poderosos, que matan a los chamanes o hijos de los chamanes siona.

Por todo lo expuesto, Oraguayá ve constreñirse su territorio, así como las posibilidades de pesca, caza y aun las agrícolas. Los peces casi han desaparecido del río Eno y los circundantes. La caza de animales mayores tampoco es posible, a lo mucho pueden cazar animales pequeños, sobre todo guatines. Así, sus posibilidades de autoabastecimiento se ven disminuidas y permanentemente amenazadas.

En cuanto a servicios públicos, el único que es evidente es el educativo. Cada comunidad cuenta con una escuela fiscal. La de Puerto Bolívar está en mejor estado que la de Oraguayá.

Las fuentes de abastecimiento de agua son naturales, pero mientras en Puerto Bolívar pueden usar el agua de río, en Oraguayá, dado el estado de contaminación de sus ríos, solo se abastecen de agua lluvia. En cuanto a la basura, en Oraguayá dicen que queman, pero generalmente la botan donde la generan. En Puerto Bolívar la recogen, almacenan y luego la sacan hasta el puente Cuyabeno, donde es recogida por un carro recolector de servicio público. En las dos comunidades puede verse que algunas casas cuentan con letrinas, pero, como permanentemente se encuentran inundadas, la gente prefiere no usarlas.

Las diferencias entre las dos comunidades son muy grandes. Puerto Bolívar, por estar en una reserva ecológica, conserva mejor su hábitat, aunque, vale señalar que por este mismo hecho hay restricciones en el uso de los recursos naturales, particularmente de los de caza. Esto incide en el abastecimiento de alimentos, puesto que se privilegian las actividades turísticas en lugar de las de subsistencia de la población local.

La situación de Oraguayá es crítica. La población se encuentra y se siente completamente desprotegida; expuesta a graves problemas ecológicos que amenazan su supervivencia. Esto se refleja en la calidad de vida de la población, en su alimentación, su economía y su cultura. La destrucción de la selva afecta a todas las esferas de la vida. La selva está completamente destruida. Las máquinas que abren las nuevas carreteras van engullendo árboles inmensos. La población ha pasado de una condición de selvícola a la de pauperizada. No es raro

ver a jóvenes siona vistiendo vistosos uniformes de obrero, sumidos en el más profundo estado de ebriedad.

En las dos comunidades la actividad predominante sigue siendo la agricultura, la diferencia radica en que en Puerto Bolívar las actividades orientadas al turismo están en segundo lugar, mientras que en Oraguayá esta actividad está ausente, y la única manera de monetizarse que tienen es sacando esporádicamente al mercado algunos productos sembrados o recolectados, como plantas medicinales y cacao. Hay unas pocas personas que se insertan en la estructura del Estado, como maestros. Los que mejor situación económica tienen son los dirigentes. En el caso de Puerto Bolívar éstos se vinculan al turismo y en el de Oraguayá, a las madereras.

La dieta de la población se ve privada de proteínas de origen animal, en forma creciente. Ya no tienen necesidad de usar técnicas de preservación de carnes de monte, porque un guatín (un animalito de unos 30 cm de largo) cocinado para toda la familia ni siquiera puede llenar los mínimos requerimientos de este tipo de nutrientes. Por otro lado, como es una cultura que se caracteriza por no consumir larvas ni gusanos, como lo hacen otros pueblos amazónicos, se quedan sin alternativa de consumo.

Los colonos y las empresas ejercen presión sobre las autoridades sionas, cooptan a los dirigentes y crean divisiones al interior de la comunidad, lo que debilita la organización y la capacidad de defenderse como pueblo, de allí que está en riesgo su supervivencia física y cultural.

Desde el punto de vista organizativo, los siona conforman la Organización de Nacionalidades Siona de Ecuador (Onise); sin embargo, en la actualidad empieza a fracturarse y los siona de Cuyabeno están formando una organización independiente, la Organización de la Nacionalidad Siona del Cuyabeno de Ecuador (Onaisce).

Actualmente, los siona del Cuyabeno enfrentan un problema territorial con los quichuas del Cuyabeno. Estos últimos se disputan las playas del Cuyabeno y quieren renegociar con los siona, a pesar de que ya había un acuerdo.

A nivel local, tanto en Puerto Bolívar como en Oraguayá, los entrevistados se quejan de que la dirigencia maneja las relaciones con las empresas petroleras y madereras, respectivamente, también los fondos de fuentes externas<sup>2</sup>, sin rendir cuentas a la comunidad<sup>3</sup>. Señalan que una sola familia acapara el poder político y controla el manejo de los recursos financieros. En el caso de Oraguayá, dicen que es el propio presidente de la comunidad el que vende los árboles a las madereras.

## B. Información alimentaria

### I. Abastecimiento de alimentos

#### 1.1. Producción agropecuaria

Los productos agrícolas que se cultivan en ambas comunidades son muy similares. La yuca y el plátano ocupan el lugar principal dentro de los cultivos del pueblo siona. Después y en menor cantidad se cultiva, en orden de importancia: maíz, zapote, camote, uva de monte, chontaduro, caña, cacao, guaba, arroz, café, aguacate, papaya, piña, morete, naranja, mango, borrojó, arazá, fréjol, cebolla blanca, achiote, naranjillas, toronja.

En Puerto Bolívar cultivan cuatro tipos de yuca: blanca, negra, amarilla y venenosa; tres tipos de maíz: blanco, amarillo y rojo (siona); unos pocos siembran arroz.

En Oraguayá uno de los entrevistados que vive en Lago Agrio, de allí que en la comunidad solo siembran cacao y este cultivo está orientado al mercado.

#### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

La mayoría de entrevistados señala que está desapareciendo el *maíz siona*, que se caracteriza por ser de color rojo, arenoso, suave y sin olor; que son pocas las personas que lo cultivan. Esto se atribuye a que los jóvenes ya no quieren trabajar, se ha perdido la semilla y es muy difícil conseguirla. Las mujeres mayores son las que todavía siembran este tipo de maíz, que sigue siendo parte de la alimentación tradicional siona. Comparativamente, hay más personas sembrando este maíz en Puerto Bolívar que en Oraguayá.

#### Animales de corral

Tanto en la comunidad de Puerto Bolívar como en Oraguayá se crían sobre todo gallinas y solo uno de los entrevistados tenía ocho chanchos. En los dos casos, las gallinas son el sustituto de la carne de monte, se las come "cuando no hay cacería" y rara vez se las vende. En Oraguayá no sobrepasaban de 10 gallinas por familia. En Puerto Bolívar había una sola familia que tenía alrededor de 50 gallinas. Solo en este caso consumían entre dos y tres veces por semana, en el resto de casos lo hacían rara vez.

Hay familias que comen gallina una vez por semana, otras cada 15 días, otras una vez al mes. Solo en casos especiales, como cuando llegan visitas, se puede comer 2 ó 3 veces por semana.

<sup>2</sup> Algunos entrevistados señalan que, generalmente, es la familia de los dirigentes la que se beneficia de proyectos o negociaciones; mientras tanto, la madera sigue saliendo y los problemas con las petroleras no se solucionan; hay proyectos productivos que no se sabe cómo son manejados.

<sup>3</sup> Los entrevistados señalan que, a lo largo de distintos periodos, la dirigencia ha recibido diferentes aportes. Dicen que una petrolera entregó 130 mil dólares; que ECORAE entregó 5 mil para motores de canoas y 11 mil para cría de charapas (tortugas). Algunos entrevistados señalaron que no se sabe pasó con estos recursos.

### Destino de la producción: autoconsumo y mercado

Hay una variedad de cacao que se está cultivando recientemente y está orientado exclusivamente al mercado. También existe el cacao de *monte*, pero este es consumido como fruta.

Vale aclarar que el cacao que se siembra actualmente en la Amazonía es un cacao de aroma, incluso con mejores cualidades que el de la Costa ecuatoriana, y está orientado a la exportación<sup>4</sup>.

Todos los entrevistados que siembran cacao señalan que antes cultivaban café para vender y que el cacao lo ha sustituido.

### Alimentos que adquieren en el mercado

Tanto en Oraguayá como en Puerto Bolívar son muy pocos los productos que se compran en el mercado para la alimentación familiar. Hay unas pocas familias que no compran nada, excepto sal, que es un producto de consumo generalizado. El producto que más se compra en Oraguayá es el arroz; en cambio, en Puerto Bolívar es el fideo, particularmente el tallarín. Hay un bajo consumo de grasas compradas, ya que ellos mismos se abastecen de aceite de chonta. En todo caso, en Oraguayá consumen más manteca que aceite, y en Puerto Bolívar a la inversa. Poquíssimas personas compran azúcar, atún, harina, cubos de caldo Maggi, huevos, cebolla, tomate, remolacha, zanahoria, papa, cola. En todo caso, la lista de los productos que compran es más amplia en Puerto Bolívar que en Oraguayá. Esto parece que se relaciona con la situación de mayor pobreza de esta población.

### Intercambio recíproco de alimentos

El intercambio recíproco no tiene importancia en el abastecimiento de alimentos de las familias sionas. El

motivo más frecuente por el que se regala algún alimento es cuando se va de visita, sea en la misma comunidad o en otra.

Los alimentos y bebidas que traen o regalan los familiares de los informantes varían de familia a familia y, en parte, depende del lugar de procedencia de la visita. Las que vienen de centros urbanos traen generalmente productos procesados como bebidas alcohólicas, sobre todo *huanchaco* (trago de caña) y productos agrícolas que no se dan en la zona: tomate, zanahoria, cebolla, papas, lenteja, arveja, arroz, tomate. Las visitas que vienen de la comunidad o de la zona traen alimentos como carne de monte, pescado, huevos de *charapa* (tortuga), trago, chontaduro, carne ahumada, plátano, yuca.

En muy pocas ocasiones las personas que vienen de afuera llegan sin nada.

Por su parte, los anfitriones, cuando reciben visitas, normalmente, brindan chicha de yuca o chucula (una bebida no fermentada de plátano maduro); en tiempo de chontaduro, brindan chicha de chonta. Es muy raro brindar alguna comida y, menos aún, pescado o gallina.

## 1.2. Recolección de alimentos

Los siona complementan su dieta con frutas, semillas y plantas que recolectan en la selva. Las frutas como *ungurahua* y chonta son oleaginosas. Es por eso que se acostumbra, en tiempo de chonta, a extraer su aceite mediante la cocción en agua del chontaduro. Este aceite se utiliza para dar color y sabor al arroz o a la yuca cocinada. De todas formas, la gente normalmente compra el aceite o la manteca industrializados.

Entre los alimentos que se recolecta están la *ungurahua*, que se come como fruta, pero también se hace jugo o

Plantas	Alimentos de origen animal	Temporada	Cantidades recogidas
Ungurahua		Junio-julio	1/2 quintal/1-3 racimos
Morete		Febrero-marzo	1/2 quintal
Palmito		Todo el año	
Uvas de monte		Enero-febrero	1 racimo
Zapote		Enero-marzo	4-6 cada vez
Pitón		Todo el año	1/2 quintal
Miel		Todo el año	2 litros
Guaba		Diciembre-febrero	
Cantsé (fruta que cuelga de un árbol y se come asada)	mayón (gusano del pambil)	Marzo	
	Huevos de charapa (tortuga)	Diciembre	10-15
	Huevos de pescado	24 de Marzo	
	Huevos de lagarto	1 de Agosto	18-30
	Sapo toro <i>jojó</i>		
	Sapo <i>wibul</i>		
	Sapo <i>enajúa</i>		

<sup>4</sup>En este estudio no fue posible profundizar sobre la empresa que organiza el involucramiento de los pueblos indígenas amazónicos en la producción del cacao de aroma y los términos en que se da esta relación.

chicha mezclada con maduro, además se utiliza para dar brillo al cabello; el morete, que también es un fruto que sirve para hacer chicha y como carnada para pescar; el chontaduro, que se consume cocinado o en chicha; *mani de monte*; *milpe*, una fruta negra, coco de monte, palmito, pitón, caimito, guabas, uvilla de monte, granadilla de monte, miel de abeja (los panales están bajo la tierra), selvero, plantas medicinales (como el *teco* para curar la fiebre, la sangre de drago, etc.).

En Puerto Bolívar, a más de estos productos mencionaron al caimito, *mojojoi*, madroño, *mil pesos*.

Con respecto a los alimentos de origen animal, los sionas no acostumbran comer insectos ni gusanos, a excepción del gusano de la chonta o *chontacuro* y un gusano que se obtiene del *pambil* al que denominan *mayón*.

Cuando recolectan, sobre todo frutas, no lo hacen en grandes cantidades, ya que se dañan fácilmente. Se acostumbra a consumirlas el momento que se las recoge. Algunas frutas, como las uvas de monte y el zapote, se encuentran en árboles muy altos, de manera que se acostumbra que los niños trepen a los árboles para recogerlas.

### 1.3. La pesca

Es una práctica común en el pueblo siona. No solo los hombres salen a pescar sino también las mujeres. Existe una gran diversidad de peces conocidos por los sionas: sábalo, garopa, bagre, bocachico, sardina, piraña, ratón, paco, singo, pesetas, zabaletes, pintadillo, picalón, cucunare, palomote, campeche, tucunari, viejas, paiche. Hay peces como el paichi que son considerados más sabrosos, por su alto contenido de grasa.

Muchos de estos peces son más abundantes en el Cuyabeno. En Oraguayá, la gente dice que ya no se encuentran ciertos tipos de peces en los ríos alledaños, solo quedan los más pequeños; rara vez capturan un paiche, que puede pesar hasta 150 libras. Son más comunes los bagres pequeñitos, sardinas, bocachicos y zábalos.

Según informantes, en febrero, marzo y abril el río está crecido y es cuando se puede pescar más; en cambio en verano: noviembre, diciembre y enero, el río baja. Agosto es tiempo de engorde de los peces, porque se alimentan de las frutas que caen. Se pueden encontrar grandes bagres.

### 1.4. La caza

Es una actividad que se ha vuelto difícil para el pueblo siona. En la comunidad de Puerto Bolívar, debido a que en Cuyabeno se están desarrollando proyectos turísticos, hay una serie de regulaciones y restricciones aplicadas localmente que les impide abastecerse de animales de monte. Obviamente, estas restricciones obedecen

a las necesidades de que funcionen los mencionados proyectos, mas no a las necesidades de consumo de los sionas. Sin embargo, hay que reconocer que las medidas de protección de la selva que se han implementado en el Cuyabeno permiten la sobrevivencia de los animales, de modo que las posibilidades de cazar las especies sobre las que no pesa tanta restricción les permite acceder a esta fuente tan importante de alimentos.

En Oraguayá —que se encuentra fuera de la zona del Cuyabeno— solo pueden cazar animales pequeños, como guatín, guatusa y pava colorada. Los animales que se cazan rara vez son: capibara, loras (en febrero y marzo), mono coto, saíno, guanta. La danta ha desaparecido, por lo depredada que se encuentra la selva debido al desarrollo de las actividades petrolera, maderera y palmicultora, y por la incontrolada cacería que practican los colonos. Para cazar animales más grandes tienen que caminar entre 6 horas y un día, hasta llegar a la selva tupida.

En Puerto Bolívar dicen que todavía se encuentran dantas, aunque rara vez cazan —una vez al año—, saíno con relativa frecuencia y monos coto con más frecuencia todavía. También cazan monos: blanco, negro, paraguay, mono aullador, mono chorongo.

#### Alimentos prohibidos de cazar y comer para los cazadores

No son comestibles: tigre, oso pandrón, delfines, perezoso, anaconda y anguila.

Los siona toman yagé para tener buena suerte en la caza, encontrar a los animales con facilidad y poder escoger el animal que quieren cazar. Antes de salir de cacería, toman un pilche de *chucula*.

Un cazador no puede comer tripas de ave porque después no va a poder matar, le va a ir mal en la caza, tampoco las extremidades del animal *zacado*, porque se tropezará. Tampoco debe comer: danta, bagre ni un pez que se llama *paco*.

Puede comer peces como el zabaleta, y carnes como la guanta y el saíno. La chicha se puede tomar pero si no es fuerte.

#### Concepciones sobre la caza y la pesca

- Hay cantos de los espíritus de los animales, que el *yachak* les enseña a los cazadores para que cacen y pesquen más.
- Cuando se sueña que se coge bastantes guabas es que se va a tener suerte en la cacería de monos.
- Soñar en una señora que le da *chucula* bien dulce, quiere decir que va a ser fácil cazar una danta, no habrá la necesidad de buscarla, ella vendrá sola donde está el cazador.

- En cambio si la señora le da chicha de chonta, quiere decir que será fácil cazar al saíno, porque le gusta comer chonta.
- Si se sueña en que un colono viene a regalar bastantes machetes o hachas, quiere decir que el cazador va a poder matar al tigre.

Relato:

*"En la bocana había un ceibo grandote de donde venían ruidos, como si una persona se cayera. Eran los perezosos\* que caían porque el (la) boa les comía. Les comía todo, menos la cabeza, que la arrojaba. Había un montón de perezosos\* caídos, pero los chamanes no veían al boa. Entonces tomaron yagé y le ordenaron al boa que no coma a la gente del pueblo"<sup>5</sup>.*

## II. La preservación de alimentos

Veamos las técnicas de preservación que usan los siona según el tipo de alimento.

**Ahumado:** se utiliza tanto para la carne y el pescado como para los productos vegetales, la chonta y el plátano maduro. En el caso de la carne, se la coloca sobre una parrilla o colgada sobre el fogón. Generalmente se la ahúma de uno a tres días, de una a cuatro horas diarias y luego se guarda. La carne así ahumada puede durar una semana y el pescado de dos a tres días. La chonta que se cosecha una vez al año, se ahúma por tres horas aproximadamente, dura de tres a seis meses, primero hay que cocinarla. De la misma manera se ahúma el maduro, aunque no es tan común preservarlo.

**Salado y secado al sol:** el pescado también se puede salar para conservar. La técnica del salado consiste en abrir el pescado, limpiarlo, salarlo y exponerlo al sol. Esta forma de conservar mantiene el pescado en buen estado por un mes o más.

**Otras formas de conservación de alimentos:** los sionas conservan la yuca en forma de harina o de casabe. El casabe es una tortilla de yuca asada en un tiesto y la *fariña* es harina de yuca tostada. Dos alimentos que tienen como base la yuca rallada y exprimida. El casabe se seca al sol y puede durar un mes. Los recipientes en los que se guardan las carnes y vegetales son baldes de plástico o canastos.

También extraen el aceite de chonta, cocinando el fruto en agua y separándolo de ésta. Una vez obtenido el aceite, lo guardan en botellas de plástico y dicen que puede durar hasta un año.

## III. Consumo de alimentos

### 3.1. Comida ordinaria

En las dos comunidades estudiadas la alimentación cotidiana consiste en yuca, plátano, carne o pescado y chicha —hay de varias clases. La diferencia fundamental entre las dos comunidades está en la cantidad de proteínas de origen animal que consumen. En Oraguayá, como se ha dicho, la carne es muy escasa y los peces que se logran capturar son muy pequeños.

No hay horarios fijos para comer, pero en general se come dos o tres comidas diarias. En la mañana, si hay pescado o carne, se prepara un caldo con yuca cocinada o verde y se toma chucula. A veces solo se toma un "pilche" de chucula. Al mediodía, muy parecido, un caldo de carne con yuca o plátano, acompañado de casabe.

La gallina se prepara como seco, con arroz o fideo.

El chontaduro es muy importante en esta cultura, aunque solo es un producto de temporada. En época de chontaduro se lo consume mucho. Se lo cocina y sirve para acompañar la comida; también se sirve entre comidas, a media mañana o a media tarde.

La forma más frecuente de preparar las carnes es cocinándolas, de ahí que lo más común es comerlas con un poco de caldo y yuca cocinada, de esa manera también se puede remojar el casabe en el caldo para que no quede tan seco.

Utilizan pocos condimentos o aliños. Uno de ellos es el *unkuisí*, que se describe como una pepa del platanillo. Este condimento le da color a la comida, sobre todo se usa para dar color al caldo de yuca. Su color es anaranjado intenso y se extrae abriendo la pepa y sacando las semillas rojas del interior, que se exprimen en el agua o jugo de yuca, para luego hacer un caldo.

Se utiliza el culantro, que se siembra en la huerta cercana a la casa. Otro condimento importante para los caldos es el ají verde, rojo, amarillo y café. La chicha ocupa un lugar central en la alimentación diaria. También usan hierbas aromáticas, como hierbaluisa y cedrón. Un informante mencionó como condimento de la mazamorra el plátano verde rallado y cocinado en el caldo, al igual que la papachina. Es menos común el uso de la hoja de *guambira*, que es para hacer *maíto* y otro tipo de alimentos envueltos.

Existen algunos platos especiales, cuya preparación es compleja y requiere tiempo y conocimiento:

- **Casabe:** una especie de tortilla de yuca, asada en un tiesto. Se hace con yuca cruda, rallada y exprimida en un *matafrío*.

<sup>5</sup> En los pueblos amazónicos las especies animales fueron originariamente hombres pero que tenían la denominación del animal en el que se transformarían más adelante. En este caso, los perezosos.  
\*El perezoso es considerado como ser humano.

- *Fariña*: harina de yuca. Se elabora con yuca podrida y tostada.
- *Colada de maíz con maduro*: se prepara con plátano majado y maíz molido.
- Caldo de pescado y maíz: se prepara con maíz seco y molido.
- *Envuelto de maduro y maíz molido*: se prepara como un *maito* (envuelto), pero en lugar de asar, se cocina.
- *Palmito con carne*: se cocina la carne y se acompaña de palmito.

tostar el casabe, se utiliza un tiesto de cerámica. El *sunú sarawá* que es un palo para batir pero que en la punta inferior tiene la forma de una pata de pollo, sirve para desmenuzar y batir la colada de maíz con maduro.

Vimos un hombre vestido con el uniforme de una empresa remediadora (Ecuavital) totalmente borracho (ver fotos), esto da cuenta del consumo de alcohol. Estas imágenes nos mostraron la grave situación a la que

### Bebibas

Bebida	Preparación	Frecuencia de consumo
Chucula	Se cocina el maduro hasta que esté suave, después se lo aplasta hasta que se deshaga. Se toma fría.	A diario
Chicha de chonta	Se cocina la chonta y cuando está muy suave, se cierne la chicha. Se le agrega azúcar.	En tiempo de chonta, pero también se puede prepara con la chonta ahumada.
Colada de maíz con maduro	Se cocina el maduro en agua y el maíz molido sin dejar de remover, por 25 minutos. Cuando toma consistencia, se cierne y se toma caliente.	Especial
Chicha de yuca	Se cocina y maja la yuca, se mezcla con agua para tomar. Se puede tomar fermentada o como jugo.	A diario
Chicha de yuca con camote	Se cocina la yuca y el camote y se majan, se mezclan con agua.	A diario
Chicha de chonta con maduro	Se prepara igual que la chicha de chonta, pero al final se le agrega maduro cocinado y se cierne.	En temporada de chonta, o se puede hacer también con chonta ahumada.
Anduche, chicha de verde, o de verde con yuca	Para esta preparación se necesita previamente sancochar el verde y deshidratarlo al sol. Con eso se hace la <i>seba</i> , una especie de harina de verde que va a ayudar a fermentar la chicha. Aparte se sancocha otro poco de verde y se maja y se pone en el fondo de una canasta, luego se pone la <i>seba</i> deshecha y luego otra capa de verde sancochado y majado y así, hasta que al final se tapa el contenido con hojas y se deja por tres o cuatro días hasta que sale un olor especial o una espumita blanca. Esta chicha es muy fuerte. Para realizar el <i>anduche</i> con yuca, se combina el verde, la yuca cocinada y majada en capas y se tapa. De la misma manera se puede variar con verde y maduro en capas.	Más común para fiestas.
Guarapo	Se cocina agua con panela, cuando está fría se le pone un hongo que ayuda a fermentar.	Rara vez
Vinillo de yuca y plátano	Se prepara como una chicha, pero se deja fermentar.	Rara vez

Otras bebidas que se consumen son la limonada y las gaseosas o colas. Los hombres toman "fuerte" (alcohol de caña) que traen de afuera o les regalan. En esta comunidad, más que en ninguna otra, se pueden ver hombres embriagados.

El *anduche* es una chicha especial, más comúnmente usada para fiestas, aunque ya casi no se hace. Esta chicha se puede fermentar hasta por dos meses, en los que se vuelve muy fuerte. Una informante nos contó que este tipo de chicha es originalmente tradición de los "omaguas", pero que ahora la hacen los siona.

Algunos implementos utilizados para hacer estas comidas son: el *toul*, que es una batea grande que se usa para moler el maíz; la *tosagua*, que es una media luna con dos palos para agarrarla y moler el maíz dentro del *toul*. Para

están expuestos los pueblos indígenas que han sido intervenidos sin pasar por un proceso de reflexión y fortalecimiento de su cultura.

Los alimentos que se consumen todos los días son los caldos de pescado o de carne; en general es carne de guatín. En el caldo puede ir yuca o plátano verde. Como bebidas, las más importantes son la chucula, la chicha de yuca y la chicha de maíz con maduro, en este orden. La chicha de yuca con verde se llama *anduche*.

### Comida festiva

En los grandes festejos se come caldo o seco de gallina, carne de monte (guatusa, mono, saíno, guanta, danta) y pescado (*paiche* es el favorito), acompañado con yuca, plátano y casabe. Las mujeres preparan la chicha de yuca y de chonta.

La fiesta importante en Puerto Bolívar es el aniversario de la comunidad, el día 24 de mayo; y en Oraguayá se celebra la *Fiesta Cultural* en agosto, en la que se realizan danzas, comida y música tradicional y se invita a las autoridades y otras comunidades. Según un informante se celebra también la *Fiesta de la Chonta*, el 27 de febrero, en la que se toma chicha de chonta y se come carne, pescado, casabe. Por lo común, la participación en las fiestas es generalizada. En celebraciones especiales, como la entrega de paneles solares por parte del alcalde, las autoridades invitan a participar a otras comunidades y autoridades.

En estas comunidades no se celebran matrimonios ni bautizos, a excepción de unos pocos casos.

En los **funerales**, en la mayoría de los casos no se acostumbra comer, solo se bebe chicha. Pero esto varía según las familias. Por ejemplo, un informante refiere que los parientes se reúnen a comer carne y chicha y que, encima del cajón del difunto, ponen comida, yuca cocinada, casabe, *maito*, chicha de yuca, "para que el muerto sienta que está comido". Otras familias solo beben chicha o cerveza. Otras acostumbran a comer lejos de la casa donde se vela al difunto, porque se cree que la persona sigue viva hasta dos o tres días después de haber sido dada por muerta, y puede perseguir a los vivos. Así mismo, se prohíbe el consumo de yagé durante seis meses.

Cuentan que antes enterraban a los muertos en una hamaca, pero que últimamente algunas comunidades, como las de este estudio, tienen cementerios y entierran a sus muertos en ataúdes.

#### IV. Concepciones sobre los alimentos

Su producción y consumo está ligado a lo simbólico. Las prescripciones y prohibiciones tienen que ver con las asociaciones que se establecen entre el mundo vegetal, animal y el hombre, entre el mundo natural y el sobrenatural. Veamos algunas concepciones sobre el maíz y la chonta.

- Los que siembran maíz tiene que cuidarse, no pueden topar ni comer el *chonta kuro* o gusano de chonta, porque se daña el maíz.
- No se puede comer maíz semicrudo, se debe cocinar bien, porque es peligroso, ya que se puede escapar el espíritu y se puede morir la persona.
- Si un *yachak* toma *ujajai* (una planta que carga una flor azul) no puede pasar cerca del maíz porque se muere la planta "como si estuviera fumigando".

Una breve historia que enseña sobre cómo se debe beber la *chucula*:

*"Había un joven que estaba casado con una mujer, que tenía sembrado maíz y otros productos. Un día, mientras el joven esposo salió al monte a cazar, su hermano le fue a visitar a la mujer. Ella, picarescamente, le brindó una taza de chucula y le dijo: Tome rápido. Él bebió el tazón grande y, como estaba muy caliente, se quemó todo el cuerpo y se murió". (Adán Maniguaje, Oraguayá)*

Con este relato se pretende enseñar que la chucula de maíz se debe tomar despacio, porque suele estar muy caliente y se pueden quemar.

Cuando se hace la *chicha de chonta*, se debe cantar para que no se haga como gelatina.

#### Clasificación de los alimentos

##### Alimentos sanos

Los alimentos considerados sanos son los locales, tanto vegetales como animales: yuca, plátano, uvas de monte, plátano maduro, plátano verde, caña, zapote, yuca, pescados, carnes de animales de caza, a excepción de la "carne pesada y negra" como la del tapir. Creen que sus productos son saludables porque son naturales, sin químicos. Como formas de preparación se consideran saludables los caldos y, entre los alimentos de dulce, la chucula.

##### Alimentos dañinos

Hay pocos alimentos considerados dañinos y, en general, se les protege de éstos a los niños.

Como se ha dicho, los sionas consumen la yuca venenosa, una variedad que contiene arsénico y requiere una forma especial de procesarla. Efectivamente, si no se sigue el procedimiento adecuado, es peligrosa. Por ello, prefieren no darla a los niños. Una manera de contrarrestar su efecto es comerla con plátano verde cocinado.

También se cuida de que los niños no coman algunas "pepas" (frutos) que pueden resultar venenosas y que producen dolor de estómago, para contrarrestar sus efectos les dan de comer "pepas" de pitón (otro fruto), que provoca vómito y así se elimina el veneno del estómago.

Las guabas pequeñas son consideradas malas para los niños, porque dicen que "las muelas les nacen de color café" o que se les "dañan las muelas".

##### Alimentos infecciosos

La yuca no se puede comer cuando hay una herida, porque se considera que agrava la infección.

##### Alimentos pesados

Cuando hay fiebre se debe evitar comer carne de danta, porque es muy pesada.

### Los alimentos curativos

Alimento	Para que sirve
Guaro (un fruto rojo)	Da fuerza
Agua	
Gusano <i>mojoi</i>	Cura la bronquitis
Aceite de armadillo	Cura la bronquitis
Agua con sal	Para provocar vómito a una persona que ha comido yuca venenosa.
Perdiz y <i>panguana</i> (aves)	Buenas para enfermos con infección.

Si una persona tiene una infección, debe consumir plátano verde y no yuca porque ésta agrava la infección. También se le da sangre de drago.

## 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

### Alimentos consumidos durante la menstruación

Los siona consideran a la menstruación como un período muy especial y tienen muchos tabúes, tanto para las mujeres que atraviesan por ese período como para el resto de la familia, especialmente para los hombres que tienen contacto con ellas.

Hasta hace unos pocos años las mujeres menstruantes debían permanecer separadas del resto de la familia durante el período, en una casa construida especialmente para ello, conocida como la *casa de la menstruación*.

Hasta el presente se considera peligroso que una mujer menstruante pase por el lugar en el que los hombres están preparando el curare, por ejemplo.

En cuanto a la alimentación se considera que hay alimentos dañinos para las mujeres que están con la menstruación, pero sobre todo para las jóvenes que tienen su primer período. Éstas no pueden consumir danta ni chancho, solo pollo. El pescado únicamente se puede consumir cocinado y ahumado.

Algunos informantes dicen que la joven en su primera menstruación no debe comer ningún tipo de pescado ni de carne, solo plátano verde asado.

Existe una serie de regulaciones durante el período menstrual, como el de bañarse con hojas de guaba hervida, en el último día, para "quitar el olor". Para aminorar el flujo menstrual existen algunas plantas como la corteza de un árbol a la que hacen hervir para tomarla como infusión; también utilizan unas flores hervidas que producen el mismo efecto y una hoja llamada *tunri*, que se debe cocinar y beber.

La mujer menstruante debe estar alejada de la casa, se le prohíbe cocinar, debe comer en una vajilla que está destinada exclusivamente para usarla en este período; además, como ella no puede cocinar para nadie, debe comer lo que

le prepara su madre o su esposo. Durante ese tiempo las mujeres se dedican a la artesanía, sobre todo a tejer. Según un *yachak* de la comunidad de Oraguayá, si un hombre come alguna comida preparada por una mujer menstruante, "le pica la culebra y se muere".

### Alimentación durante el embarazo

Las mujeres embarazadas deben seguir algunas prescripciones y prohibiciones alimentarias, si quieren tener un parto rápido y sin sufrimiento. En general, las prohibiciones tienen que ver con el comportamiento y las características físicas, tanto de las plantas como de los animales que van a consumirse. Se evita a los animales de movimientos lentos o que tardan en salir de sus escondites. Se evitan los animales grandes o con prominencias que pueden lastimar. En cuanto a las plantas, se evita todo lo pegajoso porque se considera que el niño va a quedar adherido a la madre el momento de nacer.

Desde esta perspectiva, no debe consumir carne de res porque tienen cachos y esto va a hacer sufrir a la madre al dar a luz. No puede comer mono aullador, tortuga ni armadillo. La prohibición de comer estos animales es para que el niño no demore en salir, ya que estos animales son lentos. No debe chupar el fruto del caucho (*wansoka*) porque "la cabeza del niño se pega como chicle" y la madre sufrirá tres días para dar a luz. Tampoco debe comer pescados grandes, porque el bebé será grande. El pez *campeche*, tampoco es permitido, porque es un pescado con muchas espinas y puede ser peligroso para el parto. Ni *carachama*, porque es un pescado que se mete en un hueso y no sale.

En cambio, es bueno que coman plátano verde y maduro, así como carne de pollo. Entre otras cosas, se recomienda bañarse con hojas y corteza de balsa, porque son grasosas, lo que ayudará a dar a luz rápido.

### Alimentación durante el parto

Se recomienda comer huevo, porque ayuda a dar a luz más rápido.

### Alimentación después del parto

Se recomienda a las mujeres después del parto comer guatusa, porque ésta consume mucha guaba. También se considera bueno comer caldos de pescado y de gallina, porque son buenos para que la mujer se recupere.

Según una informante, antes de que la mujer empiece a comer de todo después del parto, debe tomar en la mañana una pepa llamada *nombresina*.

### Alimentación de la madre durante el período de lactancia

Las madres toman chucula porque consideran que tiene muchas vitaminas y que es un buen alimento para el

bebé. También se recomienda el armadillo y el pescado, para evitar la anemia.

Durante el período de lactancia toman mucha agua y cantan cantos secretos para estar calmadas.

No pueden comer las hojas de la yuca, porque dicen que provocan enfermedades. Tampoco deben consumir carne de saíno, durante los ocho meses posteriores al parto, porque el niño se puede enfermar y presentar fiebre, ni carne de guangana, ya que dichos animales comen "cualquier cosa".

No deben comer venado porque es considerado diablo.

No deben comer arroz porque dicen que produce prolapso del ombligo en el niño.

Las frutas como: uva de monte, guaba, zapote y caña, según los sionas, ayudan a que el ombligo del niño caiga más rápido y con más facilidad.

El alimento más recomendado para las mujeres que están dando de lactar es la chucula, porque ayuda a tener abundante leche. También existe un arbusto del cual se toman las hojas y se frotran en los senos para que no le falte leche.

T'bau es la diosa que enseña a las mujeres los cantos secretos, tanto para la fertilidad como para no tener hijos, así como también sobre las plantas curativas.

#### Alimentación del niño en el período de lactancia

La edad en la que los sionas dan otros alimentos a los niños lactantes varía. La mayoría dice que a los ocho meses. Los primeros alimentos son el plátano, sea verde o maduro; en el primer caso le dan en forma de colada o cocinado y machacado, en el segundo, en forma de chucula; luego les dan arroz, papas, frutas locales como chontaduro, zapote, uva de monte y carnes livianas. No se les da saíno, danta ni carne de bagre, porque se consideran pesados. No se les da alimentos que no se producen localmente.

Con el chontaduro tienen la precaución de que no esté muy tierno, dicen que produce parásitos. Tampoco les dan "cosas de afuera", como manzanas, peras, coca cola, porque dicen que se enferman y les da dolor de barriga.

Cuando un niño tiene fiebre evitan darles pescado, porque dicen que empeora la fiebre y chillan por la noche; en cambio recomiendan darles de comer tortuga, para hacerles sudar.

## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Alimentos que les gusta

Los alimentos preferidos por los sionas son las carnes de animales de caza como la guatusa y el paujil; de pescado como el bagre, el zabaleta, el paiche, la palometa, "porque son mantecosos". En general, les gusta la carne que tiene grasa. Entre los vegetales, les gusta la yuca cocinada, el casabe y las chichas, especialmente la de chonta.

### 5.2. Alimentos que les disgusta

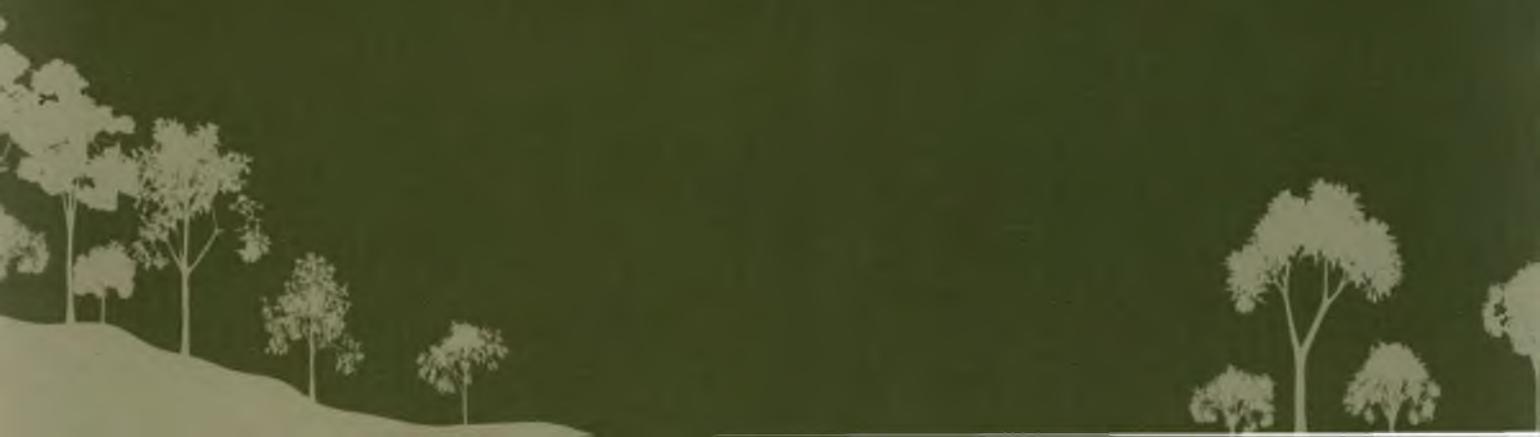
Casi no hay alimentos que les disguste. Sin embargo, hay una resistencia a los alimentos son introducidos a medida en que son asimilados por la sociedad mayor. En primer lugar, se los considera malos para la salud, sobre todo a los enlatados, como el atún y la sardina. En segundo lugar, para que un alimento sea incorporado a su dieta, debe pasar por un proceso de adaptación. Una informante señala que los sionas están incorporando a su dieta algunos productos de otras regiones, como la cebolla, el tomate, la lenteja, la arveja, etc.

Personalmente, señala que cuando tuvo que comer cebolla por primera vez le pareció tan horrible que cada vez que tenía que volver a comerla lloraba, pero que ya se va acostumbrado.



# Los Secoya

La nacionalidad secoya se asienta en el nororiente de la Amazonía ecuatoriana, en las inmediaciones del Cuyabeno. Esta nacionalidad, al igual que los sionas, pertenece a la familia lingüística *tukano occidental*. De hecho, los secoya están muy próximos a los sionas; más aún, han sido empujados a su territorio.



# Comunidades de San Pablo y Bella Vista

## A. Caracterización general de las comunidades y de la zona.

Son muy conocidos porque en su territorio se encuentra el bloque petrolero 15, de la Occidental Exploration and Production Company, (OECD), desde 1985. Hasta el momento se continúan haciendo exploraciones sísmicas y construcción de pozos petroleros en Cocaya Norte 1, Cocaya 1, Cocaya Centro 1 y al sur del Aguarico. Están rodeados de caminos que facilitan la colonización. Hay una palmicultora de 15 mil hectáreas de extensión. Las madereras han extraído los recursos del territorio ancestral secoya, pagándoles a los propios secoya precios irrisorios. Los colonos han ido penetrando en la zona convirtiendo a la selva en tierra agrícola y pastizales.

*Secoya* viene de *sieco bai*. *Pai o bai* significa "persona" y *sieko* es el nombre de la quebrada donde se origina este pueblo, según su mito de origen. Esta quebrada está cerca del río Santa María, que en lengua vernácula se llama *wahoya bai* que significa "río de batalla". Su lengua es la *bai coca*.

Este pueblo tiene una distribución binacional, Perú y Ecuador. En el lado ecuatoriano se encuentra asentado en la provincia de Sucumbios, cantón Shushufindi, en tres parroquias: San Roque, Cuyabeno y Tarapoa.

Su población está entre los 380 y 400 habitantes. El centro poblado más importante es San Pablo, con 250 h. Se agrupan en la Organización Indígena Secoya de Ecuador

(OISE), que a su vez es miembro de la Confederación de Nacionales Indígenas de la Amazonía Ecuatoriana (Confeniae) y, a nivel nacional, de la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (Conaie). En el territorio ancestral de la nacionalidad secoya se creó la Reserva Faunística del Cuyabeno, las comunidades secoya se encuentran en ella y bajo sus normas ambientales.

En el territorio secoya hay muchos recursos naturales, que han sido explotados particularmente a partir del siglo XIX. En aquel momento fue el caucho. A principios del siglo XX, el pueblo secoya fue explotado por los hacendados, de origen serrano, que se establecieron en la zona. Desde mediados del mismo siglo por las petroleras —una vez que fueron "pacificados" por los misioneros evangélicos norteamericanos del Instituto Lingüístico de Verano (ILV).

La actividad económica de los secoya depende en gran parte de la agricultura itinerante, la explotación maderera y, en menor medida, de la ganadería. Las actividades tradicionales de subsistencia, basadas en la caza, la pesca y la recolección, se encuentran cada vez más afectadas debido, en primer lugar, a que su entorno natural se ha deteriorado drásticamente, sobre todo por la actividad petrolera, maderera y por las plantaciones de palma africana; en segundo lugar, por la influencia de la sociedad de mercado.

Respecto a esto último se puede constatar que buena parte de la agricultura está orientada al mercado y la otra al autoconsumo. Pero es más sorprendente que

algunas personas han empezado a cazar animales para la venta. Esto a pesar de que, según las concepciones tradicionales del pueblo secoya, cazar para la venta trae como consecuencia la destrucción de la persona que lo hace. Si bien son conscientes de que este cambio explica la actual escasez de los animales salvajes y la desaparición de algunos de ellos, los cambios culturales, particularmente los concernientes a la relación hombre-naturaleza, más la necesidad de satisfacer las necesidades creadas, inciden en el ejercicio de estas nuevas prácticas.

Otro problema que enfrenta este pueblo tiene que ver con las fumigaciones que hace el gobierno colombiano, en el marco del Plan Colombia, en la selva de dicho país, sin respetar los acuerdos de hacerlo hasta un límite de 10 km de distancia de la frontera ecuatoriana.

El territorio de los secoya se encuentra entre los 100 y los 300 msnm, en la cuenca del río Aguarico (Agua rica), llamado así por los españoles debido al oro que contiene —o contenía—; en lengua nativa es *haiya* (Río grande); de modo que la vida de los secoya está articulada al medio fluvial, específicamente al Aguarico y a algunos de los afluentes que cruzan el cantón, en la Reserva Faunística del Cuyabeno.

Originalmente, los secoya se encontraban dispersos en un vasto territorio entre las cuencas de los ríos Aguarico, Napo, Putumayo y Cuyabeno; luego, las misiones evangélicas cambiaron su forma de vida y, a partir de esto, los secoya comenzaron a formar los centros poblados actuales. Este proceso se inició en la década del sesenta del siglo veinte.

En el Cuyabeno las tierras apropiadas para el cultivo son escasas y se hallan dispersas, de allí que en general se encuentren grupos de cuatro casas o máximo de ocho, las que están separadas por unos 100 a 150 m. Las huertas no son continuas sino fraccionadas y dispersas, en parcelas de 0,25 a 0,30 hectáreas. Algunas de ellas están a tres o cuatro horas de recorrido en canoa.

Antes de estos cambios, era la familia extensa y no la familia nuclear la que actuaba como unidad de producción y consumo. En la actualidad, al estar asentados en poblados relativamente permanentes, la dinámica socioambiental ha variado y esos cambios se reflejan en la alimentación.

### **Las comunidades de San Pablo y Bella Vista**

Como se ha dicho, la comunidad de San Pablo de Katëtsiaya es la más grande del pueblo secoya. Se encuentra en el cantón Shushufindi de la provincia de Sucumbios. Desde la ciudad de Shushufindi, en bus, se requiere aproximadamente hora y media para llegar a la comunidad de Puerto Gregorio; de ahí se navega por el río Shushufindi por diez minutos hasta el río Aguarico,

luego se navega en él por veinte minutos más para llegar a la comunidad Secoya de San Pablo. Esta comunidad se encuentra a una altitud aproximada de 200 msnm.

Bella Vista es una población pequeña articulada a una comunidad más grande, que es San Pedro. En términos generales, tiene las mismas características y problemáticas que San Pedro.

La comunidad de San Pedro cuenta con un colegio agronómico y una escuela con todos sus grados. También, con un subcentro de salud, donde atiende un paramédico de nacionalidad secoya.

La región en la que están localizadas las dos comunidades está fuertemente ligada a la actividad petrolera, al cultivo de palma africana y, marginalmente, al turismo. Esto último debido a su cercanía a la Reserva Faunística del Cuyabeno.

San Pablo vive predominantemente de la agricultura y hay un turismo incipiente. En esta última actividad trabajan muy pocas personas como guías. Hay unos pocos proyectos que se desarrollan en la zona; en ellos se insertan unos pocos secoya. También son pocos los que trabajan como profesores.

A pesar de la distancia, San Pablo se encuentra bastante articulada al mercado de Shushufindi y es ahí donde las personas que cuentan con dinero se abastecen de viveres, ya que la chacra a veces no cubre ni siquiera los requerimientos del consumo familiar. En pocos casos se hace crianza de una o más cabezas de ganado vacuno.

De acuerdo a lo que dicen los entrevistados, actualmente para practicar la cacería deben caminar de cuatro a seis horas, sin tener la certeza de que capturarán alguna presa. En cuanto a la pesca, también hay problemas. Cuentan que por el año de 1995 el río Aguarico creció mucho, arrastró todo lo que encontró a su paso y, al parecer, por un gran deslave que se produjo, se alteró la ictiofauna y desaparecieron algunos tipos de peces. Otro problema con este río es que está muy contaminado por la descarga de las aguas servidas de la ciudad de Lago Agrio.

Por lo expuesto, algunas personas han optado por hacer piscinas para el cultivo de carachamas, que son peces nativos de la zona, adaptables a condiciones de crianza artificial.

Actualmente, la comunidad tiene muchas limitaciones para obtener alimentos de su entorno o debe recorrer grandes distancias para conseguir algo.

Normalmente cada familia dispone de unas 100 hectáreas de tierra, sin embargo y a pesar de ser una superficie considerable, la población tiene condiciones de vida

bastante precarias, atribuibles, a más de lo expuesto, a los problemas organizativos internos, incluidos los de corrupción de sus dirigentes.

Tienen problemas de contaminación del agua, como consecuencia de la actividad petrolera. La basura se deja donde se genera o se arroja directamente al río. Algunas casas tienen letrinas, pero suelen inundarse con la lluvia y hay problemas de contaminación. Adicionalmente, hay un problema de linderación de tierras con los miembros de la nacionalidad cofán.

## B. Información alimentaria

### I. Abastecimiento de alimentos

La mayor parte de la población se abastece de alimentos por medio de la agricultura y, de manera bastante marginal, de la caza, la pesca y la recolección, complementando sus requerimientos con productos adquiridos en el mercado. Un pequeño segmento de la población tiene ingresos monetarios regularmente y es el que centra su trabajo en actividades remuneradas.

Tradicionalmente, los secoya han basado su subsistencia en la agricultura, específicamente en la horticultura itinerante. Un rasgo característico de esta nacionalidad es el manejo de la huerta, su número y ubicación. En general, tienen dos huertas: la primera está cerca de su vivienda; la segunda, más distanciada y de una superficie mayor. La primera permite obtener alimentos de uso cotidiano; y la segunda, para abastecerse de los productos básicos de la dieta y para la venta. Los huertos tanto de la casa como de los sitios alejados tienen un sistema complejo de cultivo, que podría llamarse *multiestrato* ya que replican las características de la selva. Para optimizar la actividad, en estos espacios cultivados usualmente hay o había una diversidad importante de especies cultivadas y algunas silvestres. Los huertos alejados están ubicados cerca de los ríos, porque son las únicas vías de acceso.

El tipo de asentamientos de los secoya, actualmente nucleados, ha introducido variantes en cuanto a la selección y ubicación de las huertas. Por las razones descritas, se ven obligados a ocupar suelos que bien ya fueron usados anteriormente o que son de menor calidad. Esto incide en la disminución de la producción y de la variedad de especies cultivadas, y, a su vez, en una disminución de la cantidad, variedad y calidad de los productos cultivados.

#### 1.1. Producción agropecuaria

##### Alimentos que cultiva

Los secoya de San Pedro y Bella Vista cultivan, en orden de importancia, yuca, en las siguientes variedades:

amarilla, blanca, *comando* y *ñajaoso* (es la yuca venenosa); plátano verde, seda, *sirinoka*, *saparo*, *macanola*, seda rojo, *sainonka*, maduro, guineo; maíz, casi todos, (este último para crianza de aves); maíz suave y maíz secoya (que es rojo y duro) y cacao.

En menor cantidad e indistintamente siembran: caimito, camote: *llaji* (es un camote colorado para chicha) y *naho* (es un camote café para comer); caña de azúcar, chontaduro, coco, maní, naranja, piña: con espinas y sin espinas y zapote. Marginalmente siembran aguacate, arazá, arroz —lo hacen muy pocos—, cebolla blanca, chiguango, chonta, guabas, coco, limas, madroño, mandarina, maní, pepino, pimienta, tomate, toronja y *unkuisi*; condimentos como el culantrillo y el *bojó* (una planta que se usa para condimentar caldo y pescados), ají rojo y negro.

Como puede apreciarse, se cultiva en mayor cantidad lo que va a ser cocido que lo que se consume crudo, como las frutas. El cacao está destinado a la venta, y el maíz para alimentar a las aves o animales de corral.

##### Destino de la producción: autoconsumo y mercado

Tradicionalmente, los secoya sembraban exclusivamente para el autoconsumo. Actualmente, tienen ciertos productos que están destinados sobre todo al mercado y otros al autoconsumo, pero hay familias que venden todo, aun los productos considerados de autoconsumo.

Los productos de autoconsumo más importantes son la yuca y el plátano.

Los productos que están orientados al mercado son el cacao, en primer lugar y el maíz, en segundo.

"Ahora sembramos otras cosas, porque estamos influidos por Occidente", dice un entrevistado al referirse a que están dejando de sembrar maíz secoya, que era tan importante en la cocina de este pueblo, para sembrar maíz suave, que es para la venta, puesto que sirve como alimento de pollos.

Muy pocos venden arroz y fréjol, y, los que lo hacen, solo destinan una parte de la producción a este propósito. Unas pocas familias siembran café para venderlo. Ocasionalmente venden chontaduro, yuca, plátano, caimito, camote, cebolla, chiguango, chonta, madroño, pepino y tomate.

##### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

En general, hay una disminución de la actividad agrícola, especialmente por parte de los jóvenes. Los productos que se cultivan en menor cantidad que antes son: camote, hoja de piré, chontaduro, maíz rojo o secoya — como acabamos de explicar.

Aunque no se trata de un producto alimenticio, cabe mencionar al *yogé* —planta alucinógena muy importante en la cultura secoya— que, prácticamente, han dejado de cultivar, debido a la influencia de la religión evangélica.

### Animales de corral

La mayor parte de la población cría aves y animales de corral, específicamente gallinas y chanchos. Una minoría cría reses. Si bien la mayor parte de las gallinas está destinada al autoconsumo, todos estos animales y aves lo están para la venta. En promedio, cada familia tiene un poco más de siete gallinas, aunque hubo un entrevistado que tenía 40 gallinas y 6 reses. El consumo de las gallinas es regular pero espaciado, aproximadamente una o dos veces al mes. Las gallinas también están destinadas a la venta.

Como se podrá advertir, la obtención de dinero es importante y se lo hace a través de distintas estrategias, como la venta de productos agropecuarios, pero también mediante la explotación de la madera.

### Alimentos que adquieren en el mercado

Los productos del mercado que más se consumen son sal, arroz y azúcar, como afirma la gran mayoría de entrevistados; luego está el fréjol y la manteca; muy pocos: atún, cebolla, lenteja, caldos de gallina en cubo, papas; y menos aún: ajo, café, fideos, harina, jugos solubles, pescado, pimienta, condimentos procesados, salsa de tomate, pastas y tomate riñón.

### Intercambio recíproco de alimentos

El intercambio recíproco de alimentos no es importante en este pueblo. Generalmente, regalan alimentos las personas que van de visita a su familia, sobre todo cuando vienen de las ciudades (Shushufindi o Lago Agrío). En este caso llevan arroz, azúcar, aceite. A cambio les brindan chucula o les regalan casabe o carne ahumada.

## 1.2. Recolección de alimentos

Entre los secoya de las comunidades de San Pablo y Bella Vista, la recolección de alimentos es una actividad cada vez menos importante, debido a los factores antes abordados. La cantidad de productos recolectados es muy limitada. Los más mencionados fueron los frutos de las palmas de morete, chonta, *arari* (una fruta agrídulce), *guasaká* (una especie de *caufe* pero suave y dulce), pambil y coco, el caimito, *paiche*, *apitá*, el *cantsé*, cacao de monte, la chonta —amarilla y roja—, los hongos (*tanti*), "pepa amarilla", uva y zapote de monte.

Respecto a los productos de origen animal, solo se menciona al *mayón* o *chonta kuru*, que es la larva que crece

Calendario de recolección de alimentos

Recoleccion Producto	Meses enero (1) a diciembre (12)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Caimito												
Cantsé												
Chonta												
Chontadura												
Guaba de monte												
Hongo ( <i>tanti</i> )												
Madroño												
Morete												
Pepa amarilla												
Ungurahua												
Uva de monte												
Zapote de monte												

en la palma de chonta. Esto se lo puede hacer en cualquier época del año, solo depende de que se haya cortado la palmera para que puedan crecer las larvas. También recogen *mojojo*, que es la larva de la palma de morete y *sañi*, la larva del pambil.

## 1.3. La pesca

Ha mermado en las comunidades de San Pedro y Bella Vista por la contaminación del río Aguarico y las inundaciones que afectaron la existencia de la ictiofauna. A pesar de esto, aún se siguen capturando peces en el Aguarico o en los tributarios de éste. Por lo general, capturan peces pequeños, fundamentalmente el pez ratón, el *cutucutu*, chota y *quisaoletos*. El sabaleta fue el pescado mencionado por todos, luego le siguió el bagre, a continuación el bocachico y la lisa; luego el barbudo, el pintadillo y el singo. Otros tipos de pescados mencionados fueron: palometa, sábalo, singo, guacamayo, *huanchiche*, paco, perro, cicalón, piraña, raya, siriyo, tucutucu, sardina, piraña, viejas y zapote, carachama, *huachiches* y, rara vez, la raya.

La forma más común de pescar es con trasmallo.

Como se dijo, hay algunas familias que tienen piscinas donde crían peces como: callana, tilapia, vieja, dormilón, chota, bocachico, sábalo, ratones. Dicen que hay pocos peces pero muy diversos. Señalan además que, como son especies nativas, se adaptan fácilmente a las piscinas.

## 1.4. La caza

Al igual que la pesca, la caza se ha reducido sustancialmente en el área de las comunidades secoya; la importancia de la cacería es cada vez menor en el abastecimiento de alimentos, debido a la creciente escasez de los animales como resultado de la degradación ambiental y de la presión sistemática sobre estos recursos.

Practican la cacería diurna y nocturna. En el día cazan guatusa, pava, saíno y guatín, principalmente. En la noche cazan: armadillo, guanta y a veces venados. De éstos, el más mencionado fue la guatusa, seguida de la pava y el saíno. Se caza en pequeñas cantidades: armadillo, guatín, variedades de monos (coto, varizo, machín, chichico), perdices, guangana, guanta y paujil. Debido a su escasez, esporádicamente se caza: puerco espín, tortugas, monos chorongos, capibara y lagarto. Respecto a este último animal, dicen que su consumo es uno de los rasgos característicos del pueblo secoya<sup>6</sup>.

Entre los secoya hay pocas restricciones respecto a la cacería, entre ellas tenemos la del el oso hormiguero, porque se considera que es peligrosa para la vida de las personas. Algunos entrevistados dicen que el puerco espín, porque su carne no es agradable. A pesar de la contracción de la cacería, los secoya siguen respetando el principio de que solo se caza lo que se va a consumir.

Para los cazadores hay la prohibición de comer las patas de los animales, porque dicen que cuando salgan de cacería pueden tropezar y caer, y poner su vida en peligro. Tampoco se puede regalar un animal cazado con sus patas, porque se va la buena suerte del cazador, por lo tanto, primero hay que cortarlas. Los cazadores novatos no pueden consumir la cabeza de monos, pavas y pescados, porque luego no pueden encontrarlos.

Para salir de cacería deben tomar el *yoko* (bejuco que se raspa y se cocina). Esto se hace en la mañana, antes de salir de cacería, para mantenerse despierto y sin hambre.

## II. Preservación de alimentos

### Alimentos que guardan

Los alimentos que se guardan y, por lo tanto, que hay que preservarlos son la carne de caza, el pescado y el chontaduro.

### Métodos de preservación de alimentos

Entre los secoya hay dos formas básicas de conservación: el ahumado, que se hace cortando la carne y secándola en una tarima sobre el fogón, y el salado y secado al sol. En el caso de las carnes ahumadas, la duración depende de la cantidad de carne disponible y del tiempo que quieran preservarla. Dura entre una semana y dos meses. El proceso de ahumado se repite las veces que sean necesarias para que la carne se conserve.

Para preservar la chonta, primero se la cocina y posteriormente se la ahúma. El tiempo de duración es de tres a seis meses. En el caso del maíz, se conserva colgándole con sus propias *pukin* (hojas), en unos palos cruzados, colocados donde puedan recibir el sol o guardándolo en un costal.

Para ahumar la carne se hace una especie de parrilla con unos palos cruzados, que están sobre el fogón, a 40 y 50 cm de altura. Sobre ella se coloca la carne cortada en lonjas. Se le da la vuelta constantemente para que toda la superficie sea expuesta al humo y al calor, hasta que esté seca o deshidratada. Después, se guarda en una olla, cubriéndola con una tela para que no entren las moscas u otros insectos. Cada dos o tres días se vuelve a ahumar, hasta que se acabe de consumir todo.

## III. Consumo de alimentos

### 3.1. Comida ordinaria (platos y bebidas)

Los alimentos más consumidos por los secoya de las comunidades de San Pedro y Bella Vista son los caldos de carne de monte o de pescado, el arroz, el casabe, la yuca y el plátano verde y maduro cocinados; marginalmente consumen papas, *uncuisi* (un fruto) y maíz. La *chucula* es la bebida de consumo diario. Cabe aclarar que las cantidades de carne o de pescado son pequeñas, lo que parece explicar el predominio de los caldos sobre otras formas de preparación.

Dada la escasez de peces en el Aguarico y el temor a consumirlos por el grado de contaminación de sus aguas, actualmente los peces son un producto que se compra o se cultiva en piscinas. Respecto al arroz, como se ha visto, son raras las personas que lo siembran, de manera que éste es un producto que básicamente se lo adquiere en el mercado.

También consumen huevos y, marginalmente, atún, carne de res y pollo, sardina. Cabe aclarar que las personas que más consumen los productos adquiridos en el mercado son los maestros.

#### *Platos secoya*

- *Caldo de maíz*: se prepara con maíz suave y con el rojo. Lleva pescado o carne, achiote, sal y ají.
- *Casabe*: especie de tortilla hecha con yuca cruda rallada y asada en un tiesto de barro. Es muy fina, de unos dos milímetros de alto y de color blanco. Cuando está recién hecha es flexible, pero la dejan secar al sol y se vuelve rígida. Sirve para comer con los caldos, sumergiéndole en cada plato.
- *Casabe de maíz rojo*: la misma preparación que el anterior, solo que lleva maíz molido.
- *Sopa de huevos*: sopa de huevos batidos, con yuca y plátano.
- *Majado de verde*: se cocina el plátano verde y se aplasta.
- *Caldo de ají*: caldo de pescado, con yuca y ají.
- *Caldo de maíz*: caldo de pescado con maíz molido, ají, cebolla y Sabora (condimento procesado).

<sup>6</sup> Aunque el lagarto es cazado y consumido con relativa frecuencia por los sápara.

- *Ucuisiraca*: preparado con zumo de yuca cruda rallada, que se lo obtiene exprimiendo la yuca en un utensilio llamado *matafrío*.<sup>7</sup> Al zumo de yuca se agrega jugo de *ucuisi* chiguango (una pepa de monte de color rojo o negro). A este compuesto se le agrega la carne de cualquier animal de monte o pescado. Mientras se cocina la carne se agrega ají rojo y, cuando está listo, se consume con ají negro. Se acompaña con casabe.
- *Ají negro*: se prepara con zumo de yuca, al que se hace hervir de cuatro a cinco horas diarias, durante tres o cuatro días, hasta que se espese. Se agrega ají.
- *Caldo de yuca con pescado*: puede ser preparado con zumo de yuca o con yuca pelada y picada, a esto se le agrega pescado y ají.
- *Caldo de carne de monte con yuca*.
- *Mazamorra de maíz*: se muele el maíz en un utensilio de madera llamado *toul*, se cierne en un cedazo, se cocina con carne o pescado y ají. Se le deja espesar.
- *Caturidaca*: caldo que se hace con el zumo del maíz cocinado, al que se agrega ají y, cuando disponen, carne de monte o pescado. Este plato es normalmente consumido con el casabe.
- *Casabe de maíz y yuca*: es igual que el anterior, solo que se añade maíz molido a la masa.
- *Carne de monte asada*.

Los entrevistados comentan que antes se preparaban platos con carne de danta, mono chorongo y lagarto.

Otros platos preparados en la cotidianidad son arroz con atún y plátano verde, fideos con atún, arroz con huevo y plátano verde, majado de plátano verde.

### Bebidas

Las que se consumen ordinariamente son las siguientes:

- *Chucula*: que se toma a diario. Es una bebida de plátano maduro cocinado y aplastado.
- *Chicha de yuca*: que no es de consumo diario como en otros pueblos amazónicos. Se prepara con yuca cocina y aplastada y con camote. Este último ayuda a fermentar.
- *Chicha de maíz*: se prepara con maíz molido y plátano maduro. En el segundo caso se utiliza camote para fermentar.
- *Chicha de maíz fuerte*: se prepara con jugo de caña de azúcar y se la deja fermentar por seis días.
- *Chicha de unguragua* y *chicha de chonta*: solo se preparan en la temporada en la que se da estos frutos silvestres. Se los cocina, se los maja y se los deja fermentar.
- *Colada de maíz suave*.
- *Jugos de unguragua* y *de morete*: se cocina y se cierne los frutos.

- *Jugo de fariña*: se hace con harina de yuca, preparada caseramente, y tostada, mezclándola con agua.
- *Frescos*: eventualmente toman jugos artificiales.

Actualmente, se evita el consumo de chichas consideradas fuertes, por influencia de la religión evangélica. En las comunidades donde se realizó el estudio se considera que la chucula es la bebida más importante, ya que se consume en la cotidianidad.

Normalmente, los secoya comen dos veces al día, en la mañana en las primeras horas se consume usualmente el plátano verde majado, chucula, y en la tarde arroz y algunas de las sopas o caldos mencionados en el listado. Cuando hay carne de monte o pescado los consumen con arroz y yuca o verde. En pocas ocasiones comen tres veces al día.

El producto que se consume diariamente es el arroz, que se acompaña con algún tipo de carne, más comúnmente de pescado; con menos frecuencia, carne de monte, y menos aún, huevo o atún o sardina enlatados; excepcionalmente, con carne de res.

## 3.2. Comida festiva

### Ocasiones del consumo festivo, caracterización

En las comunidades de San Pablo y Bella Vista se realizan dos fiestas comunitarias: la fundación de la comunidad, que se celebra el 28 de agosto, y le denominan fiesta cultural secoya, y la fiesta de San Pablo.

En estas dos ocasiones se consume, indistintamente, lo siguiente: caldo de pollo, raspado de verde con pollo; procuran conseguir carne de monte y la acompañan con yuca cocinada. Preparan colada de maíz, fariña con caldo de pescado; arroz con distintas carnes de monte. La carne preferida es la del mono chorongo y del venado, actualmente muy escasas. También se consume el caldo de ají con pescado, caldo de ají negro o caldo de pescado (palometa y singo); mazamorra de verde, mazamorra de maíz, caldo de *ucuisi*; yuca cocinada, acompañada de pescado.

*Bebidas*: se prepara chicha de yuca blanca y jugo de *chiguangu*.

Los secoya celebran, marginalmente, las bodas o uniones entre parejas para formar un nuevo hogar y en esta ocasión se consume, preferentemente, chicha de yuca, maduro, caldo de pollo y arroz con pollo. No hay bautizos y en los funerales no se acostumbra a comer, solo se toma chicha.

<sup>7</sup> El *matafrío* es un utensilio elaborado con la corteza de un árbol muy flexible (llanchama) que sirve para exprimir la yuca.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

#### Alimentos a los que se les atribuyen propiedades curativas

Como en toda cultura, entre los secoya se considera que hay alimentos que pueden tener propiedades curativas, éstos son: el ajo de monte, sopa de pollo, carne de *paguana* (ave), de pava y de perdiz, que en general ayudan a mantener un buen estado de salud, al igual que, la ahora escasa, carne de capibara. Para reducir problemas de la piel se consumen huevos de pescado.

Junto con estos productos alimenticios están las aguas que se hacen sobre todo a partir de la denominada uña de gato, usada para una amplia gama de problemas de salud, y la hoja de yuca, a la que se le atribuye propiedades curativas.

#### Alimentos sanos

Para los secoya de las comunidades de San Pablo y de Bella Vista, la carne de los pescados pequeños y con escamas es el mejor alimento, luego les siguen en importancia la carne de pava y de perdiz; así como también la de gallina o pollo. Entre las carnes de monte están la de capibara, de danta, de guanta y de venado. También se considera saludable la carne de res. Éste es el único pueblo amazónico en el que sí se consideran saludables las carnes de res y de venado.

#### Alimentos dañinos

Los siguientes alimentos se consideran malos en casos de:

- *Infección estomacal: la chucula*, porque aumenta la diarrea; sobre todo a los niños.
- *Estado de enfermedad: la carne de saíno*, porque se empeoran, ya que es muy pesada.
- *Estar shamaneado*: sobre todo si es niño, carne de guangana, porque este animal tiene dientes fuertes y le duele más el estómago. Tampoco se debe dar bagre porque este pez es "baboso" y esta característica impide que el niño se recupere pronto de la enfermedad.
- *Tener herida, infectada o no*: la carne del chancho porque es infecciosa; bagre. Tampoco se consume ají, atún enlatado, huevos de pez, ají. Además, se debe reducir el consumo de sal.

### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

#### Alimentación durante la menstruación

Durante el período menstrual las mujeres evitan comer animales que tienen demasiada sangre, como la de tortuga de monte, la sardina y el *paiche* (un pez), porque aumentan el flujo menstrual.

#### Alimentación durante el embarazo

Durante el embarazo se consumen los alimentos que se preparan en la cotidianidad, menos los siguientes: tortuga de monte, sardina, el *chonta curo* (gusano de chonta) "porque sale rápido el niño". El consumo del caimito también está restringido porque es cauchoso y el niño puede enredarse en el vientre, lo que dificultará el parto. Bajo esta misma concepción se prohíbe el chicle. En cambio, se recomienda el zabaleta, porque es un pez muy alimenticio y la chucula, porque favorece la expulsión.

Tanto el padre como la madre no deben consumir la carne de res, porque es un animal muy grande y tiene cuernos, lo que dificultará el parto.

#### Alimentación durante el posparto

Después del parto se acostumbra a dar una dieta, principalmente centrada en el consumo de caldo de aves silvestres (pava, paujil, perdiz) y de gallina, que se acompaña con yuca; también se consume el sábalo y el *singo*, porque estos peces son considerados alimenticios. En cambio, se debe evitar el consumo de lisa porque el niño se puede enfermar. Como puede apreciarse, los secoya reconocen el efecto que tiene la alimentación de la madre en el niño recién nacido.

#### Alimentación de la madre en el período de lactancia

Normalmente, después del parto se consume la comida ordinaria, pero se procura consumir más líquidos, con el propósito de aumentar la cantidad de leche materna. De allí que consumen bastante chucula, chicha de yuca y chicha de unguragua, esta última cuando coincide que es temporada.

#### Alimentación del niño durante la lactancia

Las mujeres secoya acostumbran a dar de lactar hasta el año y medio o los dos años de edad. La alimentación complementaria comienza a los seis meses. Se inicia con plátano verde asado y aplastado. También les dan banano, yuca, chucula de verde, huevo y pescado. Progresivamente van incorporando nuevos alimentos. Pasado el año de edad, ya come la mayoría de alimentos que consume la familia, de forma ordinaria. Sin embargo, hay alimentos considerados buenos para el crecimiento de los niños; éstos son: caldo de pollo, de perdiz o de pava; caldo de pescado; plátano y yuca aplastados.

Los alimentos que se considera que hacen daño a los niños son la carne de puerco, porque este animal come de todo, al igual que el saíno; también se restringe la carne de danta, porque se considera pesada y, por lo tanto, difícil de digerir. Estas carnes solo pueden consumirse a partir de los seis años de edad.

## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Alimentos que les gusta

Dentro de las preferencias alimentarias están los siguientes pescados: palometas, mojarra, viejas, sábalo; también el casabe, la yuca cocinada; la carne de guan-gana, la de saíno; luego están el arroz, tanto el que se produce localmente como el que se adquiere en el mercado; el plátano y como condimento, el ají.

Los alimentos adquiridos principalmente en el mercado y que son apetecidos por los secoya de las comunidades de San Pedro y Bella Vista son las carnes de res, cerdo y pollo.

En cuanto a las formas de preparar se encuentran, entre los platos más apetecidos por los secoya, el caldo de ají negro y el *casabe*.

### 5.2. Alimentos que les disgusta

En general, dicen que comen todo. Son pocos los alimentos que les desagradan, y más bien se trata de gustos individuales. Así, una persona dice que no le gusta el arroz, otra, la cebolla. Lo que parece más generalizado es el desagrado por los alimentos que tienen un sabor muy fuerte, como el *pauchi* y la raposa, y, como plato, uno que se denomina *cantur*, que se prepara con un maíz que se lo hace pudrir.



# Los Sápara

*Sápara* significa "ser humano, gente de la selva" (Andrade, 2001). Su lengua, la *sápara*, proviene de un tronco lingüístico llamado *proto sápara* de la que se habría separado hace unos 4.000 años. Según su mito de origen los *sápara* descienden del mono colorado o *aritiaku*.



Éste es un pueblo amazónico que fue virtualmente desconocido por el mundo occidental hasta principios del siglo XX. Las referencias que se tenían sobre él eran de terceras personas. Parece que cada vez que los sápara se enteraban de que los foráneos se aproximaban a su territorio, se internaban en la selva, en rechazo a este tipo de contacto.

Los sápara viven en un nicho ecológico del Ecuador centro oriental, en lo que muchos consideran la verdadera selva, donde encontramos el auténtico biotipo amazónico. Es una llanura cubierta por una espesa selva que está a una altura que va de los 300 a los 600 msnm, aunque a veces la llanura es cortada por pequeñas colinas. Desde una perspectiva amplia se encuentra en una región típica del ecosistema interfluvial de la cuenca alta del Amazonas (Moya, 2007: 14).

Hasta mediados del siglo XIX eran numerosos —según Villavicencio, unas 20 mil personas— y ocupaban un vasto territorio comprendido entre el río Napo y el Pastaza. Se los encontraba en la confluencia del Coca y el Napo, en las riveras del Curaray, de su afluente el Villano, y de los ríos Liquino, Callana, Chico Mauta, Nushiño, Sumino y Sótano (afluentes del Villano), en el río Yasuni, en el tercio inferior de Huiririma, en el Pindo, a orillas del Pastaza y de sus afluentes: Andoas, Airocomú, Huaramú Chimado, Puca Cocha, Chalgua, Maguaca. Hasta entonces hablaban su propia lengua y sus vestidos eran de *llanchama* (corteza de árbol del mismo nombre). Eran polígamos y no comían sal.

Su territorio se fue contrayendo desde el período colonial. Hasta los siglos XVII y XVIII estuvieron en la parte más occidental, pero fueron empujados en el sentido oeste-este hacia el Curaray. Actualmente, tienen un territorio tradicional de aproximadamente 300.000 hectáreas, de las cuales solo han legalizado 51.000, dentro de ellas han zonificado un área importante como reserva de cacería.

Se creía que se habían extinguido culturalmente a principio del siglo XX, que se habían quichuizado. Si bien esto es cierto a nivel lingüístico, la cultura sápara se mantiene viva porque, explícitamente, reconocen que es el núcleo de su supervivencia como pueblo.

Actualmente, solo quedan tres ancianos, mayores de 70 años, que hablan sápara, pero aun ellos tienen diverso grado de competencia lingüística. Sin embargo, su cosmovisión se mantiene. La nacionalidad sápara tiene el propósito político de recuperar su lengua y fortalecer su cultura.

La explotación del caucho, a fines del siglo XIX, fue la instancia en la que, por primera vez, fueron sometidos. La guerra ecuatoriano-peruana de 1941 fue la segunda.

En la primera, fueron los hombres los que recibieron el mayor impacto porque les colocaron en una situación de semiesclavitud. En la segunda, fueron las mujeres, ya que los invasores peruanos las sometieron a una especie de esclavitud sexual. Muchas familias fueron llevadas a Perú de donde no regresaron. Como consecuencia de esto, los sápara se dividieron en dos grupos: los que se quedaron en Ecuador y los que fueron llevados a Perú.

En 1950 dos misioneras del ILV, Catherin Peeke y Margaret Sargent, fueron al poblado sápara de Ullawangaspunko, donde permanecieron por dos años, para aprender su lengua. A partir de entonces fueron introduciendo cambios orientados a la asimilación económica, religiosa y cultural en los pueblos que estaban bajo su influencia. Esto explica la división que existe entre los sápara evangélicos y los que lograron conservar su autonomía.

En los años ochenta, los sápara autónomos empezaron a sentir la presión de las petroleras y buscaron los mecanismos para preservar su espacio vital y su cultura. En este contexto, tomaron contacto con la Organización de Pueblos Indígenas del Pastaza (OPIP)<sup>6</sup>, a la que se adscribieron, en primera instancia.

En 1999 formaron su propia organización la Asociación de la Nacionalidad Zápara de la Provincia de Pastaza (Anazppa), que se transformó en la Organización de la Nacionalidad Zápara de Ecuador (Onzae) en 2003. Gracias al esfuerzo de la Anazppa se creó la Dirección de Educación de la Nacionalidad Zápara de Ecuador (Dinaze), en el año 2000.

Actualmente, están tratando de incorporar a esta última elementos que emulan a la organización de los animales de la selva rescatando a dos personajes: el perezoso o *kaji* (en sápara) o *indillama* (en quichua) y el mono colorado o *arituaku* (en sápara).

Todavía persiste la división entre las comunidades sápara evangélicas: Conambo, Torimbo, Guivirina, Shiona, Pindoyacu y Balsaura, que en los años ochenta se adscribieron a la Asociación Indígena Evangélica del Pastaza de la Región Amazónica (Aiepra) y las que corresponden a los sápara autónomos: Llanchamacocha, Handiayacu, Cuyacocha y Masaramu.

Los sápara tienen un modo de vida dual, selvícola y ribereño. Si bien conservan sus centros poblados en una situación de aislamiento geográfico, la articulación a la sociedad nacional se hace a través de la educación, de la ocupación de cargos burocráticos, concretamente en el sistema de educación bilingüe, del ejercicio del liderazgo, y de la articulación que tiene su propia organización a otras organizaciones indígenas a nivel nacional.

<sup>6</sup>La OPIP estaba conformada por los pueblos: shuar, achuar, quichua, huao, shiviar y sápara.

Los sápara son exógamos y, dado el descenso demográfico que han experimentado, se ven obligados a casarse con personas de otra etnia. Históricamente, lo han hecho con los napo-quichuas, en primer lugar, y con los quichuas del Curaray, en segundo, y actualmente con los achuar, pero en tercera generación.

Por lo expuesto, es evidente que, a pesar de la voluntad explícita de conservar su cultura, los sápara autónomos también están experimentando cambios en algunos ámbitos, como la economía, la relación entre géneros. A pesar de esto, es la nacionalidad en la que todavía se evidencia la saludable relación que tienen con su medio ambiente. Esto se refleja, entre otras cosas, en el tipo de alimentación que tienen y en su estado nutricional.

### Comunidad de Llanchama Cocha

Éste fue el primer asentamiento que conformaron los sápara, en los años ochenta, bajo el liderazgo de Blas Ushigua, el último shimano que quedaba en este pueblo.

La comunidad está situada a treinta minutos de vuelo en avioneta<sup>9</sup> desde la ciudad de Shell. Se encuentra en las riberas del Conambo, que es un río de aguas tranquilas, pues nace en la misma llanura amazónica.

En la actualidad Llanchama cuenta con una casa comunal, una escuela, la radio para comunicarse con Puyo, una pista pequeña para aterrizaje de avionetas, dos letrinas. Algunas casas tienen acceso al agua entubada.

Hasta 2005 solo se transportaban en canoas con palanca. Actualmente (2008), cuentan con un pequeño motor (25hp) fuera de borda, que es usado para trasladarse a las comunidades que están aguas abajo: Jandiayaku y Mazaramu.

Un aspecto importante de su continuidad cultural ha sido, precisamente, la resistencia al ingreso de religiosos, sean católicos o protestantes, ya que de esta forma han podido conservar muchas de sus creencias y prácticas culturales.

Según uno de los líderes (Bartolo Ushigua), el primer mundo de los sápara es el mundo de los sueños, éste es el mundo real. El otro mundo, en el que se vive la cotidianidad, es subsidiario. El tema alimentario no es ajeno a esta concepción, como se verá más adelante.

El manejo de la salud se hace básicamente a través de la medicina tradicional. Cada miembro adulto de la comunidad conoce plantas y tratamientos para las enfermedades más comunes. En casos de emergencia tienen que ir al Puyo, lo que les resulta muy difícil, porque su acceso a las avionetas es muy restringido, ya que las de Alas del Socorro corresponden a las misiones evangélicas norteamericanas, con quienes tienen relaciones circunscritas al uso de este servicio.

Entre la niñez los problemas más comunes son la parasitosis, enfermedades respiratorias, enfermedades de la piel y paludismo. Es importante resaltar que el shimano acostumbra a restringir los distintos tipos de alimentos según la enfermedad que tengan.

Finalmente, la comunidad tiene un ambiente bastante saludable en la medida que no está degradado, lo que permite la continuidad de las costumbres alimentarias. La caza, la pesca y la recolección se practican en forma regular. La casi nula articulación a la sociedad de mercado, su grado de aislamiento por su ubicación geográfica y la ausencia de vías de transporte terrestre permiten que la orientación de los cultivos sea para el autoconsumo. En su dieta es evidente la presencia absoluta de productos locales y, desde el punto de vista nutricional, la compleja composición y la gran variedad de alimentos de origen vegetal y animal.

## B. Información alimentaria

### El origen de la yuca (mito)

En tiempos antiguos, cuando nadie conocía la yuca, ni los sápara, una señora solía ir a sacar palmito y siempre encontraba yuca cocinada. Ella decía: "¿Quién me dejará esta yuca?"

La mujer preocupada porque no había yuca en ninguna parte y solamente ella la encontraba, pero ya cocinada, lista para darle de comer a su marido, le contó a éste lo que le sucedía: "Sabes que yo siempre encuentro yuca", le dijo. El marido le preguntó: "¿Dónde encuentras esa yuca?" Ella le explicó dónde y agregó: "No sé quién me la deja".

Un día fueron los dos esposos juntos al lugar donde la mujer solía encontrar la yuca y vieron a una señora, una mujercita vieja, de pelo blanco, que estaba parada. Ellos se le acercaron y conversaron. La señora les dijo: "Un día, voy a esperarles en este punto, para ir a sacar yuca". Ellos pensaron que la señora tenía una chacra. Fueron a invitar a todos los sápara y les explicaron: La señora viejita dijo que traiga a toda la gente de aquí, para ir a traer yuca. Toditos se fueron; unos pensaban que era bueno por lo menos ir a coger la semilla. Al llegar donde se encontraba la anciana vieron que ésta no tenía ni una sola mata. En cambio, sostenía un palo de yuca, tremendamente grande, un solo palo. La anciana solía sembrar una sola planta de yuca, grande, larga, enorme. A cada mujer le dijo: "Usted coja por aquí, usted por acá". La gente comentaba: "¡Ha sido muy grande, lleva bastante y regala tanto! Yo voy a tumbar esta yuca. Vendrán a llevar la semilla".

La gente pasó tumbando todo el día, ya que el árbol de yuca era tremendo, inmenso. Después de que termi-

<sup>9</sup>El costo de vuelo es de \$ 325 en una avioneta para cinco pasajeros.

naron de tumbar el árbol, vieron que en la parte superior había quedado como bejuco.

Una ardilla, que había sido el nieto de la mujer anciana, fue al lugar donde estaban tumbando el árbol. Entonces, la anciana le dijo: "Nieto, ve a cortar el bejuco que estás cogiendo, porque si tú no lo cortas, la gente no va a poder quedarse con yuca en este mundo". La ardilla se fue corriendo y cortó ese tremendo palo. Entonces, éste quedó cortito, cortito, cortito. Los sápara obtuvieron la yuca, comenzaron a sembrar y, desde entonces, aumentaban y aumentaban los sembríos de yuca. Fue así como los sápara conocieron de dónde venía y cómo era la yuca. (Informante: María Ushigua)

## I. Abastecimiento de alimentos

Gracias al relativo aislamiento en el que viven los sápara de Llanchama, todavía pueden gozar de la salud en que se encuentran sus principales fuentes de alimento: la selva, los ríos y la chacra.

En la comunidad se distinguen dos periodos importantes en el abastecimiento de alimentos: el primero se da en mayo y se lo conoce como *tiempo de mono gordo*, es una temporada en la que se producen abundantes frutas, por lo que las aves y animales que las consumen están con buen peso para cazarlos. El segundo va de octubre a noviembre y es predominantemente una época de recolección de frutos silvestres. En este último van a la *purina*, a sus partes más alejadas para cazar.

### 1.1. Producción agropecuaria

Entre los sápara de Llanchama hay tres espacios que son dedicados a la agricultura: la chacra que está a poca distancia de la casa y que es el espacio más importante de provisión de productos cultivados; el que está en el contorno de la casa, conocido como *huasi punkui*, que es el más pequeño y donde se cultiva en menor cantidad plá-

tano, frutales y plantas que se usan para cocinar a diario; el que se encuentra en la *purina*, que es un lugar relativamente distante al que se acude en mayo y octubre, fundamentalmente para practicar la cacería, pero, que al tener que vivir por un período, requieren los alimentos básicos que provienen de la huerta.

### Alimentos que cultivan

La chacra tiene una diversidad de cultivos. Entre 40 y 50. Los más comunes son, en orden de importancia: en primer lugar, yuca y plátano; luego, papachina, maní, camote, maíz, caña de azúcar, piña. Les siguen: tomate, papaya, mandi, chonta, ají, barbasco; enseguida: caimito, cebolla china, *laranka* y limón; finalmente: ajo de monte, cacao, canela, chirimoya, fréjol, fruta de pan, *isha*, *kajali*, naranja, zapallo, guabas, *mishki ñutu*, *pilche*, *puma chaki gualis\**, *quinsasium\**, *ruyu muyu\**, *tishimbiri\** (\*frutas del monte cultivadas).

El principal cultivo es la yuca, tanto a nivel de consumo como a nivel simbólico. Dicen que cuando se va a sembrar en la chacra, los hombres ponen las tres primeras yucas en el centro y luego las mujeres cultivan el resto alrededor.

Un dato importante respecto a la papachina es que se la considera un producto alimenticio de consumo característico de los shuar. Esto da cuenta de una especie de límite identitario en la alimentación.

La yuca, el plátano y el camote se dan a lo largo del año y constituyen los alimentos básicos. Junto a estos productos está el camote que se da en distintas épocas del año. Le siguen en importancia la papachina, el maní, la caña de azúcar y la piña. Tienen menos importancia, por ser productos que se dan periódicamente, la chonta, el *mandi*, el tomate, el ají y la papaya. Los productos que tienen menos presencia en el consumo y, por lo tanto, en la chacra, son el caimito, la cebolla china, la naranja y el limón.

Hay otros productos que no se encuentran en todas las chacras: el cacao, la canela, la chirimoya, el fréjol, el

Variedades de Productos cultivadas en Llanchama

Especie cultivada	Variedades
Yuca	<i>Puka lumu, chincha lumu, wantuk lumu, chakishka lumu, tungurahua lumu, ñawisapa lumu, kanusara lumu, ruyak lumu, punllana lumu, puni lumu, colordina lumu, shihua muyu lumu, shili shili lumu, killu lumu, kuntur lumu, andua lumu.</i>
Plátano	<i>Jatun palanta, puka palanta, orito, puka guiña, dominico, barraganete, kutu palanta, shokai palanta, isi palanta, yana palanta, yurimohua, guiña.</i>
Camote	<i>Jatun kumal, asua kumal, sani kumal, chanu kumal, yurak kumal, ukucha kumal, guakamaya kumal, sani kumal, kulushuti kumal, asua kumal.</i>
Papa	<i>Papa, intillama papa, intillama sinka, yana papa, huahua papa, asu papa, ayampi papa, sani papa, huakra chaqui papa.</i>
Piña	<i>Llambu chivilla, huakra chivilla, kasha chivilla, tumbuna chivilla, limun chivilla, sisa chivilla, asnai chivilla, alli chivilla.</i>
Palmas	<i>Taraputu, inayu, ramus, chonta, shikra, kunambu, murete, shihua.</i>

árbol de fruta de pan, las guabas, el *isha* (una especie de zanahoria), el *kajali* (una fruta), la *mishki laranka* (fruta parecida a la naranjilla).

Un aspecto importante en la conformación de las chacras de Llanchama es la presencia de árboles frutales silvestres: *puma chaki gualis*, *kuindasium*, *ruyu muyu* y *tishimbiri*. Por otro lado, en Llanchama y otras comunidades sápara se ejecutó un proyecto denominado Curare, dirigido por un norteamericano, que consistió en la introducción de árboles y palmas frutales. Según algunos de los entrevistados, actualmente están cargando.

A más de las especies comestibles, también se encuentra en la chacra el barbasco, una planta utilizada para la pesca. También cultivan un árbol que carga un fruto redondo, grande, que se lo parte en el medio y se lo utiliza como recipiente para servir líquidos, conocido como *pilche*.

Hay que destacar el hecho de que a mayor consumo de una especie, mayor es el número de sus variedades, tal es el caso de la yuca, el plátano y el camote.

En el espacio del *huasi punkui* se cultiva en menos cantidad y en menor extensión, pero los productos suelen ser los mismos que en la chacra principal, más plátano, yuca, guaba, limón, naranja, piña, anona, arazá, *apiu*, guayaba, *chilimuyu* (pilche), *uchu*, hierbaluisa, etc. En realidad, funciona como una despensa, porque todo está a la mano.

En el tercer espacio, el que está en la *purina*, tienen cultivado plátano, yuca, palmas y algunas especies de monte (silvestres): *puma chaki gualis*, *kuindasium*, *ruyu muyu* y el *tishimbiri*.

### Destino de la producción

La comunidad de Llanchama está en pleno centro de la selva y el acceso a ella solo puede hacerse por vía aérea o por tierra, caminando. Esta última es una travesía muy difícil, que toma una semana aproximadamente. Lo que quiere decir que se encuentra aislada del mercado y, por tal razón, la totalidad de los cultivos se destinan únicamente al consumo doméstico, no hay un solo producto que se comercialice. En ocasiones, cuando hay espacio en las avionetas que van a dejar a personas en la comunidad, aprovechan el vuelo de retorno para salir a Shell y Puyo, entregan al piloto plátano verde o yuca para que lleve a Shell, donde sus familiares.

### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

En la comunidad de Llanchama se afirma que antes había más variedades de yuca<sup>10</sup>, pero que en la actualidad se han reducido a las ya citadas, porque éstas, a diferencia de las que se han perdido, cargan más y son más resistentes.

Los productos y variedades que se han perdido son la *indillama papa*, debido a que esta especie es consumida por los conejos, que acaban con estos cultivos; la *manchupa*, que es similar al *mandi* (fruta); la *tuta pishku manti*, que es un tubérculo, y una variedad de plátano maduro que es especialmente bueno para los niños. Otros productos que también están en peligro de perderse son el fréjol y el zapallo.

### Animales de corral

En la comunidad de Llanchama solo se crían aves, generalmente pollos; en muy pocos casos patos. Esta fuente alterna de obtención de carne de aves es muy poco importante en la alimentación de los sápara porque solo logran criar un escaso número de ellas, por dos factores limitantes: las aves están expuestas a algunos animales del monte (como el tigrillo) que acechan en los alrededores de las casas y que terminan cazándolas; al menos dos veces al año, sale toda la familia a las *purinas* o a los *tambos* y no hay quién las cuide.

En la comunidad hay pocas gallinas, algunas familias tienen de tres a cinco, otras, ni una sola.

### 1.2. La recolección de alimentos

Se hace a lo largo de todo el año, pero principalmente en los meses de mayo en la temporada del *mono gordo* y entre octubre y noviembre, que son los meses de abundancia de frutos silvestres.

En Llanchama reconocieron más de 100 productos de recolección, de origen vegetal y animal.

La recolección es un proceso complejo de reconocimiento y "administración" del medio ambiente y es importante tomar en cuenta las diferencias que se dan por especie o por tipo de producto de recolección.

**Frutas:** *arazá de monte*, *aya runa*, *barisa pakai*, *chambira muyu*, *chucku chuku cambi*, *granadilla*, *gualis*, *huahua kuru*, *huakra costilla pakai*, *intillama sinka*, *kambi*, *kañu kambi*, *kuindasium*, *kunllaya*, *kutu pakai*, *lluktupa pakai*, *manka cachi pakai*, *mulchi*, *mutilum*, *pakai*, *paparawa*, *paso*, *pata de tortuga*, *pitun*, *puma chaki gualis*, *puma maki gualis*, *roska pakai*, *sacha chivilla*, *tishimbiri*, *tiush pakai*, *tsaguata*, *tsahuata chaki*, *tsichimbiru*, *tsikita muyu*, *tui papaya*, *ualis*, *ulan*, *ushpa huali*, *uva de monte*, *uvilla aragrata*, zapote de monte. Especies de frutas recolectadas, total: 42.

**Pepas:** *acha kaspi muyu*, *chigliis muyu*, *chili muyu*, *chinchu muyu*, *chonta*, *iluchi muyu*, *morete*, *ruyu muyu*, *sacha avio*, *suárez muyu*, *tushu muyu*, *ungurahua vino*, *muyu*. Especies de pepas recolectadas, total: 12.

<sup>10</sup>Variedades de yuca que han desaparecido de la comunidad y de las chacras familiares: *avishiru lumu*, *vinitu lumu*, *pichana lumu*, *ushuapi lumu*.

**Hongos:** *aicha ala, chikitu ala, kaluku ala, pusun ala, ruya ala, shikitu ala, sikuangu ala, taka ala*. Especies de hongos recolectados, total: 8.

**Larvas y gusanos:** *anonas kuru* (larva), *chambira tuku* (gusano), *chiringa kuru* (larva), *chiringa tuku* (gusano), *chonta kuru* (larva), *huahua kuru* (larva), *huamak kuru* (larva), *huambula kuru* (larva), *inayu tuku* (gusano), *intiakuru* (larva), *kamak tua kuru* (larva), *koyak tua kuru* (larva), *killla kuru* (gusano), *morete tuku* (gusano), *pakai kuru* (larva), *pinkuangu tuku* (gusano), *sati kuchu* (gusano), *shigua tuku* (gusano), *shingla kuchu* (gusano), *taraputu-tuku* (gusano), *tsumuru tuku* (gusano), *tsumuruna kuru* (larva), *tuku* (gusanos general), *tupuli kuru* (larva).

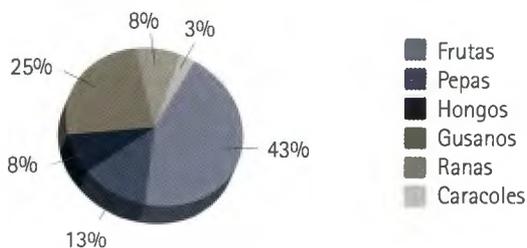
Entre las larvas que recolectan se encuentra una en especial: el *tsumuruna kuru*, esta larva, según los entrevistados, solo comen los sápara, que la heredaron de sus antepasados. Lo dicho da cuenta de cómo se construye la identidad étnica, a partir de los alimentos consumidos.

**Ranas:** *chonta kuayu, jubón, kuhua, munincho, murindu, tulumba, unku, uvin*.

**Caracoles:** *chilla churua, jatun churo, pahuaka*. Especies de caracoles recolectados.

También recolectan hormigas (*ucupi*), pero estas se consumen en temporada: una vez al año.

Especies recolectadas en la comunidad sápara de Llanchara



Visto en conjunto, el porcentaje de las especies vegetales colectadas constituye el 64% y el de las de origen animal, 36%.

Dado que la recolección, en algunos casos, se realiza a lo largo del año, en distinta intensidad y con diferentes especies, es necesario tomar en cuenta el calendario de esta práctica.

### Calendario de Recolección por Tipo de Producto Recolección de Productos de Origen Vegetal

Producto	Meses enero a diciembre											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Acha kaspi muyu (pepa)												
Aicha ala (hongo)												
Arazá de monte (fruta)												
Aya runa (fruta)												
Barisa pakai (fruta)												
Chambira muyu (fruta)												
Chiglis muyu (pepa)												
Chikitu ala (hongos)												
Chili muyu (pepa)												
Chincha muyu (pepa)												
Chonta (pepa)												
Chucku chuku cambi												
Granadilla (fruta)												
Gualis (fruta)												
Huakra costilla pakai												
Huakra costilla pakai												
Inayu yuyo (hojas)												
Iluchui muyu												
Intillama sinka (fruta)												
Kambi (fruta)												
Kañu kambi (fruta)												
Kajulu ala (hongo)												
Kaopanka uvilla (fruta)												
Kuindasium (fruta)												
Kunllaya (fruta)												
Kutu pakai (fruta)												
Luktipa pakai (fruta)												
Manka cachi pakai												
Morete (pepa)												
Mulchi (fruta)												
Mutulum (fruta)												
Pakai (fruta guaba)												
Palmito (cogollo)												
Paparawa (fruta)												
Paso (fruta)												
Pata de tortuga (fruta)												
Pitun (fruta)												
Puma chaki gualis												
Puma maki gualis (fruta)												
Pusun ala (hongo)												
Raska pakai (fruta)												
Ruya ala (hongo)												
Ruyu muyu (pepa)												
Sacha avio (pepa)												
Sacha chivilla (fruta)												
Shigua yuyo (hojas)												
Shikitu ala (hongo)												
Sikuangu ala (hongo)												
Suárez muyu (pepa)												
Taka ala (hongo)												
Tishibiru (fruta)												
Tiush pakai (fruta)												
Tsaguata (fruta)												
Tsahuata chaki (fruta)												
Tsichibiru (fruta)												
Tsikita muyu (fruta)												
Tsikto muyu (pepa)												
Tui papaya (fruta)												
Tushu muyu (pepa)												
Ualis (fruta)												
Ulan (fruta)												
Ungurahua (pepa)												
Ushpa huali (fruta)												
Uva (fruta)												
Uvilla aragrata (fruta)												
Vino muyu (pepa)												
Zapote de monte (fruta)												

### Recolección de Larvas, Gusanos y Hormigas:

Producto	Meses de enero a diciembre											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Anonas kuru (larva)												
Chambira tuku (gusano)												
Chiringa kuru (larva)												
Chiringa tuku (gusano)												
Chonta kuru (larva)												
Huahua kuru (larva)												
Huamak kuru (larva)												
Huambula kuru (larva)												
Inayu tuku (gusano)												
Intiakuru (larva)												
Kayak tua kuru (larva)												
Kayak tua kuru (larva)												
Killa kuru (gusano)												
Morete tuku (gusano)												
Pakai kuru (larva)												
Pinkuangu tuku (gusano)												
Sati kuchu (gusano)												
Shigua tuku (gusano)												
Shiringa kuchu (gusano)												
Tarapututuku (gusano)												
Tsumuru tuku (gusano)												
Tsumuruna kuru (larva)												
Tuku (gusanos general)												
Tupulii kuru (larva)												
Ukupi (hormigas)												

### Recolección de Anfibios:

Recolección Producto	Meses de enero a diciembre											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Chonta kuayu												
Jubón												
Kuhua												
Kuaiu												
Murindu												
Tulumba												
Unkulu												
Uvin												

### Recolección de Caracoles

Recolección Producto	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Chilla churua												
Jatun churo												
Pahuaka												

La gran biodiversidad del área permite que la recolección pueda hacerse a lo largo del año, según la especie; pero si se mira en conjunto esta estrategia alimentaria, se podrá apreciar que hay dos meses que son muy importantes por la presencia de una mayor cantidad de productos de recolección: mayo y octubre. En las entrevistas manifestaron que han cambiado los períodos de recolección, pues algunas frutas que solo se recogían en mayo ahora se recogen también en octubre; se observan cambios respecto al ciclo de recolección, dicen que antes se recolectaba más en mayo y ahora lo hacen más en octubre.

Es importante mencionar que la recolección de ciertas especies como hongos, cogollo de palmito o de palmeras, yuyos, ranas, caracoles, larvas, gusanos, hormigas, ranas y hasta tortugas de monte depende de ciertas condiciones ambientales como la cantidad de lluvias, el haber cortado una palma, que se haya caído un árbol por procesos naturales, la época del año, etc.

### 1.3. La pesca

Es una práctica muy importante dentro de las estrategias de alimentación de las comunidades sápara. Cada río suele tener diferentes variedades de peces. El río Conambo es el que abastece de este recurso a Llanchama. Normalmente, se pesca de tres a cuatro veces por semana. La pesca es una práctica predominantemente masculina. Las técnicas de pesca son cuatro: con arpón, con red, con anzuelo y con barbasco. La primera es la más utilizada.

En la comunidad de Llanchama hablaron de más de 40 variedades de peces para el consumo; de éstos los más importantes son: *jandia*, bagre, *bocachico*, *carachama*; luego le siguen el *bolokiki*, *chinglos*, *gual*, *kungugshi*, y *shigli*. Después: *anguila*, *chuti*, *guanchichi*, *piraña*, *raya*, *sara chaluá*, *sankatima*, *achaka kaspí*, *anku chupa*, *araui*, *chaluá*, *chambirima*, *chinglos*, *chusos*, *culebrilla*, *guacamaya* bagre, *guagcha jandia*, *huasi papa*, *kapahuari*, *karachama*, *kumal bagre*, *masarak*, *mota*, *paku*, *pamakari*, *pashin*, *pauku*, *pintadillo*, *sardina*, *shio*, *tangla*, *tio kungugshi*, *umbundi*, *yaguaruchi*, *yana muta* y zapote.

Dentro de la especie de carachama existen las siguientes variedades: *papa balsa*, *karachama*, *chuchuriña*, *campeche*, *shigli*, *huas papa*, *putushiu*, *chambirashiu*, *amashika*, *pindugshi*.

### 1.4. La caza

"Antiguamente había un hombre llamado Amasanga. Era el dueño de los animales. Con tres flechas salía de cacería a la selva. Este hombre era bien poderoso para cazar, mataba varios animales con una sola flecha. Así

mismo él cogía tres hembras y tres machos y les mandaba de vuelta a la selva para que procreen. Amasanga era un hombre para cazar.

Para ser como Amasanga los jóvenes sápara ayunan, toman *wantu*, *chirikaspi*, que les da fuerza y les ayuda a no fallar en la cacería. Así pueden traer siempre animales de la selva para comer. En la actualidad se están olvidando de esto, solo dos personas de la comunidad hacen ayuno para ir de cacería". (Informante: María Ushigua)

La cacería es una práctica generalizada en la comunidad de Llanchama. Todas las familias se abastecen de carne de monte. Cuando hay abundancia de caza, se convierte en el elemento principal de la dieta. En mayo y octubre hay mayor cantidad de carne de monte. Mayo es particularmente importante, es el mes de la abundancia, conocido como *el mes del mono gordo*.

Las especies y variedades más abundantes son: danta, tucán, venado, pava, ardilla, guanta, guatusa, perdiz, saíno, loras, armadillo, guatín, *iami* o trompetero, *karuntsi*, *munditu* y *paujil*, guangana; monos: *paushi*, *ushipitu*, *kushillu*, machín, mono chichico, mono chorongo, mono sipuru; papagayo, *puka kunga*, *punllana*, yute.

Entre los sápara hay pocas restricciones en la cacería, una de ellas es la prohibición de cazar al *indillama* o perezoso, ya que es considerado como el "dueño" de los animales. Otra razón por la que no se lo caza es porque "parece ser *amansado* (domesticado); él guía o lleva a los monos. Es gracias a esto que los monos pueden ser cazados por los sápara". Dicen que parece ser humano, que se baja de los árboles para eliminar —excretas u orina—, que es muy limpio.

También está relativamente restringida la cacería del mono coto o *aritiauku*, porque los sápara se consideran descendientes de este animal mítico.

### 1.5. Alimentos que adquieren en el mercado

Por su aislamiento geográfico, los sápara, como se ha indicado, casi no tienen acceso al mercado. De modo que la totalidad de los alimentos provienen del medio donde viven. El único producto que provienen del mundo exterior y que es esencial en el consumo diario es la sal.

Antiguamente, los sápara de ésta y de otras comunidades armaban grupos de viaje para aprovisionarse de sal en territorio peruano, porque ahí se encontraban las minas de sal; con esta sal de tierra hacían una especie de bolas, que eran adquiridas por los sápara.

Cuentan que era una travesía larga y penosa. En el viaje, a veces perdían la vida, no solo por los peligros que

encierra la selva, sino por el encuentro con otros pueblos indígenas que atacaban a los viajeros.

La sal es ahora un elemento esencial de la dieta diaria. Aunque cabe mencionar que, hasta el presente, siguen utilizando una planta que se llama *cachi panga* (sal y hoja), que es una sustituta de la sal.

A más de la sal, utilizan básicamente tres condimentos: ajo de monte, culantro de monte y, ocasionalmente, "cebolla china". Todos provienen del medio. Cuando obtienen dinero —lo que es posible para pocas personas en forma regular y muy esporádicamente para el resto—, adquieren unos pocos alimentos en el mercado: arroz, fideos, aceite, avena, azúcar y café. Pero esto es algo extraordinario, porque estos alimentos no se inscriben en sus preferencias.

### 1.6. Intercambio recíproco de alimentos

El intercambio de alimentos entre las personas de Llanchama suele ser frecuente, cuando hay cacería de animales grandes como danta o venado, lagarto, saíno, guanganas, etc. Cabe recordar que cada centro poblado está conformado por un grupo familiar, es decir, que todos son parientes entre sí.

En Llanchama también realizan intercambios de alimentos con las familias de Jandiyaku, Mazaramu y Cuyacocha, con las que están unidos por lazos de parentesco, cuando se visitan. Debido a la distancia que separa a estas comunidades —un día en canoa a motor y dos en canoa a palanca—, las visitas no son muy frecuentes, pueden realizarse una vez al año. En este caso, los que van de visita llevan como obsequio carne de monte o pescado seco; a cambio, los anfitriones brindan la comida cotidiana, mientras dura su estadía en la comunidad. Estas visitas pueden ser de distintos tipos de parientes: abuelos, tíos, primos, hermanos, pero también es usual que visiten los compadres y amigos.

Algunos familiares viven en el Puyo. En este caso, los de Llanchama les envían, cuando pueden, carne de monte, especialmente monos, con la piel chamuscada, mientras que los del Puyo les mandan especialmente sal y, con menos frecuencia, arroz.

Tener familia en el Puyo les permite salir a la ciudad cuando necesitan, sobre todo en caso de requerir asistencia médica.

## II. Preservación de alimentos

### Alimentos que guardan

La conservación de alimentos es un proceso muy importante, sobre todo cuando hay pesca y cacería en abun-

dancia y cuando se capturan animales de gran tamaño, pero también es importante en condiciones ordinarias, es decir, aun cuando las presas sean pequeñas, puesto que la carne se descompone rápidamente.

También es importante abastecerse de alimentos cuando van a recorrer grandes distancias. En estos casos llevan preservados los alimentos de origen vegetal: la yuca y el plátano cocinados, secados o deshidratados al carbón. Al alimento que se lleva le llaman *kukayu*.

Como se puede apreciar, la conservación de alimentos se hace con las carnes y los alimentos de origen vegetal. Estos últimos son los de consumo básico.

#### Métodos de preservación de alimentos

El proceso de secado de las carnes (carne de monte y pescado) se hace sobre una tarima pequeña o *pata* que arman con horquetas de palo, en la que atraviesan otros palos para que quede en forma de parrilla. Sobre ella se deposita la carne lavada, cortada y salada. La carne se expone al humo hasta que se seque. Este proceso es de tiempo variable y depende de la cantidad de carne que se ponga a secar. Este procedimiento se repite todos los días para lograr una conservación más prolongada de la carne. Ésta puede ir de dos semanas a un mes o más. La carne posteriormente es depositada en el *lishu*, una especie de cesta que pende sobre el fogón para que la carne se ahúme constantemente y no entre la "mosca" o los gusanos. Del *lishu* se toma la carne que se va a consumir a diario.

El proceso de secado es similar para la yuca y el plátano, pero en este caso se cocina previamente la cantidad de yuca o plátano que se quiere secar y luego se lo expone por varios días al humo y al calor de la brasa hasta que se sequen. El tiempo de conservación de la yuca y el plátano es de un año, aproximadamente.

Los alimentos que se ahúman y secan para conservar también pueden ser guardados en una tinaja de barro, este recipiente es tapado con hojas de plátano y se lo amarra con fuerza para que no entren moscas.

Otra forma de conservar alimentos por períodos muy cortos, esto es, de un día a otro, es preparándolos como *maito*, es decir, envueltos en hojas, asados y colgados en el *lishu*.

### III. Consumo de alimentos

La dieta en la comunidad de Llanchama es similar a la de las otras comunidades sápara de Masaramu y Handiyacu. Debido a la voluntad explícita de conservar el modo de vida tradicional que tiene este pueblo, han

podido preservar los recursos naturales en estado saludable. Esto es, la selva y los ríos. Por lo tanto gozan de la alimentación propia de los pueblos amazónicos antes de haber sido afectados por agentes externos que contaminan el ambiente, depredan la selva y transforman las estructuras económicas sociales y culturales de los pueblos ancestrales de la Amazonía.

El consumo de alimentos se sustenta, por lo tanto, en la huerta, la caza, la pesca y la recolección, en las proporciones que corresponden a sus patrones tradicionales de consumo. Así, tienen una dieta compuesta por los alimentos básicos que son la yuca y el camote, en menor proporción la papa y también el plátano verde. El consumo de proteínas de origen animal es diario. El grueso de este tipo de alimentos proviene de la pesca, le sigue el de animales y aves de caza y los *kuros* o gusanos. La recolección es muy importante porque les aporta, fundamentalmente, los frutos frescos y secos, algunos de ellos oleaginosos, y el palmito. Algunos productos de recolección son permanentes y otros temporales. Estos últimos tienen vínculos, como ya se ha visto, con el engorde de animales y aves silvestres y, por tanto, marcan también las temporadas de abundancia en la cacería.

La chicha de yuca es, desde todo punto de vista, el elemento central de su alimentación. Se consume, sin excepción, todos los días. A falta de alimentos cocinados, la chicha los reemplaza.

En temporadas de recolección o cuando hay producción de frutas, sea del *huasi punkui* o de la chacra principal, consumen dichas frutas.

Los horarios de alimentación no son rígidos y pueden variar de acuerdo a las actividades que realizan. Normalmente se come dos veces al día, una en la mañana, otra en la tarde.

Cuando salen a la chacra o de cacería consumen frutas cultivadas o silvestres, pues durante esas horas no podrán consumir otra cosa, excepto cuando llevan chicha de yuca o algún *maito* que puede ser preparado en el lugar donde están.

Actualmente, los niños que asisten a la escuela comen hacia el mediodía los alimentos que son entregados por los programas estatales. En estos casos, consumen avena, arroz, fréjol o lenteja, atún, etc. Esto constituye un cambio en sus patrones alimenticios, y los adultos se encuentran vigilantes de sus efectos en los niños.

#### 3.1. La comida ordinaria

Como se dijo, la chicha de yuca es el alimento que no puede faltar nunca. Las inmensas yucas que se dan en la zona son utilizadas para servir las de acompañamiento

de cualquier tipo de carne y para preparar las tinajas de chicha, que siempre están llenas. Cuando tienen que salir de cacería o a jornadas largas en las chacras la llevan en forma de masa para añadir el agua en el lugar en que la encuentren.

La manera más común de preparar los alimentos es cocinándolos y asándolos. Así, los caldos de carne o de pescado, acompañados de tubérculos cocinados, son los platos más comunes. Le sigue el asado. Esta forma se utiliza particularmente para la carne de monte o de caza. Otra forma es haciendo *maitos*. Esto consiste en envolver los alimentos en hojas resistentes y cocerlos a la brasa. Se usa, generalmente, con carnes delicadas, como peces o larvas, también para alimentos vegetales tiernos y que requieren ser picados, como el palmito o los yuyos o hierbas.

Los fritos usan generalmente para personas extrañas, no indígenas. Hay muchos sápara que, explícitamente, demuestran su desagrado ante el olor del aceite y el arroz.

A continuación, las formas de preparación de los alimentos por los sápara:

- *Caldos*: pueden ser de carne de monte, de aves de monte (pava), de pescado.
- *Sopa de yuca*.
- Sopa de papachina: se prepara con carne de monte o pescado.
- *Maito*: envuelto que puede ser de carne de monte, pescado, vísceras de animales, ranas, hongos, palmitos, hojas silvestres, *kuros* (gusanos), sazonados con sal. Las hojas se seleccionan según el producto del envuelto. Estas hojas son: *shianku panká*, *kul panká*, *kuayu panká*, *tarapoto panká*; *piti panká*, *pilchi panká*, *sinchi panká*, *mishki panká*, *lisan panká*. La diversidad de hojas da, a su vez, diversidad de sabores al *maito*.
- *Mazamorra de carne de monte o de pescado*: caldo, con carne cocinada en agua, por varias horas hasta que se ablande totalmente. Se añade sal y las especias de monte. Se sirve con plátano y yuca cocinada.
- *Masato de plátano*: plátano maduro cocinado y aplastado.
- Yuca asada, cocinada o frita en manteca de mono o aceite vegetal.
- Plátano asado, cocinado o frito.
- *Chonta kuru asado*.
- *Uchumanka*: se cocina carne de monte, aji, yuca o plátano y se mezcla todo.

#### Bebidas

Preparan una gran variedad de chichas: de yuca, que es la más importante; de chonta, *unguragua*, *morete*, maíz, papaya, son chichas de consumo temporal; por el con-

trario, el consumo de la chicha de yuca se hace a lo largo del todo el año.

- *Chicha de yuca (blanca)*: se cocina la yuca y se la mastica, luego se añade agua.
- *Chicha de yuca y camote*: cuando se utiliza el camote ya no es necesario masticar la yuca, porque el camote fermenta la chicha.
- *Chicha de maduro*: se cocina y se muele con el *takanamuku* sin masticar. Se toma el mismo día.
- *Chicha de papaya*: se cocina y se mastica poco, dura un solo día porque si se guarda se daña.
- *Chicha de yuca y maní*: se pela el maní, se mastica y se une con la chicha de yuca.
- *Chicha de ungurahua*: se trae de la selva, se pone el fruto en agua tibia para que se caliente, no se hace hervir porque se suaviza rápido; después se aplasta con el *takanamuku*, se pone agua y sale moradito. Esa chicha dura un día no más, al siguiente ya no vale.
- *Chicha de morete*: se prepara igual que la anterior.
- *Chicha de chonta*: se cocina, se pela, se saca la pepita, se aplasta con el *takanamuku*, se mastica menos tiempo que la de yuca y después se pone igual como la chicha blanca para fermentar. Cuando se emborracha con chicha de chonta, todo se ve rojo.
- *Vinillo de yuca*: se prepara con yuca asada.
- *Chucula*: colada de plátano maduro aplastado.
- *Avena*: se hace de *laranka* y piña.
- *Aguas aromáticas*: generalmente son de canela, hoja de naranja y hierbaluisa.

## 3.2. La comida festiva (platos y bebidas)

### La fiesta del mono gordo

El proceso de recuperación de la identidad étnica de los sápara los ha llevado a descartar algunas celebraciones que se habían introducido: fundación de la escuela, de la comunidad o las eclesiásticas (bautizos, matrimonios, defunciones). En la actualidad se ha puesto énfasis en una celebración tradicional llamada *uyantsa* o *fiesta del mono gordo*, que se da, por lo general, en mayo, que es un mes de abundancia de frutos de monte y, por lo tanto, de engorde de los animales de la selva.

En mayo las chacras están llenas de yuca, lo que permite preparar chicha en abundancia. De hecho logran tener unas veinte tinajas, para consumirlas en los cinco días que dura la fiesta.

Para esta celebración los hombres salen de cacería y regresan a la comunidad vestidos con las pieles de los animales cazados y con corona de las plumas de las aves abatidas. Se prepara la carne, y se come y bebe en abundancia.

### El día de clausura del año escolar

Se visita de casa en casa y se brinda chicha. Cuando hay

alimentos preparados, de la comida cotidiana, se convi- da a las personas que visitan los hogares.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

#### Alimentos sanos

Los alimentos considerados más saludables son las aves, en este orden de importancia: paujil, pava de monte, *karuntsi*, *munduti*, perdiz y tucán. También están dentro de esta clasificación la carne de monte, sobre todo la guanta, el saíno y el pez *guaña*. Dentro de los productos de origen vegetal están la yuca y el plátano.

Este conjunto de alimentos son para los sápara de Llanchama los productos que tienen mayor valor alimentario. Algunas explicaciones de esto: el saíno es particularmente sano, porque fue el único animal que no era humano, los demás animales de caza se considera que, inicialmente, eran seres humanos. Se dice que la carne de monte, en general, es buena porque aquellos animales consumen puros frutos del bosque y, por lo tanto, es más nutritiva. Al paujil se lo considera nutritivo porque come ajo de monte y su carne guarda ese sabor. Cabe señalar que el ajo de monte también es considerado un alimento sano y medicinal. El palmito es un alimento sano.

#### Alimentos a los que se les atribuye propiedades curativas

Entre los sápara de Llanchama se considera que hay cierto tipo de alimentos y un sinnúmero de plantas que tienen propiedades curativas:

- La carne de lagarto en caldo ayuda a bajar la fiebre.
- Las carnes de aves, específicamente el *llutu* y el *urbi*, ayudan a recuperarse de enfermedades.
- Para contrarrestar las infecciones dan agua de *paki panká* y ajo de monte.
- La chicha de yuca es buena para las personas adultas porque les da fuerza.
- Los peces que no tienen espinas, como el bagre y el bocachico, son considerados muy alimenticios. Adicionalmente, suelen tomar infusiones de plantas medicinales, específicamente de caballo *kaspi*, *sinchi kaspi* y *huakra kaspi*, todas estas plantas denotan, semánticamente, fuerza (caballo: fortaleza).

#### Alimentos no saludables

- La carne de mono coto, de guangana y de piraña.
- Los gusanos y larvas son buenos para el dolor de estómago, de la cabeza y para el hígado.
- La carne de lagarto es medicinal porque el animal permanece bajo el agua, es frío y ayuda a bajar la fiebre.

En la concepción sápara, todos los alimentos que se consumen son buenos, pero, como en toda cultura, depende de circunstancias específicas para que algunos alimentos que son buenos, en términos normales, sean malos, por ejemplo, cuando una persona enferma.

- *Restricciones en caso de fiebre*: la ardilla, *chonta kuru*, *pacharako*, pava, *karuntsi*, *munduti*, guangana, charapas, porque estos animales de monte y larvas pueden aumentar la fiebre.
- *Restricciones en caso infección estomacal*: alimentos que contengan dulce y los tipos de chicha fuerte; evitar tomar líquidos y el sol.
- La carne de monos puede ser dañina, especialmente del chorongó y el mono coto e igualmente de la capibara. Atribuyen un efecto negativo en estas carnes de monte porque estos animales "tienen muchos bichos".
- La chicha puede ser dañina cuando una persona, sea niño o adulto, está enferma. En estos casos, dicen, da dolor de cabeza, aumenta la fiebre y les produce diarrea.
- La rana *tulumba* objetivamente puede hacer daño porque tiene sustancias tóxicas o venenosas que pueden llegar a ser mortales, si no se sabe preparar.

#### Alimentos peligrosos

- El mono coto o colorado. Se dice que puede hacer daño a las personas. Esto se explica porque es un animal mítico, del que dicen que descienden los sápara.
- La anguila porque, en ocasiones, daña el estómago y produce diarrea.
- El tapir puede afectar al estómago.
- En una de las entrevistas realizadas se menciona que el palmito puede hacer daño a los niños muy pequeños. Cabe mencionar que uno de los primeros alimentos que se da a los niños en el periodo de lactancia es el palmito y, efectivamente, puede haber problemas de intolerancia.

#### Restricciones alimenticias

En el plano de la alimentación cotidiana puede haber restricciones cuando un shamán ha "soplado" para curar a la persona de algún daño o cuando ha enfermado, en esos casos se limita el consumo de ciertos alimentos, lo que va a depender del tipo de enfermedad y, obviamente, el tipo de alimentación que debe consumir y el tiempo que debe observar la dieta, es decir, limitar los alimentos que pueden hacerle daño.

### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

#### Alimentación durante la menstruación

En primer lugar están las aves: el tucán, el *tiunkuli* y el pato, por considerar que tienen "sangre espesa" y eso

afecta a las mujeres en el período. Luego están el saíno, el venado, la danta, la guanta, el tapir, la tortuga y la piraña porque se considera que todos estos animales tienen mucha sangre y produce una menstruación abundante.

Junto a esta restricción alimentaria está la limitación del consumo de dulces o de alimentos que se caracterizan por contenerlo como es el caso de la caña de azúcar, la papaya y la piña, porque pueden provocar cólicos menstruales.

### Alimentación durante el embarazo

Durante el período de embarazo se observan ciertos comportamientos selectivos en cuanto a la alimentación, pero éstos son de carácter personal. En algunos casos, las mujeres entrevistadas indicaron que evitan consumir pescado o carne de monte, porque les desagrada el olor.

En general, evitan comer el tucán, papagayo, tortuga, guatín y guatusa porque, dicen, éstos tienen patas muy delgadas y el niño puede salir así.

También evitan el consumo de animales o frutas que son consideradas grandes, como danta, venado y ciertos monos grandes, lo mismo que la papaya. Dicen que el niño crecerá descomunalmente y dificultará el parto.

En cambio, otras mujeres opinan que se puede comer de todo.

### Alimentación durante el parto

En este período se consumen alimentos que se cree ayudan a aligerar el parto, por ejemplo, usan el ajo de monte, lo raspan y le sirven con agua caliente, porque dicen que da fuerza. En otros casos les dan a beber la hoja de ají en una infusión caliente, con el mismo fin. Además, se considera que es una etapa fría, por lo que se debe recuperar el calor.

Tanto el ajo como la hoja del ajo y del ají sirven para calmar el dolor que normalmente produce el parto. Junto al consumo del agua de las hojas del ajo y del ají, se hace una señal de cruz para ayudar a la mujer a dar a luz sin riesgos.

Cuando se quiere que el parto sea rápido y fácil o, en otros casos, cuando el parto se dificulta, le dan de comer anguila o, a falta de ésta, raspan un hueso de la cabeza de la anguila. Sostienen que la anguila es particularmente resbalosa y esta característica le ayudará a salir al niño. Las mismas propiedades de la anguila le atribuyen a la raya. En este caso, raspan el aguijón de la raya y lo sirven con agua caliente para que el niño descienda pronto. Sobre la anguila, hay personas que dicen que este pescado hace daño al estómago, que le da una suerte de retorcijones y esto ayuda a la madre a pujar, lo que acelera el parto.

La clara del huevo es otro de los alimentos que puede ser usado para facilitar el parto. Dicen que el niño percibe desde el vientre el olor del huevo y que le provoca repulsión, por lo que trata de salir rápido. También dicen que como la clara del huevo es como una baba, puede ayudarle a bajar y resbalar al niño por el canal de parto.

### Alimentación después del parto

#### Prohibiciones

Como las mujeres pierden mucha sangre en este período, evitan el consumo de los mismos alimentos que se restringen durante el período menstrual, esto es: aves, peces o anfibios que tienen mucha sangre o tienen sangre espesa: loro, monos, ardilla, danta, guangana, *lumukuchi*, *lumucha*, *punllana*, el pez jandia. Tampoco se deben consumir animales muy grandes y menos aún el *huanchichi*, porque el niño puede morir.

#### Prescripciones

En la alimentación del posparto se observa el consumo preferencial de dos productos considerados muy alimenticios: la perdiz y el palmito; luego hay un conjunto de alimentos que suponen ayudará a mejorar la condición de la mujer; entre las aves: gallina, pollo, *karuntsi*, *paujil*, pava, trompetero; entre los peces: bagre, barbudo y carachama; entre las larvas: *chonta kuru*; entre los alimentos de origen vegetal: chicha de yuca caliente, maíz y hojas tiernas (yuyos).

En general, se puede apreciar que en este período de la vida de la mujer aumenta el consumo, en orden de importancia, de aves, peces y larvas.

#### Restricciones

Se evita comer el pez *kungugshi* porque se cree que el niño puede "hablar"<sup>11</sup> como ese pez.

Las restricciones alimentarias durante el posparto duran aproximadamente una semana. Como se puede apreciar, es un tiempo más corto de lo que usualmente se observa en otras culturas.

En este período se consume chicha de yuca caliente. Consideran que la etapa de alumbramiento y la etapa del puerperio son etapas frías, y por esto dan bebidas calientes.

### Alimentación de la madre en el período de lactancia

La alimentación recomendada en este período es la que creen estimula la producción de leche. Se consumen alimentos líquidos, principalmente chicha de yuca, de ungrahua (cuando es temporada), chicha dulce de plátano maduro, chichas dulces y calientes en general, caldos de pava y de pescado y agua de guayusa. Se come *chonta kuru*, se consumen yuyos (hojas tiernas).

<sup>11</sup> Menciona que este pez hace sonidos cuando ha sido capturado y está fuera del agua; se teme que al niño le suceda lo mismo si la madre consume la carne del *kungugshi*.

Se evita consumir mazamorras, locros o comidas espesas, porque esto impide la salida de la leche.

Cuando tienen dificultad en producir leche usan emplastos calientes de palmito o yuca blanca rallada, o las hojas de yuca y palmito también ralladas, que se aplican en el seno, o las hojas de yuca o cáscara de yuca cocinadas con sal, con lo que se lava el seno. De igual forma, con las hojas de papaya y hoja de yuca lavadas en agua tibia.

Después de usados estos emplastos, se recoge y se arroja directamente en los lugares por donde corre agua o al río, para que fluya la leche materna. Estos elementos no pueden ser arrojados en cualquier sitio y menos en lugares donde dé el sol y haya calor porque la leche se secaría; por las mismas razones, evitan que la leche materna se riegue en el fogón.

El período de lactancia dura entre seis y doce meses, pero hay casos en los que puede extenderse hasta más allá de los dos años y medio. La decisión del destete se toma cuando le han salido al niño los dos primeros dientes o cuando la madre vuelve a menstruar.

El período de lactancia es más prolongado en las niñas que en los niños, ya que se considera que ellas son más débiles y necesitan más leche; también porque se piensa que los niños se van a volver flojos en el momento que les toque ser cazadores.

#### La alimentación de los lactantes

Empiezan a alimentar a los niños entre los tres y los seis meses. La primera alimentación complementaria es palmito rallado, chicha de yuca, chichas dulces, yuca aplastada, maduro aplastado, huevo. A los diez meses o más ya les pueden dar carne de caza.

Acostumbran a dar predominantemente palmito hasta que cumpla el año y luego le dan otros alimentos. Para endurar el estómago de los niños les dan *manare* (lagarto) y de beber agua de una planta llamada *huakra kaspí*, para que cojan fuerza o coraje.

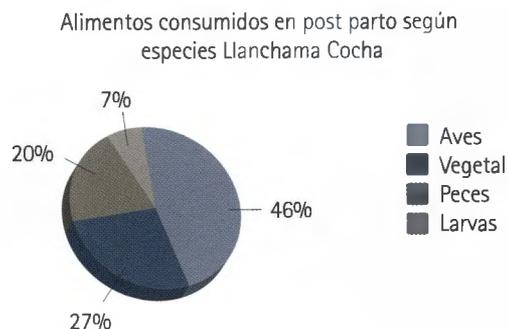
## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Alimentos que les gusta

Entre los alimentos preferidos están las aves, especialmente las pavas, paujil, *munditi* y las perdices, los peces son muy apetecidos, en especial los que no tienen espinas. En cuanto a las formas de preparación de comida, los *maitos* ocupan el primer lugar; la variedad de chichas, en particular la de yuca, el segundo.

### 5.2. Alimentos que les disgusta

Hay cierta reticencia al consumo de alimentos que vienen de "afuera", es decir, de la ciudad.





# Los Napo Quichuas

## Atecedentes

Los quichuas amazónicos, al igual que los de la Sierra, no constituyen una etnia ni una nacionalidad, son pueblos multiétnicos que se fueron quichuizando a expensas de sus lenguas maternas.



Parece que la difusión del quichua en la Amazonía empieza en el período preinca, se va fortaleciendo durante el incario, por ser la lengua de los conquistadores, y durante la Colonia, por ser el quichua la lengua de relación entre los pueblos indígenas, algo que resultaba funcional al proyecto colonizador. El proceso de kichwización en la Amazonía no se detiene. Hoy, paradójicamente, es la Educación Intercultural Bilingüe la que cataliza la expansión del quichua entre los distintos pueblos amazónicos, en detrimento de sus propias lenguas.

Los pueblos quichuas de la Amazonía son de diferente origen étnico: shuar, achuar, sápara, omagua, siona, secoya, andoa, cofán, huaorani y de muchos otros pueblos, ahora extintos.

Hay grandes discusiones sobre el origen étnico de los distintos pueblos quichuas de la Amazonía ecuatoriana. Sin entrar en ellas, lo que nos interesa en esta oportunidad es poner de manifiesto que los quichuas de la Amazonía configuran un complejo mosaico étnico, de manera que, para diferenciarlos, es necesario reconocer el sustrato cultural.

Ésta es una tarea muy compleja, pero al menos es necesario establecer una separación entre los quichuas del Napo y los quichuas del Curaray. Parece que los del Napo tienen como culturas de sustrato a los omagua, siona, secoya y cofanes, y una mayor influencia de los quichuas de la Sierra; mientras que los del Curaray —que serían parte de los quichuas de Canelos— tendrían como culturas de sustrato a los sápara, andoa, shuar y achuar.

Se sabe que en 1541 Gonzalo Díaz de Pineda entró a la Amazonía con miles de indígenas de la Sierra y que fue seguido por Francisco de Orellana, quien descubrió el Amazonas en 1542. Entre 1559 y 1563 fundaron cuatro ciudades importantes: Baeza, Ávila, Archidona y San Juan de los Dos Ríos de Tena.

Poco se sabe sobre la vida de los pueblos que habitaban en lo que hoy es el espacio ocupado por los quichuas amazónicos, en el período colonial. Lo que sí es seguro es que hubo mucha mortandad, a causa de las epidemias y de la explotación de los indígenas; también fuertes oleadas migratorias, voluntarias y forzosas. Unos indígenas buscaban regiones de refugio para evadir a los colonizadores; otros eran trasladados directamente por los españoles para establecer las reducciones.

El área donde se habla quichua en la Amazonía ecuatoriana es muy amplia. En ella se pueden distinguir varios sustratos culturales así como varios dialectos del quichua. Ni siquiera en las dos subregiones propuestas se puede decir que hay un grupo étnico homogéneo, pero sí hay grandes rasgos culturales que permiten hacer este deslinde.

A más del origen étnico de los pueblos, hay un hecho histórico importante que marcó de manera distinta a los quichuas del Napo y a los del Curaray. Mientras los del Napo fueron sometidos por los españoles, incluso utilizados como cargueros ya en el siglo XIX y principios del XX; los del Curaray, si bien no estuvieron ajenos al hecho colonial, conservaron su autonomía, en gran parte gracias a lo inaccesibles que resultaban sus territorios en la época.

El presente trabajo nos permite visualizar claras diferencias entre los Napo quichua y los quichuas del Curaray; evidenciando una vez más que solo los estudios etnográficos pueden dar luces sobre las raíces de estos pueblos.

En representación de los napo quichuas se escogió a las comunidades de Rucullacta —Porotoyacu y Campococha—; mientras que en representación de los quichuas del Curaray se seleccionó a Sarayacu.

## Rucullacta: Comunidades de Porotoyaku y Campococha

### I. Caracterización general de las comunidades y de la zona

Rucullacta se encuentra ubicada en la provincia de Napo y, dentro de ésta, en el cantón Archidona. Está conformada por 17 comunidades quichuas: Rucullacta, Yawari, Itakiwilina, Awa yaku, Papanku, Mushullacta, Lupino, Nukuno, Llushianta, Willanu, Ardillaurku, Uritu yaku, Manku, Tampayaku Poroto yaku, Campococha y Pawa yaku.

Para este estudio fueron seleccionadas las comunidades de Poroto yaku y de Campococha, que se encuentran a una hora de la ciudad de Tena. Las dos cuentan con carreteras de tierra afirmada y con servicio de buses. En ambas comunidades la mayoría de la población está nucleada, pero también hay familias que están un poco dispersas, a unos 30 minutos del centro de la comunidad.

Poroto yaku tiene 900 hectáreas y Campococha 300. En la primera hay casas de bloque y tejados de zinc, mientras que Campococha todavía conserva las viviendas de madera y los techos de palma. Las dos comunidades cuentan con una escuela cada una, pero en Porotoyaku a más de la escuela hay un colegio. También cuentan

con canchas de fútbol y de básquet y con una iglesia evangélica, respectivamente.

A nivel organizativo, cada comunidad tiene su propia autoridad, que es el *kuraka*; pero, en este caso, hay un *kuraka* que representa a las dos comunidades. Éste concentra mucho poder y es el responsable de manejar todos los proyectos que se desarrollan en cada una de las comunidades, bajo el supuesto de que contribuyen a su desarrollo económico y social y también a su fortalecimiento organizativo. Hay varios proyectos en marcha: uno de erradicación del trabajo infantil, financiado por el gobierno de Estados Unidos, otros del FEPP y de la Universidad de Texas para la planificación territorial, y uno de la GTZ para el cultivo de cacao.

Aparte de estos proyectos, que involucran a todas las comunidades de Rucullacta, hay otros que se gestionan al interior de cada comunidad, como el de turismo comunitario que se desarrolla en Campococha, donde su presidente, cuya esposa es de nacionalidad francesa, maneja la actividad turística, pagando a gente local 6 dólares diarios para hacer de *guías naturalistas*, y cuyo papel es intercambiar saberes de la comunidad por conocimientos de inglés, computación y música, impartidos por los turistas durante su estadía; el alojamiento de los turistas también tiene un costo de 6 dólares. Estos fondos pasan a formar un fondo común, que es utilizado por la dirigencia para cubrir los gastos de los trámites que se hacen fuera de la comunidad.

Una de las conclusiones que han sacado las comunidades de Rucullacta es que el desarrollo de estos proyectos ha provocado un debilitamiento de la cultura y de la identidad, ha estimulado la monetización de su economía y un creciente abandono de sus formas tradicionales de vida y de consumo.

Desde una perspectiva económica, las comunidades de Rucullacta están fundamentalmente orientadas a la agricultura, tanto de subsistencia como de mercado. Esta última va volviéndose progresivamente la predominante y lo hace en torno al cacao. Los proyectos de esta naturaleza crean en las comunidades la expectativa de que les van a sacar del pasado y conducir al desarrollo y al progreso.

Actualmente, muchos comuneros de Poroto yaku se están dedicando al cultivo de naranjilla para abastecer al mercado interno. Sin embargo, lejos de ver una mejora en la economía y calidad de vida de estos agricultores, se pudo constatar que están en manos de los intermediarios, quienes llegan en sus medios de transporte y les compran cada cajón de naranjilla a 2 dólares y, en el peor de los casos, a 1,50 y hasta a 0,50 centavos el cajón. Cada cajón contiene alrededor de 500 naranjillas. Esto significa que por cada naranjilla recibe 0,003 dólares. El Kuraka de

Rucullacta informa que solo en la ciudad de Tena, los comerciantes de naranjilla venden el producto a 6 dólares. En ciudades como Quito se puede comprar de 10 a 12 naranjillas por 1 dólar; al ver esta situación, muchos de ellos han preferido regalar los cajones de naranjilla antes que venderlos. Esto significa que no solo la tierra sino la fuerza de trabajo están orientándose progresivamente al mercado, en detrimento de los cultivos orientados a la subsistencia. Esto incide en un empobrecimiento progresivo de la dieta. Algo similar ocurre con el cacao. Les compran a 8 dólares el quintal.

Las principales amenazas que se ciernen sobre estas comunidades son las petroleras y las madereras. Perenco opera en varias comunidades de la zona, como Yuralpa, Sumak sachá y Paraíso. Se ubica en el bloque 15 y tiene adjudicadas 200 mil hectáreas. Según el presidente de Rucullacta, las compañías petroleras no consultan con las organizaciones de las nacionalidades sino directamente con los dirigentes de las comunidades que van a estar involucradas en estas actividades; compran a los dirigentes, dividen a las comunidades y se instalan.

Por su parte, las madereras pagan a los trabajadores de las regencias del propio Ministerio del Ambiente y talan los bosques sin problema.

La principal organización es la Fonakin. Según sus representantes, las petroleras han dividido no solo a las comunidades sino a sus organizaciones. Por ejemplo, actualmente los afiliados de la propia Fonakin han creado nuevas organizaciones: Fonakan, Fepokan, Fokona, con el propósito de captar fondos. Conscientes de este problema, los quichuas del Napo están intentando crear una nueva organización que agrupe a todos los quichuas de la Amazonía, la Akima (Antisuyo Kichua Markamanda Apu).

Bajo nuevos criterios organizativos han creado nuevas estructuras de organización social y política: en la cúspide está la asamblea suprema, luego está el consejo de amautas y finalmente la asamblea de delegados de cada comunidad. Dentro de cada comunidad hay un gobierno que toma las decisiones y las lleva a la asamblea, luego está un consejo de kurakas, que en el caso de Rucullacta está conformado por 17 kurakas. Todos los delegados y representantes de las comunidades trabajan en forma voluntaria para sacar adelante el nuevo modelo que, se supone, se enmarca en un modelo participativo y democrático que sustituye al tradicional que era de tipo vitalicio. El cumplimiento voluntario de estas responsabilidades se hace a expensas de disminuir su dedicación a actividades de subsistencia como la caza, la pesca y la agricultura. Vale resaltar que estas personas no tienen ningún control sobre las decisiones de la cúpula de la organización ni sobre el destino de los beneficios económicos.

De acuerdo con un informante, el turismo comunitario desarrollado por la dirigencia tampoco les da apertura a un mejor panorama laboral y, menos aún, nivel de vida a los miembros de la comunidad. Señala que, a más de compartir sus conocimientos sobre medicina natural, por un día entero de trabajo, que incluye guiar en las caminatas a la montaña, cocinar, cargar el equipaje, les pagan seis dólares. Actualmente, están recibiendo a "voluntarios" franceses y norteamericanos que pagan cuatro dólares la noche y que les enseñan inglés y música.

Los principales problemas que enfrenta Campococha son la contaminación ambiental, como efecto de la actividad petrolera; la deforestación, como resultado de la tala de árboles practicada por las madereras; la fauna silvestre tanto acuática como terrestre está desapareciendo a pasos acelerados. Por lo tanto, la caza, la pesca y la recolección se han convertido en actividades cada vez más marginales. La agricultura se ha convertido en la actividad predominante y, como se ha dicho, los monocultivos con orientación hacia el mercado se expanden a expensas de los policultivos, tradicionalmente orientados al autoconsumo.

La compañía Perenco hace obras en la comunidad, utilizando el mecanismo de la minga. En lugar de pagar a los mingueros por su trabajo, Perenco entrega 8 mil dólares anuales a la comunidad. Este fondo se utiliza para financiar, en gran parte, los costos de las gestiones que hacen los dirigentes cuando realizan trámites y en reuniones de la comunidad.

En general, la situación económica de Campococha es cada vez más precaria. La mayoría de la gente se dedica a la agricultura. Algunos venden productos como cacao, café, plátano, yuca. También venden madera o trabajan en aserraderos. No existe mucha migración, los jóvenes se quedan pero, según los propios comuneros, un 20% de éstos se van a las ciudades de Coca y Tena.

Varios factores inciden en el empobrecimiento de este pueblo. Por un lado, la destrucción de su medio ambiente; por otro, la creciente dependencia del mercado, más para la venta que para la compra de productos. La creciente monetización de su economía les conduce a orientar sus cultivos al mercado, con todo lo que implica: el desgaste de los suelos, la ampliación de la frontera agrícola a expensas de la selva, el enfrentar a la competencia, al abuso de los intermediarios, el dejar de producir para consumo familiar, la disminución de la diversidad de los cultivos, la incapacidad creciente de cubrir las necesidades alimenticias.

Los mismos proyectos que, según la propia población de Campococha, los beneficia y que, por ahora, representan su tabla de salvación, en realidad están afectando a su calidad de vida, porque se sustentan en la utilización casi

gratuita de su mano de obra, tanto en actividades de ecoturismo como en las de producción de alimentos orientados a la exportación. En el caso de los cultivos de cacao, por ejemplo, se observa que, mientras este producto es codiciado en mercados internacionales, el precio que se paga localmente por él es tan bajo que no les permite a los productores cubrir las necesidades más elementales. Más aún, este tipo de cultivos les induce a deforestar la selva y a dejar de sembrar sus alimentos. Por otro lado, su cuidado demanda tanto tiempo que les deja muy poco para producir y para buscar su propio alimento.

En la actualidad, tienen un acceso mínimo a la carne de monte. Paradójicamente, los productos de caza también están orientados al mercado. A falta de carne en su dieta, actualmente consumen huevos —que los compran— y cubos de caldo Maggi para preparar la sopa de verde rallado. La gente se dedica a cultivar productos agrícolas para la venta, descuidando la producción de autoconsumo, la pesca y la caza. Producen cacao, café, plátano, yuca, chonta y venden carnes de monte, de loros y otros en Tena.

En estas circunstancias, la dieta básica de los quichuas de Campococha es la mazamorra, una sopa de verde rallado que, idealmente, lleva carne. Sin embargo, por la falta de ésta y de pescado, frecuentemente la sazonan con caldo Maggi.

## B. Información alimentaria

### 1. El abastecimiento de alimentos

Un entrevistado dice:

*"Aquí cerca no hay un río y en la rivera —del río más próximo a Campococha— hay mucha gente.*

*Antes salíamos con la bodoquera a coger pájaros, ahora los jóvenes no saben ni lo que es una bodoquera. Todo ha desaparecido, todo se ha terminado."*

En general, se puede decir que hay un deterioro de las condiciones de abastecimiento de alimentos. La caza y la pesca son actividades que virtualmente han desaparecido. La recolección de plantas silvestres sigue vigente y juega un papel muy importante en la diversificación de la dieta.

La agricultura es la base de sustentación en la provisión de alimentos, tanto porque se siembran los alimentos básicos para el consumo diario como también porque gran parte de la producción está orientada al mercado. Esto último le permite a la población de Campococha tener ingresos monetarios, con los que compran alimentos en el mercado.

## 1.1. La producción agrícola

Entre los napo quichuas, como en el resto de pueblos amazónicos, la mujer es quien se encarga de la huerta. Una entrevistada señala:

*"Como mujeres debemos ser chacra mama (mujer trabajadora) y sembrar todos los productos. Debemos saber limpiar, mover la tierra, sembrar la yuca. Hay que tener el paju (poder) y saber los tiempos de siembra para que los productos se den grandes: yuca, plátano, maqueño, papaya, piña, fréjol, maní... El maíz debe estar bien mezclado, bien empalizado. Hay personas que solo limpian y botan el maíz. Para ser chacra mama, la mujer debe hacer dieta. Debe tener de todo un poco: ají, ajo, alpa-papa, hoja para maito, guayusa... Esta mujer sabe trabajar."*

*En este tiempo moderno se olvida cómo mantener la chacra. Hay mamacitas que se dedican a cultivar un solo producto y otras trabajan afuera, entonces se atrasan, se olvidan de las plantas y productos que deben sembrar. Tampoco hay suficiente tierra, además el suelo se ha dañado."*

La percepción sobre la situación actual de la chacra, como lo expresa un entrevistado, es que:

*"... todavía se tiene de todo, pero en mucho menos cantidad porque no se dan productos como antes, y porque los jóvenes salen a estudiar y a trabajar, además porque se privilegian los monocultivos de cacao y café porque quieren dinero..."*

Los productos cultivados por todos los entrevistados son plátano, cacao y yuca. Como se ha visto, el primero y el segundo están orientados al mercado y el último al autoconsumo. Según los entrevistados, el influjo de los evangélicos ha sido determinante en el cambio de costumbres de este pueblo. En el ámbito de la alimentación señalan que, tradicionalmente, solo sembraban plátano verde en los bordes de la chacra y no querían sembrar más para que no se vayan los animales de caza, pero posteriormente, bajo la influencia de los evangélicos, fueron tumbando los árboles de la selva para ampliar los cultivos de plátano verde. Esta tendencia no ha cesado. Un entrevistado señala que actualmente no solo siembra plátano en su finca sino en la tierra de "reserva" de su suegro. Hay que aclarar que los pueblos amazónicos que todavía disponen de un poco de selva virgen la mantienen intocada para conservar para el futuro su flora y fauna. A este espacio hace alusión el término *reserva*.

En cuanto a la yuca, cabe recordar que tradicionalmente ha constituido la base de la dieta de todos los pueblos amazónicos.

La mayoría de pobladores de Campococha cultiva chonta y guabas. En menor proporción: fréjol, papachina,

maní, papaya, naranja; pocos cultivan camote, maíz, *patas* (un fruto amazónico) y piña, y son menos aún los que siembran indistintamente: *tikasu* (maní de bejuco), pitón, caña guadua, palmito, *tuta yuyo*, *paso*, *avío*, *patas*, piña, guineo, uvillas, *waska papa*, *shungu papa*, *kivi yuyo*, orito, papa de monte, arroz, caña, *mandí* (similar a la papachina), cebolla china, aguacate, *wamag yuyo* (palmito de caña guadúa), fruta pan, café, morete, guabas, guayabas, piña, chirimoya, naranjilla, toronja, lima, limón y mandarina. Además, siembran plantas no alimenticias como: *ayawaska*, tabaco, guayusa, la palma de paja toquilla y otras.

No solo el cacao está orientado a la venta, también lo están la naranjilla, el café, la propia yuca, el plátano verde, la papaya, el maíz, el fruto de chonta.

Según los informantes, aunque todavía siembran productos de autoconsumo como plátano, yuca, papachina, maní, arroz, fréjol, camote, lo hacen en menos cantidad porque privilegian a los que están orientados al mercado (cacao, naranjilla, café), porque les genera ingresos monetarios, algo que se ha vuelto esencial para la sobrevivencia.

Por otro lado, señalan que la producción agrícola va disminuyendo por dos factores fundamentales: la tierra es menos productiva y los jóvenes salen a estudiar y ya no cultivan la tierra, sobre todo ya no siembran los productos tradicionales. Otro factor es el cambio en los patrones de consumo. También han dejado de sembrar la papa de monte o *sacha papa*, porque prefieren sembrar la papa de la Sierra, que tiene más sabor. Además, ya no les gusta consumir fréjol, *tikaso* (maní de monte), cacao blanco, *tuta yuyo*, *chonta yuyo* y actualmente los venden como comidas típicas.

La chonta es uno de los productos más importantes, de este árbol se utiliza la madera, el fruto, las hojas, el palmito —en este último se hace crecer al *chonta kuru*, una larva de mariposa muy apreciada por su sabor.

### Productos agrícolas que se están perdiendo

El comentario generalizado de los entrevistados de Campococha es que todavía se siembra de todo, pero ya no se siembra en la misma cantidad; señalan que se están perdiendo tanto productos como variedades.

Un entrevistado dice:

*"Tenemos todavía todo, pero en mucha menos cantidad porque ya no se dan los productos como antes y porque los jóvenes salen a estudiar y a trabajar. Se cultiva solo cacao y café por el dinero. Se priorizan estos cultivos que nos dan para el consumo familiar."*

Entre los productos que se están perdiendo se señala al maní, *waska papa*, *tikaso*, *tikasu* grande y pequeño, tapi-

oca, zanahoria blanca, *shunku papa*, *ukilla*. Otros productos mencionados son el morocho, canguil, *waska papa*, *tutayuyu*, *guanak yuyo*.

Respecto al *tikasu* un entrevistado dice: "Lo sembraban nuestros abuelos. Se come con yuca cruda y fréjol. Ahora ya no se siembra".

Otro señala:

*"Antes se sembraban muchos plátanos, yuca, mani, papachina. Ahora hay comercialización y se siembra otros productos, y no queda tiempo para sembrar los tradicionales. Nadie tiene una hectárea de yuca, máximo un espacio de 20 x 20 m. Todos debemos producir para comprar comida. Por ejemplo, yo vendo naranjilla y enseguida compro pescado"*.

### Animales de corral

La crianza de gallinas es practicada por algunas familias. Cuando lo hacen, tienen entre 15 y 30 unidades. En general, estas aves están destinadas al consumo familiar. Son pocas las personas que las sacan a la venta a algún mercado cercano. De acuerdo al número de miembros de la familia y del número de aves que posean, pueden comer desde una vez al mes hasta tres veces por semana.

Como ocurre en el resto de Rucullacta, hay ciertas familias que tienen criaderos de peces, generalmente cachama y tilapia. Para esto último deben comprar alimento balanceado, lo que explica porque son pocos los que pueden desarrollar esta actividad. A más del costo del alimento, el terreno debe tener condiciones para hacer un estanque, lo que también restringe las posibilidades de la gente para hacer estos criaderos. Finalmente, hay que seguir ciertas pautas para el manejo de los criaderos, como capturar los peces según la edad. Cumpliendo estas condiciones, se pueden capturar peces en abundancia, de manera que no solo puedan satisfacer sus necesidades de consumo sino también venderlos.

La crianza de otros animales de corral no es relevante para la gente de la comunidad. Algunas familias tienen una o dos reses, cerdos, patos y cuyes. Es muy rara la ocasión en que las personas tienen animales de carga, una mula o burro.

## 1.2. La recolección

La recolección juega un papel muy importante en el abastecimiento de alimentos para la población de Rucullacta, en general, y de Campococha, en particular. Los principales productos de origen vegetal que se recolectan son los yuyos<sup>12</sup>, los hongos o *ala*, los frutos silvestres y el palmito. El palmito es el corazón de la

palma —se extrae solo de cierta especie, como la unguragua por ejemplo.

La cantidad en que se hace la recolección varía según el propósito y las concepciones que tiene cada familia respecto a esta actividad. Cuando lo hacen para el autoconsumo, por lo general lo comen el mismo instante en que recogen los frutos, aunque pueden guardar un poco para la familia. En cambio, cuando recolectan para el mercado lo hacen en grandes cantidades.

En cuanto a las actitudes particulares de las familias respecto a las cantidades de productos que se recolectan, algunas lo hacen con medida, son las que recuerdan las enseñanzas de los mayores que decían que hay que medirse porque "no solo se tiene hambre por un día". Tienen idea del ahorro en cuanto al consumo de los recursos naturales. Algunas personas explícitamente dicen: "hay que ahorrar". Otras familias, las que están orientadas al mercado, recolectan en grandes cantidades.

Entre los alimentos de recolección de origen animal se encuentran los *kuru* o gusanos, que son los más importantes; también capturan ranas, culebras, tortugas.

Existen distintos tipos de *kuru*; algunos se encuentran en las hojas de los árboles, otros en los troncos y algunos se los hace crecer en el palmito de los árboles tumbados.

Los calendarios no solo rigen la recolección de gusanos sino las actividades relacionadas con ella, por ejemplo, la temporada en la que se puede tumbear la palma donde crecerán los *kurus*. Así, en el caso del *chonta kuru*, se debe tumbear el árbol en Luna tierna, para que los escarabajos pongan los huevos.

Hay algunas concepciones y prácticas que se realizan con el propósito de que los gusanos crezcan y se den en abundancia. Dos o tres meses después de tumbado el árbol se realiza la recolección de los gusanos.

#### Plantas y frutos que se cosechan y se recolectan durante todo el año

*Morete, guayaba, garabato yuyo, tuta yuyo, maqui yuyo, chikta muyu, chonta sisa, frutipan, guaba de monte, mangaipakachi, yacukachi, makirin yuyo, kambia, matini yuyo, chiutalaram, guamal, kambia, locata yuyo, matini yuyo, pan lisan yuyo, papanko, paparawa, pushawa, shimbi yuyo, shiwa yuyo, yuyo culumpa, cambia, morete, uva de monte.*

Los *kuru* que se recogen a lo largo del año son el *morete kuru* y el *chonta kuru*. La temporada de recolección de gusanos es cuando están maduros y gordos, pues la grasa es muy apetecida.

<sup>12</sup>Se conoce como yuyo a las hojas tiernas de plantas relativamente pequeñas, como los hechos que son utilizadas a manera de verduras.

Calendario de recolección de frutos y plantas

Nombre	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Guachanso (mani)</b>												
Avio												
<b>Pacai</b>												
Cambiag												
<b>Mangoipicachi</b>												
Uvillas												
<b>Chonta</b>												
Pitón												
<b>Pasu</b>												
Patas												
<b>Morete</b>												
Uvillas												
<b>Granadilla</b>												
Ukuchagomales												
<b>Guachanzo</b>												
Tikasu												
<b>Chonta</b>												
Unguragua												
<b>Ita</b>												
Cacao blanco												
<b>Guaba machetona</b>												
Ungurahua muyu												
<b>Chonta sisa</b>												
Morete												
<b>Aya muyu</b>												
Chimbi												
<b>Yaku cachi</b>												
Shigua												
<b>Chalin muyu</b>												
Tuta ala												
<b>Chinchi ala</b>												
Clusi ala												
<b>Pishku ala</b>												
Ayak ala												
<b>Buson ala</b>												
Cambia												
<b>Cacao ala</b>												
Rinri ala												
<b>Mishki ala</b>												
Chinche ala												
<b>Chonta caspi ala</b>												
Guayaba												
<b>Garabato yuyo</b>												
Granadilla												
<b>Tuta yuyo</b>												
Chikta yuyo												
<b>Panfison yuyo</b>												
Guamal yuyo												
<b>Shimbi</b>												
Yuyo columpo												
<b>Morete</b>												
Shigua												
<b>Pushagua</b>												
Lacata yuyo												
<b>Papanga</b>												
Paparagua												
<b>Frutipan</b>												
Chiutalarama												
<b>Chikta muyu</b>												
Lakata yuyo												
<b>Maki yuyo</b>												

Calendario de recolección de "kurus" o gusanos

Nombre	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<i>Shiringo kuru</i>												
<i>Chonta kuru</i>												
<i>Guachanso kuru</i>												
<i>Miti kuru</i>												
<i>Pacay kuru</i>												
<i>Chiño kuru</i>												
<i>Potos kuru</i>												
<i>Tupullikutu *</i>												

\* Gusano del árbol de guaba, que crece en sus hojas y, cuando está maduro, cae por sí solo.

El *pakai kuru* no es comestible, pero se dice que cuando muere se convierte en garabato yuyo.

### 1.3. La pesca

Los habitantes de Campococha se quejan de la escasez de pescado y lo atribuyen al uso de la dinamita y el barbasco. A pesar de este reconocimiento, quienes siguen practicando la pesca señalan que lo hacen con anzuelo, dinamita o barbasco. Las poblaciones que están más alejadas de los ríos, pero cercanas a las quebradas, ya casi no encuentran peces, de manera que deben ir en bus o navegando hasta llegar a un río más grande para pescarlos.

Los peces que encuentran en los ríos más grandes son el *jolin* y el *jondache*, y cerca de Porotoyaku: el bagre, calamao, *lungustu*, *pashin*, *amashika*, *carachaza*, *yaviso*, *jandia*, *pacta*, *shikito*, sardina, *gual*, *gualchiki*, *lupi*, *tucsi* o barbudo, *apangura*, cangrejo, camarón pequeño y grande, churos o caracoles.

Los que se puede encontrar en las quebradas son el *shikli*, *ñachi*, *shikito*, *apangura*, *lluchunga*, *chinlos*, *yaya*, *tucsi*, *yana churo*, churo grande y pequeño.

Algunos tienen piscinas de tilapia y criaderos de caracoles, pero no les abastece.

En todo caso, los entrevistados dicen, indistintamente, que consumen *carachazas*, *jandias*, sardina, bocachico, motas, *chiti*, *umani*, *ñachi*, *tawaki*, *pashin*, piraña y camarones.

### 1.4. La cacería

Como se ha dicho, ésta es una actividad que tiene cada vez menor peso en el abastecimiento de alimentos. La escasez de animales de monte explica por que actualmente los jóvenes ya no practican esta actividad. Son los mayores los que todavía siguen haciéndolo, aunque con poco rédito. En realidad, solo pueden cazar animales menores.

Aunque los habitantes de Campococha cuentan con una reserva muy pequeña y en la que no se debe cazar, es el

único lugar donde pueden hacerlo, de manera que es donde van a practicar esta actividad y lo hacen por dos o tres días.

De los datos arrojados en esta investigación se puede deducir que la mayor parte de la población ya no practica la cacería. Los animales enlistados por aquellos que lo hacen son la guanta, la guatusa y el paujil. También han sido mencionados la perdiz, el conejo, la raposa, el zorro, el *pakay* puma, el *guadurito*, el armadillo, el guatín, la pava de monte. En realidad, si quieren cazar animales más grandes (monos, saínos, guangana, venado y danta), tienen que entrar a la zona de reserva.

La cantidad y frecuencia varían, los conejos son los más cazados, pueden capturar tres conejos en una jornada de dos días; una guatusa, un paujil, un *guaturito* cada mes; una guanta cada tres semanas; un armadillo, esporádicamente; una guanta, una vez al año.

Las personas que van de cacería tienen que adentrarse en lugares cada vez más distantes. Algunos lo hacen en la reserva de Galeras, que tiene una extensión de 2.470 hectáreas, y está destinada al ecoturismo. Una jornada de caza les toma entre tres y cuatro días. Señalan que en la reserva hay saíno, tapir, venado, guanta, guatusa, *tintín*, monos *maki sapa*, chorongó, machín, mono nocturno o *tuta kusillo*. Un entrevistado dice que los animales que caza con más frecuencia, y lo hace en Galeras, son venado, saíno, guangana, danta, oso grande, guacamayos, *guanduritos*. Cuenta que esos animales existen ahí pero que, en lo que va de este año, no ha ido ni una sola vez; lo que revela que la cacería ha dejado de ser una actividad importante para la subsistencia.

Actualmente, se dan algunas situaciones paradójicas, por un lado, en Rucullacta no disponen de animales de caza en su entorno inmediato, de manera que deben adentrarse en la reserva para ir de cacería, y, por lo general, esta carne no está destinada al consumo familiar sino al mercado de Tena. Por otro lado, se han convertido en consumidores de carne comprada, tanto de animales del monte, que la compran a los huaorani,<sup>13</sup> como de carne de res, que la adquieren en los mercados.

Un entrevistado recuerda cómo hasta hace unos años salían de cacería con sus mujeres y sus hijos, traían entre 50 y 60 libras de carne.

Aunque actualmente casi no toman los tabúes sobre la caza, entre los animales que está prohibido cazar están el mono, venado, *tucayo*, puma, tigre y boa. El venado es considerado como la encarnación de un espíritu; algunos le denominan *demoño*. La boa es considerada como la "dueña" del morete, de allí que incluso sea prohibido para un shamán comer su fruto hasta por un mes cuando está curando a alguna persona. El *tucayo* es un

ave que canta en las noches y que no se la caza porque se cree que le quita la fuerza al cazador, al punto de no poder ponerse de pie. Respecto a tigres y pumas, los otros pueblos amazónicos no los cazan; sin embargo, en Rucullacta algunas personas señalan que sí lo hacen y comen su carne.

El tigre y la boa a más de ser animales míticos son considerados como peligrosos, lo cual constituye otra razón para no cazarlos.

## 1.5. Alimentos y aliños que compran

Los productos que compran son naturales y procesados. Los mencionados por casi la totalidad de entrevistados son el arroz, el aceite y la carne de res; seguidos por la cebolla, el fideo, las sardinas y los pescados frescos, tanto de mar como de río. En tercer lugar está el azúcar y el atún. Son menos mencionadas las papas, la zanahoria, el tomate, la col, la lechuga y el fréjol, y en mínima proporción la arveja, las habas, el pimiento, el culantro, el pan y los caramelos.

Si bien no se menciona mucho a la sal, en realidad su consumo es generalizado, pero justamente por ser un aliño tan elemental, no se lo visibiliza fácilmente.

Como se puede apreciar, la mayor parte de los productos comprados son alimentos procesados (sal, azúcar, fideos, aceite, atún y sardina enlatados) o no procesados pero provenientes fundamentalmente de la Sierra y, en pocos casos, de la Costa (arroz y pescado).

Ya se ha dicho antes, utilizar alimentos adquiridos en el mercado demanda mucho esfuerzo a la población de Rucullacta, porque implica la monetización de la economía familiar. Aunque se trata de alimentos complementarios, respecto a los que produce cada familia, el adquirirlos significa que cada vez se debe destinar más tiempo a los cultivos no tradicionales y a los monocultivos para obtener circulante.

## 1.6. Intercambio de alimentos

Los alimentos que más se recibe como regalo son los que no se obtiene localmente. En primer lugar está el arroz, seguido por la carne de pollo y el pescado, el azúcar y la sardina.

También son mencionados la carne de monte, las legumbres, la yuca, el plátano, la sal, el aceite, las papas, el pan, la avena, el atún, la tilapia, el aguardiente. Estos regalos son esporádicos y se hacen cuando se visita. En tales ocasiones, los padres brindan a sus hijos comida preparada, basada fundamentalmente en alimentos que ellos mismos producen (yuca, pescado, plátano, chicha, pollo).

<sup>13</sup> Los huaorani llevan a vender carne de monte ahumada.

### III. Consumo de alimentos

#### 3.1. La comida ordinaria

Al ver a las comunidades tanto de Campococha como de Porotoyaku tan articuladas a la ciudad de Tena, uno podría pensar que son bastante aculturadas, en cuanto a la alimentación. Sorprendentemente, la tradición culinaria está muy arraigada. Más aún, es evidente que existe una clara conciencia de su identidad, un orgullo por sus costumbres culinarias y un deseo explícito de conservarlas. Esto se debe a su interés por conservar la dieta rica y variada, obedeciendo a propósitos netamente nutricionales, así como también al objetivo de mantener la tradición con fines turísticos.

En todo caso, lo llamativo de estas comunidades es que, a pesar del deterioro del medio ambiente y de la disminución del territorio, aspectos que han afectado drásticamente la caza y la pesca, la recolección sigue siendo el mecanismo que les permite sostener una dieta muy variada.

De las dos comunidades, Porotoyaku se encuentra en una situación mucho mejor que Campococha, esta última tienen menos tierra, su inserción en el mercado es menos ventajosa que la de Porotoyaku, y está un tanto al margen del poder político local. En estas circunstancias, la dieta en Campococha está privada de los productos que tradicionalmente consumían en mayor proporción que en Porotoyaku, y, como consecuencia, es más dependiente de los productos del mercado.

La yuca y el verde son los productos básicos. Los yuyos (plantas de hojas tiernas), los *muyus* (frutos de pepas grande), las *alas* (hongos) y los *kurus* (gusanos) son los que aportan mayor variedad. Entre los productos de consumo diario se encuentran la yuca, plátano, palmito, *garabato yuyo ala*, sardina, pollo, carne, *chonta kuru*, ají, *patas* o cacao blanco, *garabato yuyo*, *tikasu*, *achantsu*, *marachaza*.

Según los resultados de las entrevistas, la comida que se consume ordinariamente es el arroz, con pollo o con huevo, sardina (enlatada) o carne de res, el majado de verde, y algunos platos tradicionales como la mazamorra con carne, el garabato yuyo hecho refrito, asado o en *maito*, el locro de yuca con pescado, el *maito* de pollo con palmito, las pepas de *patas*, con ají y *achogchas*.

Las formas más comunes de preparar son en caldos, mazamorras (coladas de sal), en *maito*, que puede ser de carne, pescado, huevo, palmito, *kuru* o *yuyo*. Las hojas que se usan para el *maito* son *ciopanga*, *yakipanga*, *uchupanka*.

También se encuentran como platos tradicionales el locro de yuca, el locro de verde, la sopa de pepa de guaba o

*italkatu*, que se prepara con plátano verde, la mazamorra de armadillo o de ala, o mazamorra de verde.

Las pepas como las patas (cacao blanco) y el *tikasu* o *maní* de monte pueden comerse cocidas o asadas. Con estos dos productos se puede preparar ají, después de asarlos y machacarlos.

Los *kurus* se comen asados en un palito que los atraviesa o en *maito*.

El plátano se come majado, en mazamorras y en chifles. Estos últimos pueden ser de plátano o de orito verdes.

La yuca, a más de servir para preparar las mazamorras, también se come cocinada, para acompañar alguna carne, también en tortilla.

Entre los alimentos introducidos y que cada vez se difunden más se encuentran a la sopa de fideo, el arroz con huevo, el tallarín.

En Campococha, a falta de alimentos de origen animal, compran carne de res, de pollo, de choncho o de pescado y usan como condimento Sabora o los cubos Maggi.

En cuanto a las bebidas, están las de mayor consumo: la chicha de yuca y la de chonta, luego le sigue la *chucula* que es una bebida no fermentada que se hace con plátano maduro, cocido y machacado. También preparan chicha de maíz y chicha de maní; el guarapo de guineo.

La chicha de yuca se puede preparar con la yuca cocinada o con la yuca asada. En el último caso se la hace fermentar con el polvo de un hongo que se deja crecer en las raíces de la ortiga. Otra manera de preparar la chicha de yuca es utilizando un hongo rojo que sale en el polvo del plátano verde sancochado, que se mezcla con la yuca cocinada y guardada en un canasto forrado de hojas. Esta chicha es denominada *ipanaki*. También se puede hacer fermentar con camote cocinado o crudo. El uso del camote o de los hongos ha sustituido a la masticación, como mecanismo de fermentación.

El vinillo de yuca se prepara mediante un proceso de destilación.

Otras bebidas mencionadas son la limonada, los jugos, el café, las coladas de arroz y de avena, el agua aromática de hierbaluisa.

Un informante señala que se va perdiendo la tradición culinaria debido a que los jóvenes son cada vez más cómodos y vagos; que hasta hace algunos años, las mujeres se levantaban a la una de la mañana para preparar la guayusa y a las dos para preparar la chicha; que a esas horas la familia se despertaba y conversaba, lo que permitía transmitir las costumbres a las nuevas generaciones; a las seis de la mañana los hombres ya se iban a trabajar.

La guayusa es la hoja de un árbol con la que se prepara agua aromática, que se utiliza con distintos propósitos y de distintas maneras. Se la toma en la madrugada y en la tarde para que dé fuerza, para que la persona se despierte o despiere; también se la usa con fines curativos (dolor del cuerpo), y para controlar los efectos de los alucinógenos. También tiene un uso externo, se lavan brazos y manos para evitar la mordedura de las culebras. La gente realiza esta práctica en la mañana, antes de salir a trabajar.

#### Hierbas, aliños o condimentos que utilizan

Los aliños más utilizados son el culantro, el *sacha culantro* o culantro de monte y la cebolla, tanto blanca como colorada; también se menciona la cebolla china y el achiote. Algunos utilizan aliños procesados (cubos Maggi y Sabora).

Aunque la papa, la yuca y el plátano verde no son aliños, algunos entrevistados los mencionan como tales porque, de hecho, son utilizados en los caldos para darles sabor.

### 3.2. La comida festiva

Las celebraciones y la comida que se consume en ellas han cambiado profundamente. Solo había dos celebraciones tradicionales: la *maki charina* o pedido de la mano de la novia. En ésta se les juntaba a los novios, sin que se conozcan previamente, y se decidía su matrimonio. Lo celebraban consumiendo carne de monte, locro de yuca y *maitos* en abundancia. Todos los invitados contribuían llevando carne de monte, de modo que cada uno podía consumir entre 50 y 100 *maitos*. Los padrinos y las autoridades eran los que mayor número de *maitos* recibía. Se bebía *alli asua* (chicha de yuca asada), *ipanaku* (chicha de yuca fermentada con hongo brotado en plátano verde) y guarapo maduro.

La otra celebración tradicional era la *vara yuna*, en la que se nombraba a las autoridades locales: gobernador, capitán y teniente a los chamanes, quienes eran responsables de organizar las mingas.

También se celebraba el nacimiento de un niño, haciendo rituales propiciatorios para que éste fuera un buen cazador y la niña, una buena trabajadora.

Actualmente celebran otras fiestas, que se denominarán "modernas": el aniversario de la comunidad, bautizos, confirmaciones, cumpleaños, confirmaciones, Día de la Madre, Día del Padre, Navidad, etc. En estas fiestas se come arroz con pollo o carne de res, y se bebe vino, cerveza, guarapo, "veinticinco" (trago de caña). Estas fiestas tienen tan poco significado que, según algunos informantes, juntan tres o cuatro de ellas y las celebran en un solo día.

Como puede verse, la comida festiva era la preparada con carne de monte. Incluso en la actualidad, cuando se celebra un bautizo o un matrimonio, los platos destinados a los padrinos son los tradicionales, mientras que para el resto de los asistentes puede ser la comida moderna. En cuanto a las bebidas se encuentran la *alli asua*, el *ipanaku* y el guarapo de plátano.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

#### Alimentos sanos

Son considerados como tales todos los productos naturales: animales de monte, frutos, *kurus*, yuyos, pescados, gallina criolla, huevos criollos. Entre los platos considerados sanos están la mazamorra, el locro de yuca, la chicha de yuca.

Son sanos y curativos dos tipos de guaba: la *machitona* y la *ilta* (guaba ancha); la unguragua, para comer con yuca o plátano, y el palmito de chonta.

#### Restricciones alimenticias

Cuando se cura con *chonta kuru* no se debe comer ají, mucha sal, yuca o chicha por dos días. Tampoco se debe comer pescado, huevos, gallinas "finas" (flacas, delgadas).

Cuando alguien está lisiado y es curado por una persona que tiene *paju* o poder, no debe comer ají por dos días, poca sal, no debe tomar chicha ni yuca. No puede salir a trabajar. En estos casos también es bueno curar con manteca de boa. También se prohíbe el ají y se restringe la sal.

Cuando una persona tiene epilepsia debe hacer dieta; no debe consumir ají, sal, ajo, cebolla; no debe consumir alimentos calientes y no debe tener sexo.

Para curarse la bronquitis no debe comer los animales que vuelan y que andan en la noche (la raposa). Tampoco puede comer armadillo, guanta o conejo. Solo debe comer yuca recién hecha, por tres o siete días.

En caso de picadura, se soba ortiga en la cabeza y se sopla humo de tabaco en todo el cuerpo. Se coge el afrecho del tabaco (para que no dañe la dentadura) y se chupa la herida.

### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

#### Alimentación durante el ciclo menstrual

La menstruación es un periodo en la vida de la mujer que es visto como algo especial, no solo por los procesos fisiológicos que experimenta, sino por los efectos

### Alimentos a los que se les atribuye propiedades curativas

Alimento	Para qué sirve
Chonta curu*	Gripe, bronquitis
Huevo	Enfermedad
Manteca de boa	Para miembros lisiados
Sangre de tortuga	Ataque al corazón (caliente)
Sangre de gallinazo	Ataque al corazón (caliente)
Orito	Da más energía. Es alimento, engorda.
Chontacuru	Asma y gripe
Plátano majado	Bronquitis
Sangre de tortuga	Ataques de epilepsia
Jengibre	Gripe
Yuca recién cocida	Bronquitis
Chiri yuyo	Limpia el hígado
Ajo de bejuco	Fiebre, gripe, diarrea, dolor del cuerpo
Limón	Catarata
Sicta (raíz comestible)	Asma
Hoja de trompetero	Desnutrición infantil
Guayaba con gotas de jugo de toronja	Diarrea
Tomate silvaestre	Ataque al corazón
Ají + liana de ajo + "bala de cañón"	Gripe, fiebre, hongos
Borojó	Cáncer
Toronjil	Mal de riñones
Carne de gallinazo	Epilepsia
Tortuga pequeña	Epilepsia
Tuta yuyo	Buen alimento para los niños, da sabor a la sopa.
Papaya	Buen alimento para los niños.
Jugo de piña	Fortalece el estómago a los niños.
Sopa de coliflor	Buen alimento para los niños.
Jugo de granadilla	Aumenta la virilidad.
Puma yuyo	Para la tercera edad: para el reumatismo, da fuerza, quita el dolor, aumenta la resistencia, da más años de vida.
Mazamorra, huevo, maduro asado, majado de verde con caldo, yuca suave, mandarina, limón, chicha, chicha de chonta, yuca, maíz.	Son buenos para la memoria. Recomendado para adultos.
Jugo de granadilla	Aumenta la virilidad.

### Alimentos dañinos

Alimento	Efecto
Sapo <i>tulumba</i>	Porque es venenoso. Produce la muerte (si no se sabe preparar).
Hongos	Si no se cocina bien, produce vómito.
Pescado	Malo para los niños. Produce dolor de barriga.
Animales nocturnos	Porque son opuestos al hombre que es diurno. No permite curarse de bronquitis.
Armadillo	Es malo para los enfermos, no permite curarse.
Ají, animales nocturnos, <i>Sasi uchu</i> (pepa de ají)	Infecciosos.
<i>Guachansu kuru</i>	Es venenoso. Si no se sabe preparar, es mortal.

que se cree generan en el mundo circundante. Los napo quichuas consideran que provoca daños a los sembríos, particularmente de yuca, porque se piensa que la seca, y a la chonta cuando está en flor, porque se cree que la pudre. Por lo tanto, la mujer no debe ir a la chacra durante la menstruación. Un informante dice: "Es como un veneno. Las pepas de cacao se queman, los plátanos se descogollan, los hijuelos no retoñan". Otro informante dice que solo se mueren las plantas de yuca y de naranja; otros dicen que mueren todas las plantas.

En cuanto a los tabúes alimenticios, éstos se relacionan con los efectos que, dicen, tienen ciertos alimentos sobre la mujer que los consume.

Entre los principales tabúes está el ají, porque es un alimento que se considera "inconoso"; los animales o peces que tienen mucha sangre, porque aumentan el flujo sanguíneo. Entre los peces, la carachama y el *yaku lobo* porque se alimenta de carachama; entre los ani-

males, el venado, el cuchucho. También están prohibidos los animales lentos como la tortuga, el pato —tanto el *yaku pato* (pato de agua) como el *sacha pato* (pato de la selva)—; ni siquiera pueden usar la grasa de boa, porque ésta es lenta y tiene mucha sangre.

#### Alimentación durante el embarazo

El armadillo y la raya son los dos únicos alimentos que, se dice, no deben ser consumidos durante el embarazo. El primero, porque tiene uñas tan fuertes que puede excavar en la tierra para conseguir hormigas; el segundo porque tiene aguijón, con el que puede perforar.

#### Alimentación durante el parto

En cambio, son estos dos animales los que se aconseja consumir durante el parto, porque cavan y perforan, respectivamente. En concreto, se recomienda rallar la uña del armadillo y el aguijón de la raya y diluirlo en agua para ingerirlo, con el fin de que el parto sea rápido y sin dolor.

Se cree que si una mujer ha sido untada y sobada con aceite durante el parto, ésta no puede ingerir ají, sal, ni alimentos calientes.

Hay algunas otras prácticas en torno al parto en sí y al manejo de la placenta, pero no serán abordados por no ser el propósito de este trabajo.

#### Alimentación durante posparto

Después del parto se recomienda no tomar chicha porque el niño se enferma de "holanda", una infección que aparece en los labios del niño.

Durante la lactancia hay algunas prácticas que se relacionan con el cuidado de los senos y que tienen el propósito de aumentar la leche, pero, en cuanto a la alimentación, señalan que son buenos los caldos, la *chucula*, el calostro, las coladas, la avena; todas calientes.

En cuanto a los alimentos que deben evitarse, hay dos tipos, los que producen daño a la madre y los que producen daño al niño. Se considera que es peligroso para la madre comer venado, cuchucho, saino, *sacha pato*, tortuga, raposa, porque son irritantes y porque aumentan el flujo de sangre.

Entre los alimentos prohibidos, por los efectos que pueden provocar en el niño, se encuentran aquellos que se piensa van a causar en éste cambios somáticos o de comportamiento que le asemejarán al animal que ha sido consumido por la madre, por ejemplo: el conejo porque tiene los ojos saltones, el venado porque tiene el pecho y el abdomen fuertes y anchos, las patas delgadas, los dientes podridos y mastica muy rápido; el mono, porque es muy travieso; la guanta, porque ronca

y emite sonidos durante la noche; el pescado, porque el bebé va a tener boca de pescado; el tapir, porque va a tener la boca como hocico.

Existen otros tabúes posparto que involucran incluso al hombre —padre del niño— y que no tienen que ver, precisamente, con la alimentación sino con las actividades que realiza, porque, de no observarlas, se puede enfermar el niño.

#### Alimentación de los niños lactantes

En general, lactan hasta un año, pero en algunos casos solo hasta los seis meses. Sin embargo, pueden empezar a ingerir otros alimentos, por lo general entre los dos y tres meses, unos pocos dicen entre los cinco y siete meses. Empiezan a comer chucula, huevo tibio, maduro cocinado, chicha de yuca tierna. Unos pocos señalan que les dan papa, plátano maduro y yuca cocinada y machucada. Son unos pocos los que señalan que les dan frutas como papaya, piña, guanábana, naranja, guaba y plátano o jugos de naranja y de papaya. También son muy pocos los que dicen que les dan avena, coladas y caldo de pollo, puré de papachina. Todos estos alimentos son valorados como apropiados para un lactante. Luego, poco a poco, les dan toda la comida, pero en pequeñas cantidades: pollo, carne picada, *ratón de monte siucucha*, chicha de chonta, jugo de limón.

### 4.3. La alimentación según sexo y actividad

Puesto que los pueblos amazónicos han tenido tradicionalmente una división sexual del trabajo, los tabúes y prescripciones alimenticias tienen que ver con estas dos condiciones: sexo y actividad.

Las prohibiciones más importantes que tiene el hombre están ligadas a la cacería, mientras que las de las mujeres están ligadas al manejo de la huerta. Entre los principales tabúes alimenticios de los hombres se encuentran los siguientes: no comer la parte del animal por donde penetró la bala, de lo contrario, puede caer en una trampa y herirse con la escopeta.

También hay restricciones respecto a la actividad misma de la cacería. Refieren que si un hombre es guiado por el *sacha runa* (espíritu protector de los animales de la selva), es decir, si tiene su permiso, no puede matar más de cinco animales en un día de cacería, si se pasa de este límite el *sacha runa* le puede retirar el permiso. Si un cazador no es guiado por el *sacha runa*, puede matar más, pero, en cambio, no tiene tan buena suerte en la cacería.

Si un cazador caza con permiso del *sacha runa* no debe comer sin sal ni ají, porque estos productos hacen que los hombres sean vagos. Además, debe restringir el consumo de azúcar, ajo y cebolla.

En cuanto a las mujeres, las principales restricciones tienen que ver con la chacra, particularmente con la yuca. Una mujer no puede comer caña cuando va a sembrar yuca, si lo hace, la yuca saldrá dura. Cuando va a sembrar naranjilla no debe comer ají y debe restringir la sal.

## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Comidas y alimentos que les gusta

Los alimentos preferidos son los que han consumido tradicionalmente; en primer lugar, la carne de monte y, de ésta, la guanta; luego, el pescado, los yuyos, las perdices, el lagarto ahumado, el ratón de monte, la yuca, el plátano verde, los hongos, el *chonta kuru*. Entre los platos preparados, la mazamorra de verde y el locro de yuca, dicen que esta comida es "rica".

La forma de preparar el mismo alimento es muy importante, por ejemplo, les gusta el maito, pero prefieren el que se hace sobre una parrilla, porque la cocción es lenta, al que se hace directamente en la brasa.

Les gusta acompañar las comidas con yuca. Un aderezo muy importante es el ají que lo preparan con *patas* o con maní de monte.

La chicha la prefieren bien espesa. En estas condiciones hasta puede remplazar a la comida.

### 5.2. Comidas y alimentos que les disgusta

Los alimentos que les disgusta son generalmente los procesados, fideos, atún y sardina enlatados; dicen que tienen mucho químico. Tampoco les gusta el arroz ni la carne de afuera. Algunos alimentos locales como el lagarto y la tortuga les disgusta por la forma del animal. En menor proporción son mencionados: la *chucula* de orito y la chicha de yuca con camote, porque les sienta mal; esta última porque fermenta demasiado rápido. También mencionan a la carne de lagarto.



# Los Quichua del Curaray

**A. Caracterización general de las comunidades y de la zona**  
*Sara* significa maíz y *Yacu*, agua. Este nombre está ligado al mito de origen de este pueblo. Dicen que un día una mujer se encontró una mazorca de maíz en el río y que, siguiéndola, aguas arriba, vio a la mujer que era su dueña, era Nunkui y que ella se la entregó para que pudiera sembrarla.



## Sarayacu

Sarayacu es uno de los pueblos quichuas de la Amazonía, pertenece a la provincia de Pastaza, cantón Pastaza, parroquia Sarayacu. La comunidad está dividida en cinco sectores: Centro Plaza, Centro Pista, Chontayaku, Shiwacocha, Sarayaquillo y Kali Kali. De éstos, los más importantes, desde el punto de vista administrativo, son los dos primeros, ya que en ellos está la sede de su organización más importante, la *Tayak saruta* (*Tayak* es el nombre de unos seres míticos, con poderes chamánicos, de los que dicen ser descendientes los sarayucus, *Saruta*, maíz). Es decir, el nombre de esta organización hace referencia al origen mítico del maíz y del pueblo de sarayacu. También está la tenencia política, la escuela Simón Hurtado, el Colegio Técnico Agrónomo de Sarayacu, una capilla, un convento de monjas y un centro de hospedaje.

A Sarayacu se puede acceder por vía aérea o fluvial. Está a unos 35 minutos de vuelo desde Shell (población que está a diez minutos del Puyo) y a seis horas en canoa, desde Canelos (a dos horas del Puyo, en carro).

Se encuentra a unos 400 msnm. Tiene una extensión de 135.000 hectáreas, en las que se incluyen cinco áreas de reserva, ubicadas en diferentes partes de este territorio y que suman una superficie aproximada de 80.000 hectáreas. En ellas está prohibido cazar, especialmente, dantas, monos y tucanes. Su población es de 1.500 habitantes, aproximadamente.

No se sabe exactamente cuál es el origen de este pueblo kichwizado, pero hay evidencias etnográficas, principalmente provenientes de la mitología, que sugieren que

son de origen shuar y andoa —aunque algunas personas de Sarayacu dicen que huaorani—. Parece que se asentaron en el territorio que hoy controlan, desde el siglo XIX, y que tuvieron fuertes influencias de los quichuas de la Sierra.

Según su líder actual, Dionicio Machoa, hacían grandes desplazamientos para conseguir la sal. Como cazadores que eran, practicaban el trueque de pieles de animales por sal.

Sarayacu está rodeado por tres pueblos indígenas: los sápara, al norte; los achuar, al sur; y los quichuas de Pacayacu, al occidente; una población de mestizos, Montalvo, al oriente.

Por la explotación petrolera, Sarayacu está sufriendo los efectos de la contaminación ambiental y el virtual exterminio de los animales de caza y de los peces. Otro factor que parece estar afectando a la fauna de los ríos es el uso de canoas a motor.

La población de Sarayacu se ha quedado con pocas posibilidades de caza, no todos pueden hacerlo y los que lo hacen deben caminar por lo menos ocho horas para encontrar alguna pieza. La falta de peces en los ríos ha sido una de las condiciones para que unas pocas familias, apenas el 10%, se abastezcan de ellos construyendo piscinas para criar carachama y tilapia. Estas familias utilizan los peces para el autoconsumo y, en ciertas ocasiones, venden al resto de miembros de la comunidad, en las escasas ocasiones que éstos tienen la posibilidad de comprar.

El relativo aislamiento que tienen respecto a las ciudades ha permitido que la agricultura siga orientándose al autoconsumo, pero, al mismo tiempo, explica lo poco monetizada que es la población, lo que constituye un problema si se toma en cuenta que está articulada irremediamente al mercado, pues hay muchas necesidades creadas que ya no pueden ser satisfechas con una economía de autoconsumo: vestuario, educación, salud, entre las más importantes. Los que manejan metálico son los maestros y unos pocos técnicos y líderes.

Tienen agua entubada, pero no es segura. Están a orillas del Bobonaza, un río navegable, de aguas mansas pero turbias. Están contaminadas no solo por las petroleras sino por el uso humano. En el centro hay unas tres tiendas donde se venden productos alimenticios procesados: sal, azúcar, fideos, bebidas gaseosas, sardina y atún enlatados y, ocasionalmente, un poco de legumbres y hortalizas.

En el centro de Sarayacu tienen paneles solares como fuente de energía, lo que permite incluso el uso de computadoras por parte de los dirigentes y técnicos que trabajan en la organización. El consumo de productos foráneos genera una basura no orgánica, que no estaban acostumbrados a manejarla. Si bien hay un centro de salud que, al momento de realizar el trabajo de campo, estaba atendido por una médica nativa de Sarayacu, doctorada en Cuba, los chamanes siguen jugando un papel importante en el control y tratamiento de los pacientes de la localidad.

Es un pueblo exógamo, las alianzas matrimoniales se establecen fundamentalmente con los quichuas de Pindoyaku. Su tipo de residencia es patrilocal. Tienen influencia católica. Como se ha visto, todavía hay la presencia de religiosas católicas, algo que resulta bastante raro en las poblaciones indígenas amazónicas.

Algunos de los jóvenes de Sarayacu han estudiado hasta el nivel superior. Tienen una médica —que estudió en Cuba—, un piloto, varios han llegado a ocupar cargos importantes, incluso en organismos internacionales como el BID (Alfredo Viteri). Los líderes son muy politizados y con una formación técnica en formulación de proyectos y en computación. La primera ministra de Comunicación del actual gobierno, Mónica Chuji, es de Sarayacu. El actual presidente de la Conaie, Marlon Santi, también es originario de aquí. Hay algunos hombres y mujeres que se han casado con europeos o estadounidenses. Todo esto ha producido algunos cambios en la conciencia identitaria de la población de Sarayacu. Sin embargo, es evidente la voluntad de recuperar y preservar su propia cultura.

La mayoría de la población tiene un tipo de vida tradicional, aunque modificada por la casi imposibilidad de

practicar la caza y la pesca. Por lo tanto, la agricultura y la recolección son las principales actividades que les permite abastecerse de alimentos.

Sarayacu es un pueblo que tuvo gran notoriedad, incluso a nivel internacional, por su lucha contra las petroleras, particularmente contra la Arco Oriente y la AGI. Después de grandes enfrentamientos con el ejército ecuatoriano, lograron detener las pruebas de prospección sísmica. El conflicto llegó al Tribunal Interamericano de Derechos Humanos y falló a favor del pueblo de Sarayacu. Aunque resta todavía que el Estado ecuatoriano retire las minas sembradas en su territorio.

A nivel organizativo, la instancia más alta es el Consejo de Gobierno de Sarayacu, compuesto por un comité y los representantes de salud, educación, territorio, recursos naturales, mujeres, cultura y deportes. Forman parte de este consejo los curacas y los *licuates*, uno por cada sector. El curaca es la máxima autoridad y cumple con funciones administrativas, políticas y de justicia, en primera instancia. El *licuate* es la segunda autoridad, asiste al curaca y cumple con funciones de justicia. La figura del curaca fue introducida desde el período colonial. El *licuate*, si bien es un nuevo nombre, como figura ya existía desde antes, era el fiscal, una autoridad que antes estaba bajo el control del cura de la localidad y que respondía a sus intereses<sup>14</sup>.

Los problemas más graves que enfrenta actualmente Sarayacu son en primer lugar, como ya se dijo, la presencia de minas sembradas en su territorio, para la prospección petrolera. En segundo lugar, las incursiones que realizan los sápara-quichuas de Morete a los sitios de caza de Sarayacu. Dicha población, por ser evangélica, ha dejado de respetar los tabúes de cacería, propios de las culturas amazónicas, de modo que la practican sin restricciones. Esto se explica, en gran medida, porque Morete ha sido afectada gravemente por las petroleras, lo que les obliga a incursionar en el territorio de los sápara y de los quichuas de Sarayacu.

## B. Información alimentaria

Dadas las malas condiciones ambientales, los alimentos que generalmente se consumen son los que provienen de la chacra y de la recolección. Los alimentos más consumidos son la yuca y el plátano. Debido a la lejanía de los sitios de cacería, cuando los hombres enferman dejan de cazar, y la comida se reduce a la chicha de yuca. Los maestros de la escuela señalan que el estado nutricional de los niños es malo, lo que incide en el rendimiento escolar. Les llama la atención la rapidez con que olvidan lo aprendido.

<sup>14</sup> *Licuate* es el nombre del jefe de los animales —aves, sapos, loros, pájaros.

## I. Abastecimiento de alimentos

### 1.1. Producción agropecuaria

Si bien la población de Sarayacu se ha vuelto sedentaria, todavía conserva el sistema de *purina*. Es decir, sigue utilizando los recursos naturales de manera itinerante. Las chacras están relativamente distantes de la casa. Alrededor de ésta tienen varias plantas que les permite abastecerse de forma inmediata. Los tambos, que son los lugares de caza y pesca, pero también donde tienen sus chacras, están aproximadamente entre seis horas y un día de distancia respecto a su casa. Los tambos se encuentran cerca al río, pues éste constituye su fundamental vía de comunicación.

Como señalan los entrevistados, la manera de manejar la huerta es a imagen y semejanza de la selva. Tienen cultivos absolutamente diversificados, pocos ejemplares de cada especie o variedad; solo la yuca y el plátano son los más numerosos, porque son la base de la dieta. Una chacra tiene aproximadamente tres años de duración, al cabo de los cuales deben abrir una nueva chacra.

Es importante el manejo de las fases por las que atraviesa la chacra: una se llama *ushun*, cuando se está cosechando, y *purun* cuando ya se ha cosechado todo y está llena de maleza. El plan de manejo de las chacras propuesto en Sarayacu toma en cuenta estas dos instancias para un mejor aprovechamiento de la tierra, pero sobre todo para protegerla y preservarla. El proyecto consiste en sembrar árboles maderables y medicinales desde la etapa de *ushun*, y estos más las palmas en la etapa de *purum*.

#### Alimentos que cultivan (tipos y variedades)

Los entrevistados señalan que cada familia trata de tener una gran variedad de productos, pero ninguna tiene los mismos productos que otra. Solo hay unos pocos que siembran maní y maíz, por ejemplo. Pero a más de esto, dicen que cuando vuelven a sembrar, cada familia prefiere otros productos, respecto a los de la vez anterior, de manera que ni siquiera una misma familia siembra siempre los mismos productos.

- *Variedades de yuca o lumu: ucupacha lumu, cundiriana lumu, puni lumu, taraputu lumu, shiwamuyu lumu, jatun lumu, micamama lumu, sicuanga lumu, elena lumu, Pastaza lumu, guasay lumu, putu lumu, ñaguí sapa lumu, quelchi lumu, yacu lumu, pichona lumu, ruyaculumu, tesalumu, aguaricu lumu, shilvi lumu, haguayana lumu, shilishili lumu, puñi lumu, tulumbu lumu, hermélinda lumu, guagua lumu, quantug lumu.*
- *Variedades de plátano: cutucpalanda, atipalanda, jatunpalanda, shlin palanda, uctziri palanda, gua-*

*costillas palanda, yurimaguas palanda, tumbuhuma palanda, guagua palanda, yurimawspalanda, casi-palanda, uchillapalanda, punshana palanda, maquinchanga palanda, alli palanda, guallimaui palanda, chubapalanda, yanapalanda, guascapalanda, matsanguña palanda (maqueño), margarita, shanai palanda, yuri palanda.*

- *Variedades de papa: papa jibara, papachina, ayombi papa, jatun papa, sañi papa, chuba papa, papa duna, suilulun papa, indillama papa, chicuan papa, guagua papa, yana papa, guagua chaqui papa, angu papa, butipapa, humapapa, isha, iwa.*
- *Variedades de camote o cumal: asuana cumal, mishqui cumal, chamu cumal, taruga cumal, jatun cumal, ruya cumal, mishki cumal, chamu cumal, taruga cumal, jatun cumal.* Algunos solo clasifican al camote en rojo, blanco y morado.
- *Variedades de mandi (fruto): acacha mandi, allcullu mandi, tutapishcu mandi, manllupa mandi, callana mandi, cusamandi.*
- *Variedades de fréjol: canigal, caspi purutu, yana purutu, ruyac purutu, muru purutu.*
- *Variedades de piña o chivilla: vapor chiwilla, uchilla chiwilla, casha chiwilla, llanden chiwilla, tumbuma chiwilla.*
- *Variedades de naranja o laranka: runa laranka, pundu laranka, aulu laranka, uchu laranka.*
- *Variedades de maní o inshi: inchila inshi, jatun inshi.*

También siembran maíz, tomate, achogcha, zapallo, cebolla china, papaya, naranjilla, mandarina, limón, guabas, chontaduro, pasu, caña de azúcar, cacao, café, arazá, caimito, chirimoya, uvas, morete, *chiguamuyu, pulun*, pitón, guayaba, aguacate, achiote, *chiliguayo, chuco candi, shambiramoya*, coquilla, frutipan, *guanchá* (maní de monte), güito,<sup>15</sup> *kila, chilimuyu, isha* (parecidos al zapallo), *iwa* (parecido al camote); entre las frutas están: *ungunaranca, pundu naranca, auro naranca, uchunaranca.*

La decisión de sembrar un tipo de producto depende del color y de la consistencia de la tierra.

#### Destino de la producción

Toda la producción está orientada al autoconsumo. Aun cuando siembran grandes extensiones de yuca o de plátano.

#### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

La respuesta general es de que se han perdido muchos productos y variedades. No fue posible verificar en este trabajo pero, tanto el curaca como los demás entrevistados, dicen que conocían alrededor de 200 variedades de yuca. A la hora de enumerar las variedades de yuca

<sup>15</sup> El güito se usa como pintura corporal, pero dicen que también se come cuando madura y cae del árbol.

perdidas o que están desapareciendo salieron las siguientes: *guantuk lumu, putu lumu, shilvi lumu, walcan-ga lumu, pichana lumu, pula lumu, tulumba lumu*. Una persona señala: *shilishili lumu, jaguayana lumu*. Respecto a la *putu lumu*, dicen que ahora se ve esa variedad en tierras de los sápara y de los achuar, pero ya no en Sarayacu.

- *Variedades de plátano: pushana palanda, yurimawas palanda, tumbu palanda.*
- *Variedades de papa: papa tingu, guagua chaqui, fundu papa, shugua papa.*
- *Variedades de mandi: racacha mandi, tutapishcu mandi, allcullu mandi.*

### Animales de corral

Todos tienen gallinas. Una sola familia —de todas las entrevistadas— tenía 3 cerdos y una sola tenía 2 vacas. Las gallinas son para autoconsumo. Las utilizan como sustituto de los pescados o de la carne de caza. Dicen que solo cuando les ruegan, venden alguna gallina a un familiar.

### Alimentos que adquiere y que se dirigen al mercado

Las únicas personas que compran productos de fuera son las que disponen de dinero, es decir, los profesores. Ellos se ven obligados a adquirir productos en las tiendas que se encuentran en la localidad, porque no tienen tiempo para la chacra y menos aún para la caza, la pesca y la recolección. Son pocas las personas que compran porque prefieren los productos de fuera. En este caso intercambian animales de caza con sal, arroz, jabón, municiones y pilas. También intercambian *maitos* y pescados con productos agrícolas como yuca, plátano y fréjol, también con productos agrícolas o de recolección (*shuya muyu*). En realidad, lo que más les interesa adquirir a través del intercambio es sal y jabón.

Los productos mencionados por las personas que usualmente compran sus alimentos, es decir, los profesores, fueron: sal, arroz, habas, lenteja, papas, cebolla, col, tomate, zanahoria, melocho, coliflor, lechuga, papanabo, sardina, atún, sardina enlatada, mermeladas, pollo, carne de res, pescado de piscina, fréjol, fideo, panela, ajo, arveja, tallarín, aceite, azúcar, avena, huevos, chocolate, leche, harina, pepinillo, manzana, uvas y queso.

La gente de la localidad, a veces, vende animales de caza a los propios miembros de la comunidad. Si el animal es grande, lo venden por piezas. También cuando se van de pesca a otros ríos traen pescado ahumado y lo venden. Sin embargo, hay que señalar que ésta es una práctica que se ha introducido y que rompe con las prescripciones culturales, pues, según los entrevistados, no se debe vender nada que se toma de la naturaleza, se cree que trae mala suerte.

### Intercambio recíproco de alimentos

Generalmente, se hace intercambio entre personas de la comunidad, no solo de manera comercial (trueque), sino para demostrar el reconocimiento por algunas acciones; por ejemplo, hay padres de familia que regalan productos alimenticios a los maestros; también le llevan productos al *yachak*, por haberles curado. Este último no les cobra, pero los pacientes o familiares le llevan alimentos.

También comparten alimentos, particularmente animales de caza, cuando tienen en abundancia. Lo hacen entre familiares y compadres.

En el pueblo de Sarayacu es evidente la influencia de los quichuas de la Sierra. Eso se refleja en el tipo de autoridades que tienen, pero también en las formas de reciprocidad que practican. A diferencia de otros pueblos amazónicos, en Sarayacu es importante el sentido que tiene la comunidad. En cuanto a la reciprocidad, se puede apreciar que hay intercambios no solo a nivel familiar sino comunitario. La minga es fundamental para realizar trabajos (por ejemplo: limpiar caminos) no solo a nivel de cada sector, sino de todo el pueblo de Sarayacu. El curaca es el que brinda chicha a todos los mingueros, que son todas las personas —excepto los niños— de los cinco sectores que van pasando por sus casas a lo largo del día. De hecho, la esposa del curaca carga con el peso de este compromiso, porque tiene que producir abundante yuca y preparar tinajas de chicha masticada. Este evento se lleva a cabo cada dos meses.

### 1.2. Recolección de alimentos

Recolectan achotillo, *wanchansig*, variedades de wallis: *taca wali, inchi wali, pundu wali* y otras; *chimiyyu*, uvas, morete, pitón, granadillas del monte, chambira-muyu, siramusuyu, chitimbiri, wandusmay, galarsamay; variedad de guabas: *yacupay, pilinka, yanacarapacay, cuinapacay, cutucapay, machitona, lansapacay, guanduymuyu, librimuyu, saraguandi, motilón, curuta, mantirimuyu, papcharawan*.

En cuanto a los productos de origen animal, recogen gusanos de palmito, que puede ser de chonta, unguragua, morete, *chillimuyu*, pambil; también al gusano de chamburo; huevos de perdiz, tortuga de agua, tortuga de monte, lagarto, mondote y pava; sapos como el *tulumba, tarua, guayo, sajuin, unculu* y *juin*.

El *tunculu* tiene veneno en la piel, de manera que hay que saber prepararlo. El *unculo* escupe una saliva venenosa a los perros.

### 1.3. La pesca

Es una actividad masculina. Se lo hace con anzuelo, atarraya y barbasco. Para pescar deben irse a otros ríos,

### Calendarios de recolección de productos vegetales

Producto	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Guabas												
Kila												
Uvilla												
Aguacate												
Chilimuyu												
Pasu												
Caimito												
Cambi												
Frutipan												
Morete												
Chamiramuyu												
Ungurahua												
Chonta												

porque en el Bobonaza encuentran muy poco. Durante el trabajo de campo se pudo observar que un hombre, que había pescado en otro río, llegó a Sarayacu con pescado ahumado, que fue vendido a diferentes personas de la localidad.

Cabe advertir que en Sarayacu hay unas pocas familias que tienen piscinas donde crían cachama y tilapia, aunque un entrevistado dice que tiene *ombondy* y *opotasa*.

Los peces que con más frecuencia se capturan y consumen son pintadillo, *chayba*, *cungusi*, *buluquiqui*, *chambirima*, *jandia*, *gual*, *yayu*, zapote, mosca, *mandagayavidson*, *yavisunchingulus*, *shilli*, *chinlos*, *shio*, huasi-papa, barbudo, bocachicho, *shuti*, *guanchichi*, carachama, cachama, bagre y shiquitu.

También se pesca: *inshig*, *turushcu*, *yanabagre*, *bagre*, *rucbagre*, *piñasbagre*, *inshigbagre*, *cumalbagre*, *tuksi*, *puntuksi*, *amashica*, *cul*, *tunja*, *nachi*, *calamatu*, *tonla*, *cumbaramu*, *guiringuirin*, anguila, *turuyayu*, *shugrú*, *churupindo*, *tunsa*, *ramu*, *nachi*, *gualiquirubashin*, *tanga*, *bili*, *guatugsi*, cachama, palari, *mastacapabari*, *pañá*, palari, *bancapaguri*, palomita, *pañá*, *putushiyu*, *varishiyu*, *racashiyu*, *lluchuna*, *shullu*, cara de mona, *pashi*, *cuchachallua*, *tixa*, *aguachavis*, *pishcu*, *cururu*, *biracho*, *racashio*, *apangora*, *yuchuna*, *yulio*, *carelimona*, *billi*, *cuchachalio*, *tigsa*, *palasardina*, *aguachames*, *pishco*, *ururo*, *guangudo*, *cuchachambirima*, *indiriragchalio*, *pumayayu*, *turuyayu*, *guascayayu*, *birayayu*, *pumayayu*, *tijerachallua*, *quindichallua*, *pumayayu*, *huascayayu*, *virayayu*, *yura angus*, *pupachuru*, *umbundi*, *amachica*, *shiquitu*, *chinglus*, *chol*, *nachi*, *lluchu huma*, *muta*, *uputaza*, *sarachallua*, *ambundi*, *camalatos*, *cuchamota*, *saltacama*, *chamvirima*, *shangatima*, *jandiavieja*, *pashin*, *guañas*, *damas*, *raya*, *curugugshi*, *sapamama*, *jaragui*, *turushcu*, *tanla*, *shiyu*, *macanashiyu*, *virayayu*, *buguyayu*, *salton*, *amashica*, *cumbarama*, *shangatima*.

Caracoles y crustáceos: *yurango*, *picanguachuro*, *papachuro*, *churo*, *pangura*, charapa o tortuga.

En cuanto a los peces que están en proceso de extinción se señaló al *cararimona*, *mishashiyu*, *yanabagre* y *saltacama*.

El hecho de que se mencionen tantos tipos de peces da cuenta de un conocimiento práctico de la población sobre estos recursos, esto significa que se contaba con ellos hasta hace poco. Actualmente, a falta de peces, están comiendo atún enlatado con arroz.

### 1.4. La caza

Es una actividad que actualmente demanda hacer desplazamientos de cinco a ocho horas, por lo que no todos los hombres pueden hacerla. En ese caso, las familias solo se alimentan de productos agrícolas y de recolección, fundamentalmente de chicha de yuca.

La cacería nocturna es mucho más difícil, de allí que solo la practican los hombres jóvenes.

Los animales más cazados son *aruga*, *pungalla*, *rumucha*, armadillo, pava, saíno, *guagua*, *uchupiti taruga*, ardilla, *caruntse*, *indillama*, guacamaya, *unditi*, *yustu*, *curancuru*, *yatunyucu*, *pugsera*, *cahuana*, *yerbo*, *huas-taracu*, *pumayupangolo*, *tamango*, lagarto, *yautiri*, *cuili gauipi*, *cuits*, *chigua*, *tugi*, *atayapuma*, *tigma*, *tiju*, *kali kali*, *tushis*, *guicho*, *pagua*, *chugua*, *tugi*, *quindisuicha*, *ninasigcha*, *ilaquigcha*, *chilquipu*, guatín y guatusa; monos: coto, *chichicu*, *variso*, *tutacusillo*; *ishpito*, *putu-taruga*, guanta, *titín*, paujil trompetero, tucán; es raro encontrar *punshana*, taruga o venado, *lumucha* y saíno.

Por decisión de la organización de Sarayacu está prohibido cazar venado, tapir, mono colorado o *cuto* y mono chorongó, porque están desapareciendo. En cambio, no se come al mono machín porque se cree que el que lo hace se vuelve loco. Lo cazan únicamente para hacer tambores con su piel.

No se come ningún tipo de anga, porque come cosas podridas.

Es prohibido cazar al *sanshio*, porque es un animal sagrado: su presencia indica que hay una boa.

La danta está a punto de extinguirse.

## II. Preservación de alimentos

La técnica del ahumado sirve para preservar los alimentos, pero también para darles sabor. El tiempo de exposición al humo depende del propósito que se persigue. Los alimentos que se ahúman son las carnes de caza y los pescados.

Cuando se los seca bien, usando la técnica del ahumado, la carne puede durar hasta un año; para entonces,

tendrá la consistencia de un palo seco. Algunos ahúman una vez que se ha salado la carne, otros no.

Para preservar las hormigas, se deben guardar una vez asadas.

### III. Consumo de alimentos

La comida en Sarayacu es poco condimentada. Generalmente lleva sal y, rara vez, cebolla china.

#### 3.1. Comida ordinaria (platos y bebidas)

Lo que no puede faltar nunca es la chicha de yuca. Hay días en los que no se ingiere ningún otro alimento. Dentro de los platos de sal, lo que más se consume son los caldos de carne o de pescado. Generalmente llevan yuca y/o plátano verde, rallado o cortado. A lo mucho se pone cebolla china. Hay algunas personas que afirman que al usar condimentos de fuera se daña la comida.

##### *Platos de Sarayacu*

- *Locro*: caldo de carne de monte con yuca bien cocinada.
- *Maitos*: envueltos en hoja de *shiguango* y cocido a la brasa. Pueden ser de pescado, hongos, palmito, gusanos, aves pequeñas, sapos. Condimentados con sal y, opcionalmente, con cebolla china.
- *Choquishca*: yuca o plátano cocinado con carne de monte ahumada.
- *Cangashca*: riñón y corazón de cualquier animal, asados en un palito. Se acompaña con plátano asado.
- *Kilakatu*: caldo con yuyos, pescado y plátano verde rallado.
- *Mazamorra*: plátano rallado, cocinado con quila y pescado.
- *Macho*: pescado envuelto en una hoja, pero no se lo asa como el maito sino que se lo cocina.

Al preguntarles cuántas veces comen al día y en qué horario, responden que solo los profesores tienen tres comidas al día, desayuno, almuerzo y merienda. El resto no tiene horarios. Unos pueden comer dos veces al día, otros una sola vez, algunos solo consumir chicha. Las horas tampoco son fijas. Se come cuando se tiene listo el alimento.

Las personas que tienen dinero han incorporado algunos platos foráneos, como sopa de fideo, estofado de pescado. Este último se prepara con cebolla y tomate. Pero, aun en estos casos, no falta el plátano verde y la yuca, como ingredientes del primero y del segundo, respectivamente.

A la comida que ha sobrado y se la recalienta se conoce como *ilishca*.

##### *Bebidas*

- *Chicha de yuca*: ya descrita.
- *Chicha de maíz*: ungurahua o maní.
- *Guarapos, de caña o de plátano*: bebidas alcohólicas que se consumen solo en las fiestas.
- *Coladas de avena o de maíz*.
- *Jugos de limón o arazá*.
- *Agua aromática* de hierbaluisa.

#### 3.2. Comida festiva (platos y bebidas)

Los entrevistados dicen que no hay comidas especiales para celebrar las fiestas, que se come lo mismo que de ordinario, solo que se preparan varios platos y en abundancia.

##### Ocasiones del consumo festivo, caracterización

La fiesta más importante es la de Sarayacu *Raymi* o *Runa fista*, los ancianos la conocen como Fiesta del niño o La chichada. Se celebra del 9 al 12 de febrero, cada dos años. Antes se celebraba cada año pero por decisión de la organización se la ha espaciado, para proteger a los animales de cacería, que son sus platos principales.

Antes era organizada por el cura del pueblo, quien nombraba a los fiesteros, que eran los responsables de dar de comer y de beber (chicha) a toda la gente. Ahora es responsabilidad de los cinco curacas, uno por cada sector.

En esta fiesta se consume abundante chicha de yuca. Dicen que cada curaca debe preparar hasta 35 tinajas de chicha, de allí que solo pocos hombres pueden llegar a ser curacas.

En esta fiesta se prepara *uchumanga* —que ya fue descrita—, locro, *maitos*, pescado ahumado, *cangashca*, *yuyucatu*, que es fréjol con yuyo y pescado, *kilacatu*, que es quila cocinada con plátano rallado.

La Pachamama es una fiesta menos importante que la de Sarayacu *Raymi*, esta celebra el cambio de autoridades, es decir, curacas y licuates. Ocurre el 12 de mayo.

El plato que se prepara en las grandes celebraciones es el *uchumanga*. Es un equivalente a la fanesca en la Sierra. Se cocinan juntos pescado, palmito, hongos, *kila*, sal y ají.

En todas las fiestas se toman grandes cantidades de chicha de yuca.

Actualmente, solo se brinda comida a las personas que han cooperado con el curaca; el resto, se vende. Las mujeres sacan al centro de la comunidad los platos que han preparado y los venden a 50 ctv. cada plato.

En casos de matrimonios o bautizos, aunque estas celebraciones no son comunes ni tan importantes en

Sarayacu, la gente puede ir a la casa donde ocurre el evento y le pueden convidar chicha; la comida solo se brinda a los invitados.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

Los alimentos pueden ser considerados livianos o pesados y esto se relaciona con el efecto en el aparato digestivo. Parece que hay una asociación entre liviano y saludable.

#### Alimentos sanos

A los alimentos considerados sanos también se les llama "alimento". Son los productos que se siembran y que se obtienen localmente, porque no contienen químicos. Se los prepara cocinados, asados y *maitos*. Entre los más mencionados están el plátano, la yuca, los yuyos, el maíz, la papa jibara y la china, el pescado, particularmente se menciona al bagre y al picudo.

#### Alimentos a los que se les atribuye propiedades curativas

- *Para la infección*: carne roja con plátano verde cocinado y aplastado. Abundantes líquidos. Alimentos sin grasa, es decir, cocinados o asados (por ejemplo: plátanos).
- *Para el sarampión*: maíz tierno, cocinado con su pelo. También baja la fiebre.
- *Para la diarrea*: yuca tierna rallada, plátano asado o cocinado.
- *Para el tumor*: papachina rallada, plátano tierno rallado.
- *Para la hepatitis*: chili muyu.
- *Para los pulmones*: el calulu (un hongo).
- *Para la infección*: el pescado *chuti*, porque no tiene sangre. Se debe comer solohornado o asado.
- *Para la fiebre*: pescado barbudo y bagre.

#### Alimentos dañinos

Se considera dañinos a los alimentos procesados, a los que tienen grasa o mucho condimento. Son mencionados entre éstos la guangana, porque produce dolor de estómago; el armadillo, la carne de mono, los alimentos enlatados, los aliños. Entre los peces a la piraña, porque tiene dientes finos y producen dolor de estómago; el fréjol, porque provoca diarrea; la carne de monte, que también produce diarrea; el *chili muyu*, porque produce empacho. Todos estos alimentos son contraindicados para los niños, especialmente para los menores de un año.

No se da carne de monte a los niños menores de un año, dicen que les produce granos y se infectan.

#### Alimentos infecciosos

Dentro de este grupo están los alimentos grasos, como el cerdo, la guangana, algunos pescados, los huevos, y los alimentos irritantes como el ají.

### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

#### Alimentación en niños lactantes

Por lo general lactan hasta los 12 ó 15 meses, tanto hombres como mujeres. Consideran que si lactan demasiado tiempo se hacen andariego y rebeldes; si son hombres se volverán mujeriego, si son mujeres, "machonas".

Los primeros alimentos les dan, generalmente, a los seis meses de edad, pero dicen que si la madre tiene bastante leche no les dan ninguna comida hasta el año de edad. Empiezan con *maitos* de yuyos, caldo de pescado con yuca, plátano maduro, cocinado y aplastado, huevos y chicha tierna.

#### Alimentación durante la menstruación

Las precauciones en este período tienen que ver con el flujo menstrual y con los cólicos. Se evita todo lo dulce, porque se considera que aumenta el flujo. En este sentido, se evita la caña de azúcar; también la piña porque, además de aumentar el flujo, provoca dolor.

La papaya, porque es aguada y aumenta el flujo.

El ají, porque corta el flujo menstrual y produce dolor abdominal.

La naranja y el limón cortan el flujo.

#### Alimentación durante el embarazo

En este período se consideran dañinas las frutas, particularmente la papaya, la piña, la caña de azúcar y el *chili muyu* porque hacen crecer demasiado la cabeza del niño, lo cual hace difícil el parto.

Consideran que todo lo dulce hace crecer mucho al niño.

La carne se restringe en los primeros tres meses, porque provoca náusea y vómito.

El pescado, porque produce infección.

#### Alimentación durante el parto

##### Prohibiciones

Hay una concepción, vinculada a lo shamánico, de que la dificultad para dar a luz es causada por una "trampa mágica". Para contrarrestar su efecto y cerrarla, en primer lugar hay que darle agua de *chukchugwaso* con trago. Además, hay que dar de comer a la madre alimentos resbalosos, como aguacate, hueso de sapo raspado.

También se le dá bebidas que ayudan a que el niño baje rápido, guayusa y el *chiricaspi*.

#### Prescripciones

Carne de anguila o pez eléctrico, porque acelera el parto.

#### Alimentación durante el posparto

En este período se come pescado ahumado sin sal durante ocho días, para que se cure la herida. El pescado *shuti* asado, se considera el mejor; carne de perdiz durante una semana, porque es muy sana; caldo de gallina y colada de maíz, por una semana.

#### Alimentación de la madre en el período de lactancia

En este período se le da alimentos que produzcan leche: el palmito de *unguragua*, caldo de gallina, la *iwa* (un tipo de papa).

Un informante dice que a los niños varones hay que darles carne de ardilla cuando son muy tiernos, para que más tarde suban a los árboles sin miedo.

### 4.3. La alimentación según sexo y actividad productiva

Tanto los cazadores como los pescadores deben guardar abstinencia en la comida, bebida y relaciones sexuales. En cuanto a los alimentos, no deben comer ají, azúcar ni frutas.

Los cazadores no deben matar ni comer a los "dueños de los animales"<sup>16</sup>, como el *cushilla*.

Los cazadores no pueden comer cabeza de perdiz, porque pueden perderse en el monte cazando. No deben chupar caña de azúcar un día antes de salir de cacería, porque el tigre siente que la pisada del cazador es fría y le persigue para comerle.

El shamán antes de tomar *quantug* (alucinógeno) solo debe comer dos tipos de pescado, el pintadillo y el bocachico. Se prohíbe comer sabaleta, porque al mezclarse con el *quantug* puede producir locura. No come sal ni ají.

## V. Preferencias alimentarias

Tienen preferencia por los *maitos*, los caldos y la carne asada. Les gusta que la comida no tenga más condimentos que la sal.

Les disgustan los alimentos procesados, particularmente los pescados enlatados. Sin embargo, las mujeres de edad avanzada, que viven solas y, por tanto, no pueden tener ni pescados ni animales de caza, consumen este tipo de productos, que reciben como ayuda estatal y piden que se mantenga.

<sup>16</sup> Como todo pueblo amazónico, el de Sarayacu tiene la concepción de que todos los animales de la selva tienen sus "dueños". Éstos son animales reales, pero se les atribuye el poder de controlar a aquellos que les pertenecen.



# Los Shuar

Los shuar o *untsuri shuar*, que significa gente de montaña, así como los achuar, pertenecen a la misma familia lingüística. Viven en la parte suroccidental de la Amazonía ecuatoriana. Se ubican al pie de la cordillera oriental de los Andes, entre los ríos Pastaza (al norte) y Zamora (al sur).



Juntos con los quichuas de la Amazonía, son las nacionalidades indígenas más grandes de la Amazonia ecuatoriana. Según datos de la Federación Shuar, su población para el año de 1998 era de 110.000 habitantes distribuidos en 668 comunidades<sup>17</sup>, una de ellas es San Luis de Inimkis y otra, Seipa. Su territorio tiene una extensión comparable a la de Portugal. Éste se encuentra atravesado por la cordillera del Cutucú, de 2.000 metros de altura, que lo divide en dos: lo que queda en la parte occidental está ocupado por los llamados shuar fronterizos y lo que queda adentro, en la parte oriental, está ocupado por los shuar del interior.

Su hábitat es montañoso, lleno de cascadas, los ríos son muy rápidos y correntosos, por lo que abastecen de peces, pero no sirven como vías de comunicación.

Los shuar han vivido siempre de la agricultura, la pesca, la caza y la recolección. Pero, actualmente, solo pueden hacerlo los shuar del interior, ya que los fronterizos están más bien insertos en la dinámica económica del mercado. La caza es virtualmente inexistente, les queda aún algo para la pesca y, entonces, la recolección se ha convertido en una actividad estratégica para complementar la dieta.

A mediados del siglo XVI fueron contactados por los españoles, que llegaron a explotar las minas de oro locales y obligaron a los shuar a pagar tributo en este metal, pero con la sublevación de más de 20.000 shuar que ocuparon las ciudades de Logroño y Sevilla de Oro, y que le costó la vida al gobernador de Macas, lograron recuperar su libertad. Los dominicos y jesuitas duraron poco tiempo.

En el siglo XIX, los buscadores de caucho, cascarilla y canela pudieron haber tenido relaciones de intercambio con los shuar, pero fue en el siglo XX —allá en la segunda década— que empezaron las incursiones de los colonos mestizos en el territorio de los shuar fronterizos; y de los shuar del interior, en la década del cuarenta, por parte de la compañía petrolera anglo-holandesa Royal Dutch Shell Oil Corporation, o simplemente Shell, como se la designa actualmente. La penetración de los salesianos en los años veinte, entre los shuar fronterizos, y de los evangélicos, en los años cuarenta, entre los shuar del interior, seguida por la penetración de las compañías petroleras y luego, por los colonos, enmarcados en los proyectos estatales de colonización, impulsados por el Estado, han producido grandes cambios en el hábitat y en la cultura shuar.

En estos tiempos muchos de los shuar, particularmente fronterizos, han abandonado su forma de vida, para insertarse en la dinámica económica nacional. Su hábitat se ha deteriorado, la agricultura y aun la cacería se han orientado más al mercado que a la autosubsisten-

cia. A pesar de los esfuerzos de la Federación Shuar desplegados en los años sesenta por conservar la cultura, solo ha sido posible entre los que se encuentran en el interior, y aun en este segmento, solo entre los que están más alejados de la cordillera del Cutucú.

Tradicionalmente, los shuar no tenían ningún tipo de autoridad sobre la población debido a que su población era dispersa, y cada familia tenía su propio jefe. La necesidad de organizarse para defender sus derechos, particularmente territoriales, obligó a los shuar, allá por la década del sesenta del siglo XX, a formar centros y asociaciones y a constituir la Federación Shuar. Actualmente existen 250 centros y 50 asociaciones shuar. La federación forma parte de la Conaie.

Esta dirigencia es la que funge como autoridad, a nivel local y de la nacionalidad shuar.

La cultura shuar, como todas las amazónicas, está configurada para la conservación de la selva y sus recursos. Desde su cosmogonía, existen seres extraordinarios en las cascadas. Allí está *arutam*, un espíritu poderoso que tiene su hipóstasis en mujeres hermosas que pueden seducir a los hombres valientes que van a buscar su poder invencible. En los lagos está *sunki*, otro espíritu que bajo hipóstasis de hombres y de mujeres se pueden presentar a hombres y mujeres shuar, enamorarles y llevarles a vivir con ellos a sus moradas, que están en las profundidades del lago. En la huerta está *Nunkui*, la diosa de la selva domesticada y, por lo tanto, de la cultura. Todo en la selva es sagrado dentro de la cultura shuar. Los tigres son los ancestros, los venados son una encarnación de los abuelos muertos, el perezoso es un animal sagrado, el mono machín es un aliado mitológico del hombre shuar, que junto a él combate al *ivia*.

Detengámonos un poco con este último personaje mitológico, que es un glotón y representa la tendencia del hombre a consumir más de lo que se necesita. El mito enseña cómo esa tendencia lleva a la destrucción absoluta de la vida animal, que solo es restituida por un milagroso colibrí que devuelve la vida a los animales muertos. También enseña que la cacería debe ser limitada. Una serie de estrictos tabúes hacen que la cacería sea una actividad muy controlada. Ni siquiera para el consumo familiar se puede matar más de lo estrictamente necesario.

El momento en que la cacería deja de tener estas trabas, como ocurre cuando está inserta en una racionalidad mercantilista, ésta deja de ser una actividad sostenible.

Actualmente, muchos de los shuar fronterizos han dejado de cazar o cazan muy poco porque se abastecen de la carne de monte que los colonos o los shuar del interior llevan al mercado. En estas circunstancias, las

<sup>17</sup>Según datos del Codenpe: <http://www.codenpe.gov.ec/shuar.htm> (revisado: 2/10/2008).

especies animales se extinguen; es lo que está ocurriendo con los animales de la selva, con los peces, en la zona de estudio.

En cuanto a los recursos pesqueros se observa que su situación se agrava por la introducción de técnicas, como el uso de la dinamita, que también han utilizado los shuar, y que destruye completamente los ecosistemas de los ríos.

Hay varios factores que provocan la destrucción de los recursos: la actividad petrolera, maderera y minera; la apertura de carreteras que tiene efectos catastróficos, no solo porque amplía el frente de colonización sino porque permite que los propios shuar se articulen a la economía de mercado. Entonces, toda la actividad productiva tradicional se inscribe en la lógica de éste y, en consecuencia, la agricultura, la caza, la pesca y la recolección dejan de ser sustentables.

## Las Comunidades San Luis de Inimkis y Seipa

### A. Caracterización general

Estas dos comunidades fueron seleccionadas por su mayor articulación al mercado. Lo que significa que su situación no refleja la de todo el pueblo shuar, sino más bien la de los centros que están más vinculados a la sociedad nacional. Los centros que se encuentran en el Trascutucú conservan mejor el modo de vida tradicional.

Puesto que tanto los shuar como los achuar pertenecen al mismo tronco etnolingüístico, los estudios de caso de los achuar nos permitirán reflejar, en cierta medida, la forma de vida de los shuar del Trascutucú.

Los centros de San Luis de Inimkis y de Seipa se encuentran en el área que, como se ha dicho, corresponde a los shuar fronterizos. San Luis es aproximadamente cinco veces más grande que Seipa —desde un punto de vista poblacional— y vive sobre todo de la agricultura; mientras que Seipa, vive más de la ganadería que de la agricultura, aunque actualmente la ganadería está en declive, por razones económicas, sociales y culturales.

Las dos comunidades, por estar tan próximas a los centros urbanos de Macas y Sucúa, respectivamente, se encuentran articuladas al mercado, tanto para la compra como para la venta de productos. El grueso de la

producción está destinado a la venta y, lo que queda, a la subsistencia. La recolección es la segunda fuente proveedora de alimentos, ya que la pesca y, sobre todo, la caza, solo representan una mínima parte de su abastecimiento.

La comunidad shuar de San Luis tiene unos 3.000 habitantes y una extensión de 5.670 hectáreas. Se encuentra en el Valle del Upano, a unos 40 msnm y se ubica en el cantón Macas, provincia de Morona Santiago, a 30 minutos de la ciudad de Macas. El camino es de tierra. Se puede llegar en camionetas o en buses que entran y salen cada una o dos horas, hasta las siete de la noche. De hecho, la apertura de este camino ha incidido en el crecimiento poblacional en la zona, lo que, a su vez, ha agudizado los problemas ambientales, generados por la tala de los bosques, el aumento de la cacería y de la pesca, que, como consecuencia, han deteriorado las condiciones de vida de la comunidad.

La comunidad de Seipa Bajo tiene un total de 660 habitantes. Se encuentra entre los ríos Upano y Seipa, en la provincia de Morona Santiago, a treinta minutos, en dirección este, de la ciudad de Sucúa. El camino es de piedra y se puede ingresar en camioneta o en buses.

En cuanto a la infraestructura, tanto San Luis como Seipa tienen agua entubada, letrinas y luz eléctrica. No cuentan con ningún sistema de recolección ni de tratamiento de basura.

Cada una tiene una escuela que pertenece al Sistema de Educación Intercultural Bilingüe; disponen de una casa comunal, un coliseo, guardería infantil y una cancha de fútbol. En San Luis hay un centro de salud, mientras que en Seipa no hay ningún servicio de esta naturaleza, de modo que la población debe ir al hospital de Sucúa en busca de asistencia.

Los dirigentes de las dos comunidades señalan que en educación tienen una buena cobertura, porque la Universidad de Cuenca y la Wimpi desarrollan programas de educación secundaria a distancia. También dicen que hay relaciones con Cuba, en cuyo marco estudiantes shuar de tercer nivel van a dicho país para estudiar diversas disciplinas, en calidad de becarios.

En cuando a las condiciones y modo de vida, las dos comunidades han cambiado el tipo de vivienda tradicional por casas de bloque. Todos son bilingües, shuar-español. Sus costumbres ancestrales se van perdiendo a paso acelerado. Se puede constatar que los adultos jóvenes desconocen casi por completo la mitología shuar, mientras que los adultos mayores todavía la conservan íntegra.

Tanto los miembros de la comunidad de San Luis como los de Seipa reconocen que los centros del Trascutucú

conservan la vivienda tradicional, hablan en su propia lengua, tienen buenas condiciones de caza, pesca y recolección y, por lo tanto, una buena situación alimentaria, y conservan las concepciones y prácticas culturales en todos sus ámbitos. Sin embargo, cabe señalar que aun las comunidades del Transcutucú han sido, de alguna manera, articuladas al mercado. Cuando salen de sus comunidades llevan los productos de cacería a los mercados locales.

Los problemas comunes a las dos comunidades son:

- La pérdida de recursos de caza y pesca.
- El reparto desigual de la tierra y los conflictos sobre linderos.
- El manejo de las huertas con una lógica de mercado y no de autosubsistencia, que incide en la insuficiencia de la mano de obra familiar y en la necesidad de contar con mano de obra asalariada y, por lo tanto, de capital de inversión.
- La falta de acceso al crédito para sostener una producción agrícola y pecuaria bajo una nueva racionalidad económica.
- La pérdida de un modo de vida de autosubsistencia y la inserción en una sociedad de mercado, sin condiciones materiales para lograr una articulación ventajosa, que los convierte en un sector pauperizado.
- La pérdida de la diversidad de los cultivos que caracterizaba al *aja* (huerta shuar), debido a que se privilegian los cultivos de aquellos productos que tienen aceptación en el mercado, mientras se deja de sembrar los que no la tienen.
- Empobrecimiento de la dieta, debido a la pérdida de recursos de caza y pesca y a la disminución de la diversificación de los cultivos y a la desaparición de algunos productos de recolección.
- En el orden social, una creciente incidencia de suicidios y muertes generados, particularmente, por problemas de infidelidad.
- La migración, dirigida particularmente a Macas, Quito y Cuenca.
- En lo político, la deslegitimación de los chamanes, que eran una especie de autoridad tradicional. Este hecho se debe a los cambios de concepciones de la gente y a la acción de la dirigencia que canaliza y legitima este proceso.
- El cambio de roles del hombre y de la mujer, así como también de los niños, en un proceso de recomposición de la división del trabajo según sexo y edad, que genera una sobreexplotación de las mujeres y de los niños.
- La pérdida del tiempo para el ocio y el reencuentro familiar. Particularmente Seipa, los sábados y los domingos se vuelve un centro fantasma, todos se van a vender sus productos a los mercados urbanos.

A pesar de los problemas señalados, en los dos centros shuar se puede ver que todavía el *aja* o huerta tiene una gran diversidad de cultivos y que los productos de recolección también son muy variados, de modo que, si bien actualmente tienen pocos animales de cacería, todavía cuentan con una diversidad de larvas, sapos, hormigas que son recolectados y consumidos, así como también numerosas frutas, palmas y hojas que aportan nutrientes, sabor y aromas a su comida.

## B. Información alimentaria

### I. El abastecimiento de alimentos

Tradicionalmente, los shuar practicaban la horticultura itinerante, es decir, que iban cambiando el lugar de la huerta, antiguamente en la selva virgen, luego en la selva secundaria. Todos tenían acceso a la tierra.

En el presente, de acuerdo con la información obtenida localmente, solo un 20% de la población tiene tierras. Algunos tienen hasta cuatro huertas, la mayoría tiene dos; otros, una sola y pocos más están sembrando en las huertas de sus padres. Debido a que están ubicados en las proximidades de la cordillera oriental, las tierras en las que están asentados los shuar son muy buenas, dentro de los parámetros de la Amazonía. Algunos informantes señalan que, si se manejan adecuadamente, estas huertas pueden durar hasta siete años —en otros lugares solo duran de dos a tres, luego las abandonan, dejando únicamente los sembríos de barbasco.

Hay que aclarar que el *aja* tradicional es muy diferente al actual, no solo por la cantidad de especies y de variedades de productos, sino por la forma en que se maneja el espacio. La distribución de las plantas tiene que ver con una serie de criterios, por ejemplo, la capacidad de algunas plantas de atraer el agua, su tamaño y la cantidad de sombra que proyectan, la relación que establecen entre sí, la relación de éstas con los animales que atraen, etc.

Actualmente, están tratando de rescatar la forma de manejar la huerta tradicional a través de un proyecto. A continuación, se encuentran los tipos y variedades de cultivos que se hacen, sin establecer diferencias entre el *aja* tradicional y el contemporáneo.

Entre los shuar del área de estudio se considera que se debe sembrar en mayo, junio, agosto y diciembre. Además, se debe hacerlo en tiempo de luna llena, para que engrosen los productos.

Dicen que cuando no han trabajado suficientemente la tierra, que por lo general tiene una superficie de dos a cinco hectáreas, sufrirán de escasez. Los cultivos de plá-

tano, yuca y maíz, que son los principales, deben sembrarse en una superficie mínima de dos hectáreas.

Tanto en San Luis como en Seipa, la gente se dedica a la producción agrícola, fundamentalmente, orientada al mercado. En efecto, los de San Luis llevan los productos al mercado de Macas tres días a la semana.

Como ya se ha dicho, el acceso al dinero es básico para satisfacer las distintas necesidades, entre ellas las alimentarias.

Las declaraciones del vicesíndico de San Luis dan una idea de cómo perciben la situación en que se encuentran.

*"... Ya hemos perdido nuestra comida típica, ahora comemos arroz, sardinas, fideo; hay muy poco pescado y caza. Ya no se practican estas actividades porque hombres y mujeres se dedican a la agricultura para la venta, entonces se van olvidando las costumbres, al menos aquí, en el valle del Upano. Ahora, hasta venden la chicha de yuca. Antes se decía viñaje y le brindaban chicha".*

El problema es que también en el mercado tienen una situación muy desventajosa. Las pocas personas de Seipa que todavía tienen cabezas de ganado señalan que pueden vender una o dos piezas al año, lo que les da un ingreso anual de unos 700 dólares. Los que venden solamente productos agrícolas están en peores condiciones. Por ejemplo, una papaya grande o tres pequeñas venden a los intermediarios a 40 centavos, mientras que en Macas o en Sucúa cuestan cuatro o cinco veces más.

Esta situación les obliga a vender todo lo que es posible, inclusive la chicha, que tradicionalmente ha sido de consumo exclusivamente doméstico y que está cargada de un contenido simbólico, importantísimo para el pueblo shuar. A más de esto, la racionalidad del mercado les obliga a privilegiar los cultivos que son comercializables, en perjuicio de aquellos tradicionales que no son apreciados por los consumidores mestizos, por ello muchos de ellos ya no se siembran.

### 1.1. Producción agropecuaria

Tanto en San Luis como en Seipa los cultivos más importantes son: plátano, en sus diferentes variedades —barraganete, *muntushpandam*, guineo, *taputampuatash*, *atashchambiar*, *guamboya mijicha*, *pandamia* (o *pan-dani*), *upi panda* (oritos), *atashpandam* (solo se come con pollo), *tundunmegagech* (es un plátano morado, grande)—; yuca (de seis meses y de un año). Estos productos están orientados tanto al mercado como al autoconsumo. También siembran camote —blanco, colorado (de sal), o shuar, *shumiatial*, *puju inchik*, *tsunki*, *warupush*, *shauk*—; papachina —blanca, negra y *guanchup*—,

pelma; *tsambu* (hoja para hacer ayampaco); *tuka*, piña, *tuyo*, *kinki*; maíz —*shoae*, colorado, blanco y maíz para canguil—; chonta o *uvi* —amarilla, blanca, y roja "uvi capak"—; poroto (poroto *ashpa*); maní, tomate chiquito, maya (zanahoria), zapallo, achote, aji o *jmia* (en bolitas), "auca", *amti* (bien picante), un rojo grande, tucan (amarillo), *pirishu* (no es picante); canguil, naranja, lima, caña, limón, toronja, morete, mandarina, tagua, tuyo, *tuka*, *namuk* (un tipo de zapallo), *namaude*, *cucucho* (una especie de tomate), cacao o *wakan*, café, achogchas, granadilla o *munchi*, caimito, pororo y maní.

También se siembran hierbas medicinales como *tsan*, *piripi*, *tapit*, ortiga, *cantse*, y hierbas aromáticas como *yandira*, menta, albahaca, hierbaluisa.

Entre las plantas que no siembran, pero que dejan en la huerta cuando desmontan y que sirven para condimentar están la col de monte o *tunchinchi*, *eep* (hoja de monte), *unkuch*, *natsampar*, culantro silvestre, y de las sembradas pero que se usan para aliñar: hoja de pelma, hojas de zapallo, cogollo de yuca y santa maría.

#### Destino de la producción,: autoconsumo y mercado.

Una frase registrada en una entrevista es bastante elocuente: "Se siembra lo que se vende; lo que no se vende, ¿para qué se va a sembrar?"

En Seipa se registraron once productos para la venta; en orden de importancia los más cultivados son plátano, yuca, papachina; les siguen caña de azúcar, naranja y papaya. Los productos marginales son lima, pelma y zapote.

En San Luis se registran trece productos destinados a la venta, los más importantes son el plátano (sobre todo el orito), papaya, maíz; luego, papachina y yuca; a continuación, achogchas, caimito, guaba, maní y, finalmente, pelma, poroto, zapote.

Es importante destacar que los productos que más se destinan a la venta son los que más se utilizan en el autoconsumo, de allí que sea tan importante su cultivo. Los productos que no se venden, tienden a perderse, como el caso del camote.

#### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

En San Luis: *chiki*, *wanchup*, papa shuar, piña, *namur* (parecida a la calabaza pero larga, negra y amarilla); una variedad de caña llamada *nusepate* que era suave; otra *nupapat* que tenía el jugo rojo. Se mencionan el *namao*, un bejuco; *muras*, una fruta a la que se chupa la raíz; el jengibre, la *malicoa* y la *natema*. Actualmente, el maní, el maíz y el poroto se siembran en poca cantidad. Algunas familias ya no los siembran.

En Seipa se han perdido, o se siembra poco, estos productos: *tuka*, *tuyo* (blanco, morado), *maya* (zanahoria shuar), camote blanco, *kinki*, *wanchup*, *tsampu*, *chiki*, piña (tubérculo que se come como yuca); *namao* (parecido al camote), *tsegup*, zapallo, maní, poroto, cacao híbrido, *namuk* (fruta de bejuco), *puno* (parecido a la calabaza, se usa para guardar chicha); algunas hierbas comestibles para mezclar con las carnes en los *ayampacos* o poner en las sopas y darles un rico sabor, como la santa maría, *shimbish*, *isem*, *tunlli-tunlli*, hoja de pelma, cogollo de *tsampu*.

Otro de los productos que se sembraba mucho y que se está dejando de hacerlo es la llamada *kumbia*, una especie de fruta un poco picante que se utiliza para preparar el *ayampaco* y las sopas. Actualmente, ya no se siembra en las comunidades, pero se da en forma silvestre.

Las razones por las que se ha dejado de sembrar estos productos son algunas. Por un lado, se ha dado prioridad a la producción de alimentos que se venden: plátano, yuca (blanca), camote (amarillo, dulce), papachina; en menor cantidad: maní, pelma, achochas, maíz, choclos; frutas como papaya, orito, lima, caña, zapote, guabas, caimito. Un informante dice: "Se necesita alguien que venga de afuera y nos haga valorar lo nuestro". En el caso del poroto, se dice que ya no se produce como antes por la presencia de una plaga, y porque se comen los grillos y los conejos.

Entre los productos comercializables que se ha dejado de sembrar, el más importante es la naranjilla, debido a una plaga que acabó con los cultivos.

En lo pecuario, en Seipa la mayoría ha abandonado la ganadería, debido a que en el pasado han muerto muchas reses. Para los shuar de las comunidades estudiadas, tanto la afectación de las granadillas como la del ganado es atribuida a la acción de los brujos.

### Animales de corral

En las comunidades shuar de Seipa y San Luis se crían aves y animales de corral, básicamente para consumo familiar. Sin embargo, una buena parte está orientada a la comercialización. En las dos comunidades la crianza de gallinas es muy importante. Además, se crían unos pocos patos, cuyes y chanchos.

El consumo de carne de pollo es bastante frecuente y depende de la cantidad de aves que tienen. Las personas que crían estas aves aprovechan la carne y los huevos; en cambio, los que tienen ganado vacuno solo aprovechan la leche, ya que la carne está destinada a la venta.

La ganadería es una actividad que fue impulsada en el pueblo shuar desde 1970; sin embargo, como se puede ver en Seipa, actualmente está en declive. Esto se debe a

que las reses enfrentan epidemias que son interpretadas por sus dueños como resultado de la envidia de alguna persona y de la intervención del shamán. Para resolver este problema, los shuar ganaderos han preferido deshacerse de los animales. Solo pocos continúan con esta actividad. Sin embargo, hay que resaltar que esta actividad se desarrolla en forma muy heterogénea, mientras algunos productores tienen entre 10 y 20 cabezas de ganado, otros alcanzan hasta las 400.

## 1.2. Recolección de alimentos

La recolección de alimentos es una práctica aún generalizada entre los shuar de Seipa y San Luis. Sin embargo, hay que reconocer que se ha vuelto más difícil, en primer lugar, debido a que actualmente las fincas han sustituido a la selva. Esto no solo que disminuye las posibilidades de recolección, sino que aumenta el requerimiento del tiempo destinado a esta actividad. Dependiendo de la ubicación de sus fincas, unos requieren entre dos y tres horas para llegar a un lugar de la selva que no tenga dueño, otros, más. En segundo lugar, porque antes no se utilizaba toda la finca para cultivarla sino que se iba instalando las huertas en forma rotativa y, por lo tanto, había selva dentro de las propiedades familiares. Actualmente, existen propietarios que cultivan en toda la extensión de la propiedad. Hay quienes ocupan hasta cinco hectáreas de esta manera.

Entre las dos comunidades señalan cerca de sesenta<sup>18</sup> productos de recolección de origen vegetal, de los cuales muy pocos de éstos se repitieron en las dos —menos de diez—, es decir, que eran comunes: *eep*, *tunchi*, granadilla de monte, *inaku*, *cunchai*, *pichiche*, *shina*, *kushingapa*, *panpakaj*, *pompona*, *kumbia*, morete, zapote, *kuape*, *kunguiki*, *apia*, *kukucha*, *mucushe*, *potomo*, caimito de monte, tres tipos de guaba —machtetona, larga, gruesa, *muamua*—, uvilla, *achu*, *chimi*, copal, *iñaki*, *kunap*, *mayap*, *nambi*, *pitiu*, *potomo*, *sachi*, tagua, cayambas, cuatro tipos de hongos —*isem*, *mengua*, *wop*, *yakash*—, cacao de monte, *munich* o granadilla, *muntsuntsu*, *penga*, *chimi*, *añak*, *nambi* o maní de monte, *pitiu*, *nayap*, *shiña*, *kushikian*, *kunapi*, *kunguki* y guabas.

Hay frutos que se pueden recoger a lo largo del año, pero la mayoría son de temporada y, usualmente, se recogen en febrero o entre febrero y mayo. Cuando es temporada se sale a recoger varios días hasta terminar con los productos. De hecho, los más apetecidos son los de temporada.

Con relación a la frecuencia y cantidad de productos recolectados, dicen que se llevan solo lo que van a consumir. En época de chonta se coge permanentemente hasta que los frutos se acaben. Alguna gente ha sembrado estas palmas en sus fincas para no tener que ir a recolectar.

<sup>18</sup>Seguramente hay muchos productos que se repiten en las dos comunidades y que no fueron mencionados en las entrevistas.

En cuanto a los productos de origen animal, se observa que recogen algunos tipos de larvas, alrededor de una docena de variedades de sapos, renacuajos, hormigas voladoras o *ayangas*, caracoles o churos de río y avispas.

Dicen que ya no capturan tantos sapos como antes, que es más difícil encontrarlos y que ha disminuido su número, también porque han cambiado los patrones de consumo de la población shuar. Sin embargo, los entre-

vistados dicen que se captura entre 30 y 50 sapos, en una sola vez, pero hay quienes dicen que pueden coger entre 100 y 300.

Algunos sapos son capturados en los lagos, otros en los charcos. El conocimiento sobre los tipos de sapos es muy importante, ya que algunos son venenosos, como los *tiritimbos*, *tacash*, *mukunda*, *tonsocruz*.

### Calendario de recolección de productos de origen vegetal en San Luís

Plantas	Temporada
<i>Eep</i> , <i>wankat</i> (hierbas para sopas o ayampacos)	Todo el año
<i>Cayambas</i> (hongos)	Todo el año
<i>Isem</i> , <i>mungua</i> , <i>wop</i> , <i>achim</i> , <i>yacash</i> (hongos)	Junio
<i>Tunchi-tunchi</i> (hierba)	Todo el año
Cacao silvestre	Abril
<i>Iñaki</i> (aguacate)	Agosto
<i>Munchi</i> (granadilla)	Abril
<i>Muntsuntsu</i> (granadilla de cáscara suave)	Abril
<i>Penga</i>	Febrero-abril
<i>Chimi</i> (capuli)	Abril
<i>Iñak</i> (pepas)	Febrero
<i>Nambi</i> (sacha mani)	Febrero-Abril
<i>Pitiu</i> (saben a poroto, se cocinan)	Febrero
<i>Nayap</i>	Abril
<i>Shiña</i> (uva de monte)	Febrero-abril
<i>Kushikian</i>	Abril
<i>Yanpak</i> (se usan las pepas para artesanía)	Abril
<i>Kunapi</i> (fruta para chupar)	Abril
<i>Kunguki</i>	Febrero-abril
<i>Apai</i> (aguacatillo)	Febrero-abril
Guabas (machete, <i>soga</i> , <i>mua-mua</i> )	Diciembre
Caimito	Abril
<i>Sachis</i> (como aguacate)	Febrero-abril
Palmitos	Todo el año

### Calendario de recolección de productos de origen vegetal en Seipa

Plantas	Temporada
<i>Eep</i> (hierba)	Todo el año
<i>Tunchi-tunchi</i> (hierba)	Todo el año
Granadilla	Febrero
<i>Iñaku</i> (pepas)	Febrero
<i>Pitiu</i> (saben a poroto, se cocinan)	Febrero
<i>Cunchai</i> (ungurahua)	Febrero-mayo
Pechiche	Febrero
<i>Shiña</i> (uva de monte)	Febrero
<i>Kushingapa</i> (cacao de monte)	Febrero
<i>Yanpaki</i>	Febrero
<i>Pomponá</i> (yuyo de paja toquilla)	Todo el año en luna tierna
<i>Kumbia</i> (pepas negras y carne amarilla, para dar sabor a sopas y comer hecho ayampaco)	Cada 5 meses, pero en julio <b>está cargado</b> .
Morete "achu"	Febrero
Zapote	Febrero
<i>Kuape</i> (fruta)	Febrero-abril
<i>Kunguki</i>	Febrero-abril
<i>Apai</i>	Febrero-abril
Guabas	Febrero-abril
<i>Kukucha</i> (parecida a la naranjilla)	Todo el año
<i>Mucushe</i> (hongo)	En tiempo de lluvia.
Potomo	Febrero
Caimo de monte	Febrero
<i>Sachis</i> (como aguacate)	Febrero-mayo
<i>Tauch</i> (pepa para chupar)	Febrero-mayo
Guabas (machitona, larga, aruesa, <i>mua-mua</i> )	Febrero
Uvilla	Febrero

### Recolección de alimentos de origen animal en San Luis

Alimento	Temporada	Cantidad	Frecuencia
<i>Mukindi</i> (mayón)	Cuando se tumba la palma de morete; cualquier mes del año.	50 a 200 gusanos	Se tumba la palma y se deja por 15 días
<i>Apurushawa</i> (renacuajos)			Cuando no hay más que comer.
<i>Poache</i> (sapo)	Febrero-mayo	100 unidades	Cuando no hay más que comer.
<i>Puin</i> (sapo)	Febrero-mayo	1 unidad	Cuando no hay más que comer.
<i>Kureipe</i> , <i>kua</i>	Julio-agosto	10 del kua 2-3 sapos	Cuando no hay más que comer.
<i>Kiria</i> (sapo)	Febrero-mayo	1 unidad	Cuando no hay más que comer.
<i>Chirimius</i> (sapito pequeño), <i>kirispi</i> , <i>shirey</i> .		1 ayampaco	Cuando no hay más que comer.
Sapos: <i>guateche</i> , <i>poachi</i> , <i>kiria</i> , <i>kureipe</i> , <i>chirimius</i> , <i>kirispi</i> , <i>shirey</i> , <i>kua</i> , <i>puindia</i> (rana).	Carnaval		Cuando no hay que comer.
<i>Ayango</i> (avispa)	Enero-mayo	1 olla grande/1 saco	1 a 3 veces, después ya se acaba.
<i>Ijiak</i> (larva)	Todo el año	5-6 unidades	

### Calendario de recolección alimentos de origen animal en Seipa

Alimento	Temporada	Cantidad	Frecuencia
<i>Mukindi</i> (mayón)	Cuando se tumba la palma de chonta o pambil. Cualquier mes del año.	1 arroba (250-500 gusanos)	Se tumba la palma y se deja por 30 días.
Chura de río	Todo el tiempo	20-50	
Sapos: <i>poachi, puinga, chirimius, cureipe, puini, paqui, tem-tem, mutsaqui, janta</i> .	Carnaval	30-40 -50-100	Cuando no hay que comer.
Sapos: <i>guateche, kua</i>	Noviembre-febrero	80 (se casan a media noche)	Cuando no hay que comer/si hay agua cerca de la casa.
<i>Ayango</i> (avispas)	Agosto	1 olla grande	Cada año
<i>Janguiña</i> (gusano que está en las hojas de zapote, en los árboles de cedro, <i>pitiuka</i> , en la ortiga)	Agosto	1 ayampaco/1-2-saquillos	Cada año
<i>Shichiapchu</i> (gusano que se encuentra en las hojas de zapote. Se tuesta bien picado, es como huevo revuelto).	Agosto	1/2 ayampaco	Cada año
<i>Tambirushi</i> (gusano de monte, largo que dice "uuu" y mueve la cabecita. Se encuentran en las hojas de los bejucos).	Julio	1 olla	Cada año
<i>Chinacuro, sachapucho</i> (larvas con espinas)	Julio-septiembre	100	En temporada

### 1.3. La pesca

En Seipa y San Luis aún se practica la pesca, pero consideran que ha disminuido; por tanto, el peso de estos alimentos en la dieta diaria es marginal.

En Seipa pescan en el río del mismo nombre, pero solo consiguen carachama, sardina, bocachico y bagre. A veces van a los ríos de otras comunidades, donde tienen parientes. La mayoría de la gente compra pescado de mar o tilapias de piscina, que se venden los miércoles. Entre los peces y crustáceos que todavía pueden encontrar están: bagres, *chuvi*, carachas, sardinas, camarones, cangrejos, bocachicos, plateados, corvinas, *namaco*, *wancha*, *napi*, *putu*, *yutui*, *wambucha*, *shinganga* (o caracha de lodo), *nukumbia* (anguila).

En San Luis se tienen más opciones de pesca, pues cuenta con tres ríos, el Yuripa, el Urikín y el Inimkís. En el Yuripa encuentran bocachicos, carachas, sardinas grandes, bagres medianos y grandes. En el río Urikín, bagres, camarones, cangrejos, sardinas, caracoles o churos. En el río Inimkis: *najemba*, sardinas, *tucsi*, bagre, corvina, sardina, *namaco*, *tsuri*, *muyunchi*.

La pesca se realiza siguiendo un calendario anual, marcado por los cambios que ocurren en los ríos. De estas variaciones depende el lugar en el que se pesca y la técnica que se utiliza. Entre diciembre y febrero, prefieren pescar en lugares poco profundos, con trampas, para capturar peces pequeños. Utilizan tres tipos de técnica: con barbasco, que se aplica en aguas poco profundas; con trampas y con anzuelo. La actividad pesquera se enlaza con otros aspectos de la cultura, particularmente con lo onírico y lo simbólico; por ejemplo, si se sueña

que se carga en la *chankira* (un tipo de canasta) bastante yuca pelada, significa que se va a coger una buena cantidad de pescado.

### 1.4. La caza

La cacería es la actividad de subsistencia más afectada por los cambios en el hábitat y en el modo de vida de los shuar de los centros de San Luis y de Seipa. En el caso de Seipa todavía hay personas que salen a cazar habitualmente, pero, en San Luis, son muy pocos los que lo hacen y en forma esporádica.

En los dos centros se identificaron quince especies, entre animales y aves, que son cazadas. Entre los animales: saíno, armadillo, guatusa; le sigue en importancia el *cuji* y la guanta. Los que menos importancia tienen en la cacería son ardillas, monos —chorongo, cuchuchu, mono negro y el mono nocturno—, venados y el bichin. Entre las aves: el *pacharaco*, la perdiz y la tórtola.

La frecuencia de las salidas de cacería es muy variable. Puede ser una vez a la semana, una vez al mes, a los seis meses o al año. En San Luis, generalmente, se sale una vez al año, en época de chonta.

En Seipa tienen una reserva conocida como Cayanaint, de 2.000 hectáreas, donde se puede encontrar saínos, guatusas, guantas, monos, pero a la que no van de caza sino en raras ocasiones.

Los shuar tienen dispositivos culturales (tabúes) que limitan la cacería. En las comunidades de Seipa y San Luis, tradicionalmente, era prohibido cazar: venado, tigre, oso perezoso, conejo, *jabunde*, erizo. Aparte, están

los animales considerados como no comestibles: tortuga, zorro, *mormoque* y serpiente.

Se considera que el venado es un espíritu relacionado con los ancestros, con los abuelos o con personas de la familia o de la comunidad que fallecieron y que se transformaron en ese animal sagrado. Bajo la influencia del cristianismo, poco a poco se logró que se lo viera como a diablo, o un espíritu malo. En la actualidad, hay ciertas personas que lo cazan y lo consumen.

Al igual que el venado, el tigre y el perezoso (*uyushi*) son animales que se relacionan con los ancestros y con lo sagrado. En el caso del perezoso, se cree que es el espíritu de *arutam*.

Otros animales están prohibidos como alimentos por sus características, ya que se considera que al hacerlo transmiten éstas a quienes los consumen. Entre éstos están el conejo porque es perezoso, el *jambunde* y el gavián, porque se llevan las gallinas; el *amich* porque es andariego, como el perro.

Actualmente, ya no cazan con cerbatana sino con escopeta, con trampa y con perros.

### 1.5. Alimentos que adquieren en el mercado

Los productos que se adquieren en el mercado, tanto en San Luis como en Seipa, son: sal, aceite, arroz, atún, azúcar, carne de res, fideos, huevos, pescado, pollo y sardinas; los que han llegado a convertirse en una parte importante en la dieta de estas poblaciones; para abastecerse de ellos requieren una buena cantidad de ingresos monetarios; que los obtienen, como se mencionó, de la venta de los productos que cultivan, de ganado vacuno, de aves y animales de corral; de la explotación de la madera, y del trabajo asalariado.

A más de los productos señalados, también compran condimentos procesados como Dabora, cubos de caldo de gallina Maggi, achiote (embasado), Ajinomoto y comino. Los productos que registran un menor consumo son: fréjol, arveja, azúcar, col, huevos, manteca, manzanas, mortadela, queso, pescado de mar y tilapia de piscina. Aceite, atún, papas, tomates y pan se compran en menores proporciones.

### 1.6. Intercambio recíproco de alimentos

La reciprocidad entre los shuar y el resto de pueblos amazónicos se practica de diferente manera que en los pueblos indígenas de la sierra. Cuando los hijos que viven fuera van de visita o de vacaciones al Centro, algo que ocurre por lo regular una vez al año, llevan productos comprados en las urbes, como arroz, fideo, aceite, azúcar, sal, enlatados de atún o sardina; frutas de otro clima, particularmente manzanas, que son muy apre-

ciadas. Pero el hecho es que los que llevan estos alimentos son los yernos mestizos, lo que revela que no se trata de una costumbre ancestral.

Algunos entrevistados dicen que los hijos que viven fuera no llevan nada y que son los padres los que comparten su comida cuando los visitan.

## II. Preservación de alimentos

### Alimentos que guardan

Debido a que los centros de Seipa y San Luis están articulados a la vida urbana, su población tiene la posibilidad de abastecerse de carne fresca en los mercados de Macas o Sucúa o en las camionetas que van a vender directamente a las comunidades. Por lo tanto, la práctica de preservar los alimentos está desapareciendo. Solo poquísimas personas la utilizan. Las que lo hacen, practican la técnica del ahumado, si quieren conservar entre 10 y 15 días, o preparan *ayampaco* (ver más adelante) para consumir de un día al otro. Sin embargo, los entrevistados señalan que en el Transcutucú estas prácticas siguen vigentes y que, además, utilizan otra que consiste en salar la carne o el pescado y secarlo al sol.

## III. Consumo de alimentos

En San Luis y en Seipa los productos más consumidos son los cultivados localmente, el plátano y la yuca; luego le sigue la papachina. Como se dijo, mucha gente ha dejado de cazar y se pesca muy poco, de modo que únicamente comen carne cuando "encuentran plata", de lo contrario, solo comen plátano, yuca, camote, papachina, plátano o maduro asado.

El huevo se ha convertido en un alimento de consumo diario. Los caldos de carne o de hueso de res también se consumen con cierta frecuencia. Cuando hay pollo, generalmente, preparan un caldo con fideo.

Las frutas se consumen según la temporada, aunque hay algunas que se cosechan a lo largo del año. La más apreciada es la chonta, a tal punto que la fiesta más importante de los shuar es la de este producto. Está ligada a un ritual dedicado al personaje mítico, *uwi*, que significa chonta.

Para tener una idea aproximada de la dieta en estas poblaciones, veamos su alimentación en un día ordinario:

En la mañana, asado de verde con huevo, o yuca con aji machacado con sal y agua de hierbaluisa con azúcar. Una sopa de pelma natural, de yuyo o de palmito (sin condimentos).

Al mediodía, sopa de hueso de res o yuca cocinada, papachina con ají o colada de avena. Eventualmente, se hace un caldo de gallina y, más esporádicamente todavía, de pato.

En la noche, un caldo de palmito o yuca, camote y papachina con ají y una agüita aromática.

Hay ocasiones que no tienen nada más para comer que plátano, papa y un poco de yuca.

En general, las comidas se organizan así: primero pasan un plato hondo con papachina, cocinada o asada, plátano verde cocinado, yuca y un platito con ají machacado y mezclado con sal. Cuando hay pescado se mezcla con hierbas del monte y se hace *ayampaco*, acompañado de yuca cocinada o papachina. En algunos hogares se tiene una mesa para comer, en otros no. En el último caso, la persona que prepara la comida se sienta junto al fogón y reparte a toda la familia, de acuerdo a como sale de él. Mientras tanto, la persona que prepara pica de una y otra porción.

La comida ha cambiado mucho en los últimos años. Originalmente, solo comían cocinado y asado y no siempre con sal. Las hierbas de monte se usaban más que nada para preparar los *ayampacos*.

Se han ido incorporando nuevas formas de preparar la comida, sobre todo el estofado, en el que usan cebolla y tomate; pero este tipo de platos se prepara generalmente en ocasiones festivas.

También se han integrado productos de fuera: arroz, fideo, aceite, azúcar, cubos de caldo Maggi, pero no de forma frecuente.

Los *ayampacos*, que antes eran parte de la alimentación cotidiana, ahora se preparan con menor frecuencia o en eventos importantes, sobre todo para brindar a visitantes especiales, como autoridades, por ejemplo.

#### *Preparaciones o platos shuar*

- *Sopa shuar*: contiene papachina, yuca, verde, zapallo, maduro, pelma, manteca o aceite y cebolla.
- *Caldo de pato con yuca*: lleva palmito y cebolla.
- *Ayampaco*: envuelto en hoja aromática, cocinado a la brasa, que puede ser de pescado, de carne de monte, de res, de pollo, de pato, de menudencias.
- *Ajeibiu*: se prepara con guanta, *eep* y *tunchi tunchi*.
- *Namaj*: consiste en masticar el maní mientras el cogollo de la yuca se deja cerca de la candela. En la madrugada se mastica el maní, se hace pedazos la hoja de yuca, se lava, se aplasta y se cocina con el maní. Se debe hervir bastante para que salga el sabor. Al final se pone un poco de chicha de yuca. Se puede poner pescado o carne ahumada.

#### *Bebidas*

- *Chicha de yuca*: más importante, a pesar de que ya no se prepara todos los días, sino cuando no se ha vendido toda la yuca. Vale recordar que, tradicionalmente, ésta constituía el alimento más importante de los shuar, podían pasar hasta sin comer pero nunca dejaban de tomar esta chicha. Actualmente, la preparan para vender en los mercados de Macas y Sucúa.
- *Chicha de chonta*: es la más emblemática de la cultura shuar, porque el fruto de la chonta está ligado a la época de la abundancia. A *uwi* o chonta se le ofrece un ritual cuando se prepara esta chicha.
- A más de estas chichas, se prepara la chicha de maíz tierno, de maduro, de papaya y la de pelma.

La chicha es una bebida muy usada para emprender las jornadas de trabajo. Cuando hay mingas o trabajos comunales se sirve la chicha no solo porque es una bebida-alimento, sino porque funciona como un medio de cohesión social, pues es brindada como un acto de reciprocidad.

### **3.2. Comida festiva**

#### *La fiesta de la chonta*

Tradicionalmente, era la más importante del pueblo shuar. Actualmente, se está perdiendo por varios factores; en primer lugar, por la influencia de las religiones invasivas, tanto católica como protestante. En segundo lugar, la vigencia de una nueva racionalidad económica, en el marco de la cual las actividades agrícolas y de comercialización absorben mucho tiempo, incluido el que corresponde a la ritualidad.

Antiguamente, la autoridad tradicional elegía a las mujeres que mejor preparaban la chicha de chonta para su elaboración. El ritual tiene que ver con el ciclo vital de la chonta y con la preparación de la chicha de este fruto.

Todavía se celebra este ritual, que ocurre mientras se prepara la chicha. Ésta es la preparación culinaria con más contenido espiritual y simbólico de la cultura shuar.

#### *La celebración de la culebra*

Es un ritual que se celebra cuando una persona ha sido mordida por una serpiente. En este caso se prepara la chicha de pelma o *tsanku*, que es una bebida sagrada que solo se consume en esta ocasión.

Actualmente, se festejan fiestas introducidas, como las comunitarias y las de tipo familiar. Dentro del primer rango se encuentra en Seipa la fiesta patronal que se celebra el 9 de marzo. En el segundo rango están los matrimonios, bautizos, primeras comuniones, el día de la madre.

En todas estas fiestas se hacen comidas especiales, es decir, lo que no se consume de ordinario, como carne de res estofada (con cebolla y tomate) con arroz, pollo, en caldo con fideo, *ayampacos*, caldo de yuca con hueso de res, plátano, yuca y papachina. Se acompaña con ají y se brinda chicha de yuca.

En los matrimonios y los bautizos se hacen platos diferentes a los de la cotidianidad, usualmente se acostumbra a hacer seco de pollo con papas, caldo de menudencia y chicha. También se hace carne de res estofada. Un plato considerado especial es el que se hace con carne de monte o pescado de río y se acompaña con plátano, yuca, papachina y chicha de yuca. Ocasionalmente, hacen *ayampacos* con distintos productos: carne, palmito, cogollo de pelma, de santa maría y de zapallo. En estas ocasiones se consumen animales grandes, despostan una res o un chanco; también consumen cuyes y pollos, que se pueden preparar de diferente manera: carne asada, estofada, caldos, secos. Esto se acompaña con los principales productos que se dan en la comunidad: plátano, yuca, papachina, camote y pelma. Como bebidas se consume chicha y licor.

En los funerales se acostumbra también a brindar comida, por lo regular caldo de pollo con palmito de chonta. En estos casos son los familiares los que preparan la comida y aportan con los productos para su preparación, incluidos la chicha y el trago. Se considera que los deudos están pasando por un gran dolor, por lo que éstos no van a trabajar a la chacra ni pueden cocinar.

Dentro del ritual funerario es prohibido el consumo de la caña de azúcar, porque se piensa que los miembros de la familia morirían rápido. En cambio se aconseja el consumo de la chonta para que se enduren como esa palma y, por lo tanto, vivan mucho tiempo. La chonta también se asocia con el fortalecimiento de la familia. En los funerales se consume bastante chicha y licor.

Antiguamente, no se hacían comidas en los funerales, más bien se ayunaba y solo se tomaba caldo sin sal y chicha de chonta.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos (según la cultura)

#### Alimentos sanos

Los productos considerados saludables son los que se producen en la zona. Dentro de los vegetales, los que no hayan

sido tratados con agroquímicos, y dentro de los animales, los que no hayan sido vacunados —se refieren a las reses.

En primer lugar, son mencionados el plátano y la yuca, les siguen el camote, la papachina, la col, el *kenke*, la *mahicawa*, el *eep*, la piña, la papaya, la naranja, la mandarina, la pelma, el pollo criollo, el pescado de río, la carne de res. En cuanto a las preparaciones, se consideran sanas la sopa de pelma, la de plátano rallado, el *ayampaco* y la chicha de yuca.

#### Alimentos con propiedades curativas

El fruto y cogollo de guayaba quita la diarrea y alivia el dolor de estómago.

El limón con trago de caña quita la tos y alivia el dolor de garganta.

Al respecto, la diferencia entre las respuestas obtenidas en Seipa y San Luis, es que en Seipa la mayoría de alimentos a los que se les atribuye propiedades curativas son de origen vegetal, mientras que en San Luis son de origen animal. Vale recordar que la primera comunidad es bastante ganadera, mientras que la segunda es agrícola.

#### Alimentos considerados dañinos

Los alimentos considerados malos para la salud son, en primer lugar, el chanco, porque tiene parásitos y es infeccioso; el pescado de mar porque produce sarna, granos en la piel y diarrea; la caña de azúcar, los condimentos procesados, los alimentos enlatados, las bebidas gaseosas, el pollo de incubadora, porque afectan al estómago y dan diarrea.

La chonta, el maní y el choclo son malos cuando una persona tiene tos; la carne de guanta y de guatusa es mala cuando una persona tiene una herida, porque no permite que cicatrice; el guineo maduro es malo cuando hay diarrea; el huevo duro es malo porque produce empacho.

#### Alimentos peligrosos cuando se tiene una herida

La carne de guatusa, porque queda una cicatriz fea o no se cierra la herida. El ají, porque es irritante. También son peligrosos la chicha, la guanta, el saíno y la sal.

#### Alimentos infecciosos

Entran en esta categoría la carne de chanco, porque tiene parásitos. La papachina, la pelma y la yuca, porque son "suaves" y se pudren fácilmente; la papachina y la papaya, igualmente por ser blandas.

## 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

### El niño lactante

El período de lactancia de los niños shuar de Seipa y San Luis es generalmente de un año ocho meses, el mínimo de diez. Sin embargo, actualmente tiende a bajar a seis meses, según dicen los entrevistados, por influencia de los médicos, que han explicado a las madres que ese tiempo es suficiente.

La leche materna se da, aparentemente, por igual a niños y niñas, pero hay quienes afirman que se les debe dar más tiempo a las niñas, porque son más débiles y requieren más cuidado. Por otro lado, se piensa que a los niños no hay que darles por un período muy prolongado porque se vuelven "resabiados" y no obedecen.

El inicio de la alimentación de los lactantes es variable pero, la mayor parte de las personas entrevistadas dicen que de los cuatro meses al año; la mayoría dice que ocurre a los seis meses. Los alimentos que les dan al principio son livianos, es decir, no deben tener mucha grasa. Se inicia con puré de verde, yuca, papachina y papa de la sierra, chicha de yuca, sopa de yuca, sopa de palma, en la que se pone carne de res o pollo, también les dan huevo, arroz y jugos. Algunos mencionan también a la leche de vaca, otros consideran que es mala para el estómago y que produce diarrea.

Se consideran dañinos los enlatados y los alimentos procesados, porque tienen químicos; el pollo de incubadora, porque tiene mucha grasa; el fréjol, porque es muy pesado; el chanco, porque es infeccioso.

### Alimentos consumidos durante la menstruación

En las dos comunidades están de acuerdo con que los alimentos que hacen daño a las mujeres en el período menstrual son, principalmente, el chanco, porque es irritante y el aguacate, porque prolonga la menstruación. También están de acuerdo con que, en general, no se deben consumir los alimentos que contienen mucha sangre, grasa y son irritantes. Entre las frutas, se considera que la papaya y la piña son irritantes y producen comezón en la vagina. El pescado no debe ser consumido porque es frío y puede producir hemorragia.

Además, en Seipa evitan la sardina enlatada, anguila, carne de res, guanta, papaya, piña y sal; en San Luis: la anguila, carne de res, dulces (especialmente el chocolate), guineo, limón, *mungura* (un hongo).

### Alimentación durante el embarazo

Durante el embarazo las mujeres no consumen papachina ni la carne de res porque hace crecer la cabeza del niño, por lo tanto no pueden dar a luz; tampoco pueden comer arroz quemado porque dificulta el parto -no explican el porqué-. No se consume menudencias -víceras-, porque, después de nacer, el niño se enferma.

### Alimentación durante el parto

No hay un alimento que dé cuenta de un uso generalizado en este período. Algunos dicen que es bueno el huevo crudo, porque ayuda a dar a luz más rápido y fácilmente (ya que la gallina pone los huevos con facilidad). Algunos recomiendan el jugo de caña caliente y el jengibre porque dan fuerza durante el parto.

### Alimentación durante el posparto

En la cultura shuar, tanto el padre como la madre deben hacer dieta después del parto. Ésta debe durar entre 30 y 40 días. Para la mujer hay prescripciones y prohibiciones. Están prescritos aquellos alimentos que le van a fortalecer y aumentar la leche. Para el hombre y la mujer está prohibido: las menudencias de cualquier animal o ave, la piña, el mango, las bebidas gaseosas, porque se puede enfermar el niño. Al hombre también le está prohibido tener relaciones sexuales con otras mujeres, porque el niño se puede enfermar y morir. Un informante explica que esto último se debe a que cuando el hombre está con otra mujer la madre del niño sufre y su estado de ánimo es transmitido al niño a través de la leche, y le hace daño.

### Alimentos para las mujeres durante el postparto

Seipa	San Luis
Pollo	Pollo
Chicha de yuca	Colada de avena
Carne de monte	Colada de verde
Huevo	Leche
Carne de res	Guayusa
	Caldo de pájaro ( <i>nep</i> )
	Chicha de yuca
	Carne de monte

### Alimentos consumidos en el período de lactancia

Se recomiendan todos los alimentos líquidos: sopas, caldos, coladas y chicha, leche y aguas aromáticas, especialmente la de guayusa.

## V. Preferencias alimentarias

Mirando en conjunto las preferencias alimentarias, se puede apreciar que éstas se inclinan hacia los productos locales y a lo que se consumía tradicionalmente. De allí que se consideren que los shuar del Transcutucú se alimentan mejor. En general, se considera que los productos del medio son buenos y los de fuera son malos. Éste es el común denominador. Sin embargo, muchos de los alimentos introducidos se han convertido en los predilectos. Este cambio de actitud se evidencia más en San Luis que en Seipa.

En ambos centros los alimentos preferidos son la carne de monte, particularmente la guanta; dentro de los productos agrícolas, la yuca. Las preparaciones preferidas son los *ayampacos*. Fuera de esto, en Seipa mencionan a los pescados de río, especialmente al bocachico y al bagre, mientras que en San Luis dicen que el queso, la leche, el pollo y la carne de res. Lo curioso es que en San Luis, que tienen más acceso a la pesca, no mencionan a los peces.

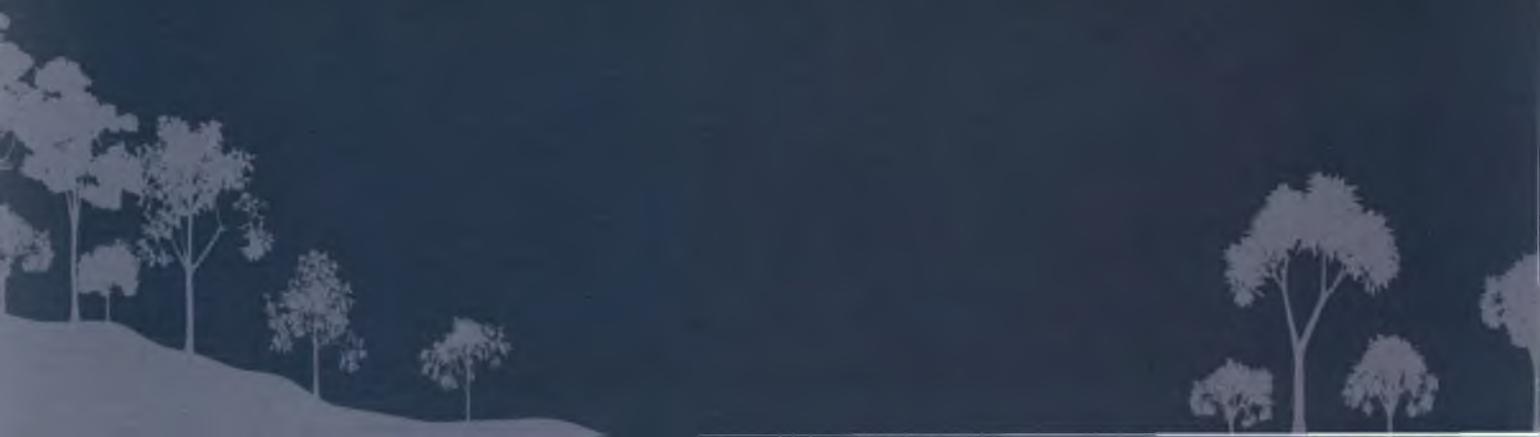
### 5.1. Alimentos que les disgusta

Los alimentos que consideran feos son los pescados enlatados. Les genera sospecha el origen de la carne de la mortadela y del atún, y el estado de salubridad de la carne de chanco.



# Los Achuar

"Somos como animalitos domesticados para cuidar la selva, para que otros saqueen... Nos usan, vienen a estudiarnos porque les sirve, pero nosotros, ¿en qué vamos a trabajar? Necesitamos ingresos para dar el estudio a nuestros hijos".



*Achuar* significa "gente de la palmera de aguaje" (*achu* "palmera del pantano"; *shuar* "gente"). Antes de la guerra de 1941 estaban únicamente en Ecuador. Después, al cambiar los límites entre Perú y Ecuador, la nacionalidad achuar también quedó dividida. Los que se encuentran en nuestro país son aproximadamente 2.000 personas.

Su territorio se encuentra a unos 50 kilómetros de la cordillera oriental de los Andes. Su población es muy dispersa, de allí que la densidad es de menos de 1,20 h/km<sup>2</sup>. Su hábitat corresponde a lo que se conoce como "la verdadera selva"; que no es homogéneo, al menos se distinguen cinco subregiones.

Las casas y las huertas se encuentran sobre *lomitas* que bordean los pantanos. La temperatura oscila entre los 19 y los 30 °C; la humedad entre el 85 y el 90%. Las lluvias son abundantes durante todo el año; sin embargo, se distinguen dos estaciones, la "seca" que va de agosto a febrero y la lluviosa de febrero a junio.

El pueblo achuar colinda únicamente con otros territorios indígenas, el de los shuar y el de los sápara. De los shuar les separa una falla tectónica que corre junto al río Macuma; los shuar están al oeste y los achuar al este de ella. Con los shuar siempre estuvieron confrontados, en cambio, con los sápara establecieron ciertos vínculos, lo cual no significa que no se hayan dado confrontaciones guerreras. En todo caso, con éstos últimos, incluso se han establecido algunas alianzas matrimoniales.

Hasta mediados del siglo XX, los achuar prácticamente se mantuvieron al margen de las influencias foráneas. En el siglo XVIII solo algunos misioneros entraron por el Bobonaza y llegaron hasta el curso medio del Pastaza.

A pesar de su relativo aislamiento, tampoco los achuar han escapado de la influencia externa. De hecho, actualmente están vinculados a la sociedad mayor y, en mínimo grado, a la economía de mercado. Esta vinculación se estableció por dos factores, fundamentalmente: su pertenencia a la Federación Shuar, que facilitó su adhesión a una cultura indígena ya muy asimilada (la de los shuar); la penetración religiosa, tanto de católicos —a través de los salesianos, que lograron introducirse al territorio achuar en la década del setenta—, como de evangélicos —con intermediación de la Gospel Missionary Union (GNU), que inició sus incursiones en Macuma, en la década de los cincuenta, logrando una presencia importante dos décadas después.

El contacto con los quichuas del alto Conambo, del alto Corrientes y del alto Copataza, así como la educación intercultural bilingüe y la implementación de ciertos proyectos productivos, como el ganadero —que logró articularles al mercado— han dado lugar a un cierto proceso de aculturación. Sin embargo, los achuar siguen

manteniendo una cultura vigorosa, particularmente los del interior.

Este pueblo tiene un amplio y profundo conocimiento de su entorno, conocen los tipos de suelos y la vocación de cada uno de ellos. Conocen un sinnúmero de animales y plantas, de sus variedades, no solo de aquellas que consideramos útiles, desde una perspectiva occidental, sino de todas las especies, ya que hay un entrelazamiento de este conocimiento para realizar un manejo calendárico de los recursos naturales.

Sigue manteniendo su carácter de pueblo guerrero, aunque atenuado o refuncionalizado a las nuevas circunstancias.

Su patrón de asentamiento es disperso. Aunque ahora los centros y asociaciones logran nuclear algunas familias en torno a las pistas de aterrizaje. Todavía se conservan la poligamia y la residencia *uxorilocal*, es decir, que los recién casados pasan a vivir a la casa de los padres de la novia. La familia sigue siendo extensa, y, en los casos en los que los hombres son polígamos, alberga a sus coesposas y a su descendencia, así como a sus hijas mujeres, a los yernos y a los hijos de éstos.

La agricultura itinerante, la caza, la pesca y la recolección siguen siendo las actividades que aseguran su subsistencia. Éstas dos últimas actividades van perdiendo peso en el abastecimiento de alimentos, en relación proporcional al grado de inserción que tienen a la sociedad mayor, así también al grado de control que actualmente tienen los dirigentes de las propias organizaciones sobre la fuerza de trabajo masculina. Según refieren los entrevistados, la participación de los hombres en las actividades organizativas absorben gran parte del tiempo que antes estaba orientado exclusivamente a las actividades productivas.

## Charapacocha y Tsempuntsa

### A. Caracterización general de las comunidades y de la zona

Charapacocha, junto con Tsempuntsa, Muitsentsa y Kapawari conforman la Asociación de Comunidades Achuar de Pastaza (ACAP), que ocupa un territorio de 20.840 hectáreas.

Charapacocha es la sede de la ACAP. Es la comunidad más grande y la de mayor importancia política. En ella viven 28 familias. Está ubicada al sureste de la ciudad de

Puyo, en la provincia de Pastaza, al sur de la Amazonía ecuatoriana. No dispone de carretera alguna, de manera que para ingresar a la comunidad se debe volar en avioneta por 45 minutos.

Tsempuntsa también se encuentra al sureste de Puyo. Para ingresar a la comunidad se puede volar en avioneta por 45 minutos desde Shell y aterrizar en la pista que se ubica en una loma, a cuyas faldas está la comunidad, o se puede ingresar a pie desde la comunidad de Charapacocha, caminando una hora y media por un sendero que atraviesa el bosque y algunos riachuelos. Tsempuntsa está habitada por nueve familias.

Tanto Charapacocha como Tsempuntsa son comunidades relativamente autárquicas. Prácticamente obtienen todo de la selva, la huerta y los ríos. El conocimiento que tienen sus habitantes sobre el hábitat y el tipo de manejo que hacen de los recursos naturales les permite satisfacer casi todas sus necesidades de manera sustentable.

Viven de la agricultura, la pesca, la caza y la recolección. Todas estas actividades están orientadas al autoconsumo. Solo hay dos productos agrícolas que sacan al mercado, el café y el fréjol. Su venta es la que les permite estar mínimamente monetizados. Con el escaso dinero que obtienen, deben solventar los gastos de vestimenta, educación, salud y otros, como la obtención de utensilios, escopetas, balas, pilas, jabón, etc.; es decir, los gastos que conlleva la articulación de estos pueblos a la sociedad mayor que, aunque incipiente, no ha dejado de producir cambios profundos en ellos.

El aislamiento en que viven es una protección para los recursos naturales, el modo de vida y la cultura. Los vuelos privados de avionetas cuestan alrededor de 700 dólares, ida y vuelta. De allí que los achuar, normalmente, no tienen acceso a este medio de transporte, a menos que aprovechen los vuelos contratados por gente de afuera que entra de visita, que les cuesta 80; que sigue siendo muy alto, sobre todo para un achuar. Si bien hay un servicio de Alas del Socorro que presta la Iglesia Evangélica, éste solo puede ser utilizado en casos de una emergencia de salud.

Los servicios públicos con que cuentan las dos comunidades son mínimos, tienen una escuela, una casa comunal, una pista de aterrizaje, un servicio de radio que les permite comunicarse entre comunidades —también está a cargo de Alas del Socorro—. El agua de consumo humano es de vertiente, en el caso de Charapacocha y del río Tsempuntsa en la comunidad del mismo nombre. Según los habitantes de esta última, el agua del río no es limpia. En ninguna de las dos comunidades existen letrinas. No hay ningún sistema de tratamiento de la basura, pero, dado que ésta es orgánica, casi en su totalidad, no constituye ningún problema.

En Charapacocha hay la infraestructura de un centro de salud, pero no hay nadie que atienda; en cambio, en Tsempuntsa hay un promotor de salud.

Una vez que terminan la escuela, si los jóvenes quieren seguir la secundaria, deben ir a Puyo; sin embargo, esto es muy difícil ya que la dirigencia de la nacionalidad achuar gestiona muy poco este tipo de apoyos.

En la actualidad existen algunas becas para estudiar el bachillerato y la universidad, otorgadas por una organización catalana y canalizadas a través de la Organización de la Nacionalidad Achuar de Ecuador (ONAE). Sin embargo, las personas becadas deben hacer un esfuerzo muy grande para movilizarse y asistir a las clases semipresenciales. Así, solo hay dos estudiantes de Charapacocha y uno de Tsempuntsa en el colegio de Puyo.

En cuanto a la organización social, las dos comunidades se siguen basando en los patrones tradicionales de la cultura achuar. Las familias son extensas. En la misma casa viven dos o tres generaciones, sus descendientes solteros y casados; estos últimos con sus respectivas familias.

Algunos hombres todavía siguen siendo polígamos. En algunos casos, viven sus dos esposas en la misma casa; en otros, lo hacen en casas separadas, cada esposa con sus respectivos hijos, y en otros, en comunidades distintas.

La posición de las mujeres es muy difícil. Como pueden contraer matrimonio desde que son niñas, y a veces, inclusive pueden ser ofrecidas al novio desde que la madre está en período de su gestación, los problemas de adulterio son relativamente habituales. La sanción para la mujer y el amante es la muerte. Por otro lado, la poligamia también es causa de tensiones entre las esposas. Estos hechos explican que las relaciones maritales sean frecuentemente conflictivas. Los abandonos y muertes por esta causa son constantes, y todos estos conflictos giran en torno a la mujer. Por lo tanto, ellas son muy controladas, tanto por el esposo como por la suegra.

Las mujeres tienen una posición desventajosa frente a los hombres. Si una mujer achuar se casa con un hombre no achuar, tácitamente pierde sus derechos sobre la tierra y debe salir de la comunidad. En cambio, si un hombre achuar se casa con una mujer extraña, él sí puede llevar a su esposa a la comunidad y no pierde su derecho a la tierra; aunque debe contar con la aprobación de la comunidad. Esto tiene que ver con el tipo de residencia —virilocal— que es propia de esta cultura.

Las mujeres no tienen espacio en las organizaciones políticas.

A pesar de lo expuesto, en los hechos, las mujeres son más autosuficientes que los hombres, ya que actualmente ellos deben dedicarse a las obras comunitarias durante cuatro días a la semana y, en ese tiempo, ellas

quedan absolutamente solas a cargo de la familia. En estas condiciones, las mujeres no solo realizan las actividades tradicionalmente femeninas, sino también cazan, pescan y recolectan, ayudadas por sus hijos. De modo que podría decirse que son más autosuficientes que los hombres. Esta situación ha significado una pérdida del equilibrio en la distribución del trabajo entre géneros, a expensas de una sobrecarga para las mujeres.

Tradicionalmente, no había una autoridad comunitaria, pues antes las familias estaban muy dispersas. Ahora, bajo las nuevas pautas organizativas, se han formado las asociaciones, que están dirigidas por una especie de cabildo, cuya autoridad máxima es el síndico. A éste le acompañan el vicesíndico, un secretario, un tesorero y dos vocales. Sin embargo, hay un líder tradicional que es respetado por todos. Éste ha dejado de tener relevancia en Charapacocha; en cambio, en Tsempuntsa es más importante que el síndico; solo que este último es reconocido formalmente y representa a la comunidad externamente. Además, se han dividido los roles. Mientras el líder tradicional resuelve los conflictos internos, el síndico organiza los trabajos comunitarios; claro que la falta de recursos para la gestión lo limita completamente. En el caso de Charapacocha, el síndico abarca las dos funciones, y al contar con recursos y poder, es el que capta no solo los proyectos de la comunidad sino de la ACAP.

Es importante subrayar que estas autoridades, junto con los profesores, son bilingües (español-lengua materna), mientras que el resto de la comunidad es monolingüe (en achuar). Esta diferencia es fundamental para el manejo del poder, los recursos y los proyectos que se desarrollan en las comunidades, puesto que los vincula con el mundo exterior. Al estar concentrado el poder en Charapacocha, las diferencias también se establecen entre ésta y las comunidades restantes.

Actualmente, están tratando de implementar proyectos de turismo comunitario, y hay una disputa en torno a su sede. Según los informantes de Tsempuntsa, esta comunidad tiene mayores atractivos turísticos que Charapacocha, pero no tiene oportunidades.

Según los síndicos de Charapacocha y de Tsempuntsa, uno de los principales problemas que enfrentan es la falta de dinero para satisfacer sus necesidades materiales presentes.

Otro problema que enfrentan es la delimitación del territorio. Hace poco que se fijaron las fronteras entre las cuatro comunidades. Sin embargo, son frecuentes los conflictos porque las personas de una comunidad salen de cacería al territorio de la otra. Los de Tsempuntsa y Numbiami acusan de esto a Charapacocha. No obstante, como existen relaciones de parentesco entre los miem-

bros de estas comunidades, hasta ahora los conflictos parecen estar bajo control.

Con relación a la situación alimentaria, es evidente que Charapacocha y Tsempuntsa, al igual que el resto de comunidades achuar, todavía gozan de una alimentación rica y variada, dado que su hábitat se encuentra preservado. Sin embargo, la nueva forma organizativa y la demanda de la presencia de los hombres para la realización de trabajos comunitarios, así como también para que asistan a las asambleas, reuniones y viajes, está incidiendo particularmente en la cacería y en la pesca, puesto que ya no disponen del tiempo suficiente para cumplir con dichas tareas. Por lo tanto, el abastecimiento de alimentos proteicos de origen animal está mermando sensiblemente. Si bien las mujeres pueden cazar y pescar, generalmente se limitan a capturar piezas menores, por las técnicas que utilizan.

De esta manera, la recolección y la agricultura están pasando a tener un peso relativo mayor que el que tenían antes en el abastecimiento de alimentos.

La horticultura, por su parte, se sigue manejado relativamente fuera de la lógica del mercado, razón por la cual la diversidad del *ajá* achuar se sigue manteniendo.

La alimentación de Charapacocha se basa, fundamentalmente, en los productos de la chacra: plátano verde, variedades de yuca, papachina, camote. Luego en los peces que capturan en los riachuelos cercanos al río Pastaza o en éste, cuando disminuye su caudal y se forman lagunas.

La cacería sigue siendo una actividad muy importante en las dos comunidades. Cazan una amplia variedad de monos, pájaros y otros animales como sainos, guantas, dantas, guatusas.

A las frutas de temporada que recolectan sobre todo entre febrero y junio, les consideran golosinas, ya que diversifican la dieta cotidiana con sus aromas y sabores. Las hierbas del monte, los yuyos, los palmitos, los hongos, una gran variedad de sapos, avispas y gusanos comestibles constituyen la alimentación de los achuar.

En la cotidianidad, los platos más comunes son los caldos de carne o de pescado, simples o con verde rallado; los asados, acompañados de plátano verde cocinado o asado, papachina cocinada, camote cocinado. También se prepara ayampacos, pero éstos se estiman un plato bastante excepcional. Se prepara en ocasiones especiales o simplemente cuando se dispone de gusanos, palmito o tripas de animales de monte.

## B. Información alimentaria

### I. Abastecimiento de alimentos

#### 1.1. Producción agropecuaria

La huerta o aja es la fuente de alimentos más importante de las familias achuar. Actualmente, tienen dos o tres chacras, que por lo general están cerca de la casa o máximo a unos 200 m de distancia.

Los alimentos más consumidos son los tubérculos. Los granos, frutas y hierbas permiten dar más variedad a la dieta, aunque, en realidad, ésta también está dada por la amplísima tipología de cada producto que siembran, como vamos a ver a continuación.

Si sumamos todos los productos y sus variedades, se observa que generalmente se siembran alrededor de unos 120; no todos los mismos productos ni al mismo tiempo. Es decir, puede ser que una vez dejen de sembrar algunos productos o sus tipos y, en la siguiente, los vuelvan a sembrar.

- *Tipos de yuca: kuyumama, kanusarmama, ramien, tsukangamama, sakutar, kichkuju, tiichi, kugukmama, narmichumama, pucharmama, kujanchamama, kinchimama, yampitsmama, shambirmama, kucharmama, kasaimama, mamaimama, intiashmama, yangumama, shamarmama, nardichumama.* En Tsempuntsa se señalaron, además de las arriba señaladas, dos variedades más: *ivianchimama, wanpuijmama.*
- *Tipos de plátano: kantuashminchu, kukajminchu, washipamdám, tambu-tambu, yakumpandam, cashepandam, kashayminchu, shinminchu, ichirpandam, mirunchmajenchi, cashaiminchu. Orito: mirunchkundu, sundarmajenchi, putsumajenchi, yurimias, makumajenchi, kirismajenchi.*
- *Tipos de papa o kinki: en Charapacocha se mencionan 16: teem-kinki, shuin-kinki, wij-kinki, aunts-kinki, auntumu-kinki, chuujuk-kinki, sundi-kinki, ivianchi-kinki, chapi-kinki, pamasangan, unwij-kinki, inchi-kinki, muntsu-kinki, mamai-kinki tijimasai, mu-kinki. En Tsempuntsa 5, uno de ellos no fue mencionado en Charapacocha, puju kinki.*
- *Plátano: kantuashminchu, kukajminchu, washipamdám, tambu-tambu, yakumpandam, cashepandam, kashayminchu, shinminchu, ichirpandam, mirunchmajenchi, sandamik, cashaiminchu, sundarminchu, yakuminchu, casheminchu, mirunchkundu, sundarmajenchi, putsumajenchi, yurimias.*
- *Papa kinki: puju-kinki, teem-kinki; shuin-kinki, sundi-kinki; mamai-kinki.*
- *Tipos de camote: en Charapa se mencionan 10 tipos de camote: zapatar-inchi; numpi-inchi, pangi-inchi,*

*shi-inchi, apai-inchi, tsunki-inchi, shushu-inchi, apamai-inchi, nayap-inchi, pama-inchi. En Tsempuntsa solo dos, suin inchi y apia inchi.*

- Otros tubérculos que se siembran son: *wanchup* (variedad de papachina), *sanku* (pelma), *yawacata* (variedad de papa), *chiki* (variedad de papa), *pujar-papachina, mutu-papachina, shuin-sango, puju-sango.*
- *Tipos de aji: amarillo, verde; chiquito o tsinsiakimia; rojo kawapajimea, yawtanajimea, tintinkeajimea, fuerte yandama, redondo, fuerte kawapa, sin picante o michujimea.*
- *Tipos de chonta: chuchuk-uvi, mai-uvi, tsachinchuvi, macha-uvi, taka-uvi.*

*Frutas: frutipan, chonta, yuvikiem (como aguacate), guaba (machitona), kukuch (naranjilla), caimito, piña (con y sin espinas), caña, tumpú (como sandía); cacao silvestre, papaya.*

- Otros alimentos: maíz, cebolla china, maní, fréjol (rojizo, pintados, negros), *namao, namuk, yubi* (zapallo).
- *Tipos de fréjol: numwengan, itsemik, shaakam-mik, shampiumik, nunkaim-mik, yandana-mik, pamapae* (esta tipología depende del color).
- *Tipos de maní: Charak, ipiaknuse, pujunuse, tee-nuse, manlli-nuse, tsutsumanchi.*

Han incorporado otros sembríos traídos de afuera, como sandía, tomate y coco.

Además, siembran plantas aromáticas, medicinales y para otros usos: jengibre, *malicawa* (guanto), *ayahuasca*, algunas variedades de *piripri*, cúrcuma, achote, *guituk*, algodón, *maso* (barbasco), *timio* (otro tipo de barbasco).

#### Destino de la producción: autoconsumo y mercado

A excepción de las variedades de maní y fréjol que se siembran para comercializar, los achuar de Charapacocha no venden ningún otro producto, los demás son para consumo familiar.

#### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

De acuerdo con algunos informantes, todavía se siembran todos los productos tradicionales. Otros dicen que no todos siembran los mismos productos, que hay familias que tienen algunos sembríos en forma exclusiva y que no les gusta dar ni intercambiar semillas con los demás<sup>19</sup>. Otros dicen que, en general, se ha dejado de sembrar algunos productos o variedades de ellos.

Entre los productos que están en mayor riesgo de desaparecer: el *namuk* (fruto que cuelga de un árbol, parecido al sambo, largo y delgado); y *namao* (fruto rastrero,

<sup>19</sup>Algunas personas intercambian semillas por aves o simplemente las venden.

de carne amarilla y dulce como sandía); seguidos por algunas variedades de fréjol y maní.

En cuanto al fréjol, en Charapacocha se mencionó una variedad: *yandanamik*; en cambio en Tsempuntsa, a más de ésta se habló de otros cinco: *shakam-nuji*, *numbingam*, *napushnuji*, *shambiumik* y *pamapan*.

En Charapacocha, junto con el maní blanco, se mencionaron dos variedades: *manllinuse* y *tsunsumanchi*. La pérdida de éstas se debe a que se está priorizando el cultivo de la variedad *charak*, porque es la que se vende, en el marco de un proyecto de comercialización de la Fundación Chankuap.

Según un informante, algunas variedades de fréjol que sembraban las abuelas y que se han perdido son: *shakam-nuji*, *numbingam*, *napushnuji*, *yanadanamik*, *shambiumik*, *pamapan*. También un tipo de maní blanco.

Otros alimentos que algunas personas ya no tienen en la huerta o que siembran en menos cantidad, pero que antiguamente sembraban todos, son: maíz, naranjilla nativa, tumpú (similar a la sandía), *yuví* (zapallo).

Algunas variedades que han desaparecido o que están desapareciendo:

- Camote: *nujin-inchi*, *tsunki-inchi*, *zapatar-inchi*.
- Papa: *mu-kinki*, *auntumu-kinki*, *ivianchi-kinki*.
- Naranjilla: *sumirkukuch*.

Una de las razones a las que se atribuye este proceso es que al abandonar la huerta para hacer otra quedan algunos productos en aquella que ya no se siembran en la nueva. Al crecer la maleza en la huerta abandonada se pierde la semilla. El cuidado de preservar la diversidad de los cultivos depende de cada familia.

### Animales de corral

En Charapacocha se crían sobre todo gallinas. Cada familia tiene entre 15 y 30. Estas aves están orientadas exclusivamente al consumo doméstico. La frecuencia de éste depende de la cantidad que se posea, puede ser desde semanal hasta mensual. También se crían patos, pavos y, en menor cantidad, reses y caballos.

## 1.2. Recolección de alimentos

Los achuar de Charapacocha y Tsempuntsa recolectan una amplia variedad de frutos del monte. Si bien es una actividad importante para el abastecimiento de alimentos; con frecuencia, es llevada a cabo en forma recreativa. A veces se organizan entre algunas mujeres y niños, y salen después de que el hombre ha ido de cacería y a su regreso les comenta que ha identificado algunos frutos maduros en el camino. A veces serequiere ir con mas gente para recogerlos y cargarlos, ya que son muy pesados y abundantes.

## Calendario de recolección de productos vegetales

Planta	Temporada	Temporada
<i>Yuvikiam</i> (fruta)	Febrero-marzo (Tiempo de loras)	1/2 canasta
<i>Kunkuki</i>	Febrero-agosto (menos)	1 canasta (toda la palma)
Uvas	Diciembre	1 canasta
<i>Achu</i> (morete)	Dic-agosto	1 canasta
<i>Kuntsitsi</i>	"Tankutien" (tiempo de pichones)	1 olla pequeña
<i>Ungurahua</i> (fruto oleaginoso)	Marzo-agosto	1 palma
<i>Chimi</i> (capuli)	Ene- feb/abril	1 ollita
<i>Tsunkash</i> (frutos)	Ene-feb	1/2 canasta
Caimito	Julio-agosto	3 o 4 frutas
<i>Mirukun</i> (fruta pequeña)	Enero-febrero /julio-agosto	1 canasta
<i>Shimpi</i> (parecido a la ungurahua)	Febrero	Toda la palma
<i>Nuji-nuji</i>	Enero-febrero	2 libras
<i>Kawarunch</i> (frutos)	Agosto	5
Hongos: <i>shim-ise</i> , <i>achim-ise</i> (delgados); <i>mukush</i> , <i>makusar</i> , <i>tsukanga</i> , <i>pamaakap</i> , <i>nakaji</i>	Invierno	2-3 libras
Palmito de unguragua, <i>katiri</i> , <i>achu</i> o morete y pambil	Todo el año	

## Recolección de productos de origen animal

- Sapos: hay siete tipos: *mukum*, *kurvas* y *tipe*, que se recogen de agosto a noviembre; *poach*, *kiam*, *nun-gairap*, *chirivis* y *apae* que se recogen en febrero.
- Las hormigas voladoras o week. Hay dos tipos de ellas. Unas que les llaman de chonta, porque vuelan en temporada de chonta, se recogen en agosto. Otras, que vuelan en tiempo de ceibo, es decir, cuando sus frutos revientan y sale el algodón, y se recogen en abril. En ambos casos, se pueden hacer hasta tres "cosechas". En la primera se pueden recoger entre cinco y seis libras, en las subsiguientes menos.
- Las larvas de la palma son de dos tipos, la que está en el cogollo del árbol, llamada *mundish*; la que está en el tronco, llamada *saranlim*. De éstos se puede recoger hasta 100 unidades.
- Cuatro tipos de avispas: *pinin-ete*, *tsagerin-ete*, *pitiak-ete*, *itza-ete*. Ésta es una tarea difícil, por las picaduras que ocasionan; sin embargo, se realiza dos veces al año.
- Huevos de charapa, se recogen en agosto y septiembre, de 15 a 30 unidades.
- Caracoles de monte, todo el año; churos de agua, todo el año.

### 1.3. La pesca

Los recursos pesqueros de las dos comunidades no están afectados, sin embargo, hay una disminución en el abastecimiento de éstos por parte de las familias de las comunidades achuar, debido a que los hombres dedican mucho tiempo a las actividades comunitarias, demandadas por la organización Las mujeres lo siguen haciendo, en compañía de los niños. Ellas salen a los ríos o a las lagunas que deja el Pastaza cuando disminuye su caudal. En el último caso utilizan el barbasco, que es una técnica que se aplica en aguas poco profundas.

Los habitantes de Tsempuntsa pescan algunas variedades de peces en el río del mismo nombre: *kusea, chuvio, ñapiru, kunkushi, wanchawak, kumbao, kandash, kashupier, kenamior, kusham, tungiru, wambi, tungao, muta, yambura, akiam, tucsi, kashpam, kamitiam, namak, sambuk, mauts, mapshun, inchitungao, tsatungao, turushkun, kawarin, yamponatungo, raya*.

Los habitantes de Charapa pescan en pequeños riachuelos que desembocan en el Pastaza, o allí mismo cuando baja su caudal. Los peces que encuentran comúnmente son los siguientes: bocachico, bagres, barbudos, sardinas, jandias, viejas, *wanchichi*, pintadillos, carachamas, cachamas, pacos, anguila, rayas, cangrejo, camarones, caracoles, muta, paco, pirañas, lucio, tilapia nativa, *turushuk, zapote, punllam, putsu, arai, kusea, mamak, pashin, wancha, kumpau, chuti, shingetam, guambi, tucsiu, mapsho, pirum, sangup, taremiur, chambiro, kamitiam, shikiatam, katich, sanku, kumpau, yuyui, cantas, kashupier, subi, umbau, kunillum, marakña, yawakuish, titi*, lagarto, churos de agua *pukuam*.

En el Pastaza se encuentran además lagartos y, en sus playas, charapas (tortugas).

La pesca con barbasco es planificada. A la madrugada, las mujeres recolectan bastantes hojas de *masu* (un tipo de barbasco). Los hombres lo machacan con un palo largo, mientras toman guayusa. Aparte, machacan también la raíz de barbasco y mezclan todo. Si se requiere mucho *masu*, se recurre a otras comunidades.

Por lo general, la gente se va de pesca cada tres días. Cuando sale toda la familia, las mujeres llevan yuca, sal, ají; arman un fogón y preparan *ayampacos* o pescado asado para comer.

### 1.4. La caza

La cacería es la actividad en la que se observan las diferencias más notables entre los pueblos amazónicos, en lo que a la conservación del medio ambiente, modo de vida y calidad de alimentación de la población se refiere. Esta diferencia tiene relación no solo con la diversidad de animales sino con su cantidad.

En las dos comunidades achuar la cacería constituye una fuente de alimentos importantísima. La frecuencia con que se practica esta actividad depende del tipo de animal o ave que se cace, del tamaño de la familia del cazador, de la edad de éste, del tiempo disponible. Como se ha insistido, el tiempo disponible para realizar las actividades de subsistencia por parte de los hombres ha disminuido, debido a que los síndicos demandan su participación en actividades comunitarias, asambleas y otro tipo de reuniones.

Por lo regular se cazan a diario aves pequeñas, como los loros; los monos y otros animales medianos se cazan semanalmente y los más grandes una vez al mes. Dicen que, actualmente, está prohibido matar a los animales grandes, sobre todo en los saladeros, debido a que las comunidades achuar quieren desarrollar proyectos de turismo ecológico.

La cacería es una actividad muy difícil. De hecho no todos los hombres pueden hacerla o, al menos, hay diferencias sustanciales entre ellos. Independientemente de estos aspectos, hay otros factores que intervienen en los resultados de una jornada de cacería; el cazador puede salir con la intención de cazar determinado animal, pero no lo encuentra y entonces tiene que cazar lo que pueda. De allí que la cacería esté ligada tanto a concepciones de poder como a la actividad onírica.

En cuanto a las técnicas, si bien actualmente usan escopeta, todavía siguen cazando con cerbatana. Claro que el uso de uno u otro instrumento depende del animal que se va a cazar. Por ejemplo, no se debe cazar la danta con cerbatana. En cuanto al uso de la escopeta, el límite radica en el costo de los cartuchos.

Los animales que se cazan en Tsempuntsa son los siguientes: mono chorongó, mono aullador, chichico, mono ardilla, mono machín; *tsempur*, saíno, guangana, guanta, guatusa, guaton, pava, paujil, pacharaco, perdiz, *guangish, aunts* (pava roja), mangos, *shuru shuru*.

En Charapa: monos chorongó, aullador, chichico, *maris*, machín, capuchino, variso, *cushi*; ardilla, armadillo, saíno, guangana, guanta, guatusa, guatín, venado, danta. Entre las aves: tucán, papagayo, pava, cacique, tórtolas, paujil, pacharaco, pava colorada, perdiz, trompetero, *aunts*, monote, cuví, tórtolas.

Animales que no se caza	
Venado	Dicen que es un humano difunto.
Jaguar	No se come, solo se caza por venganza. Por ejemplo, cuando mata a un perro cazador. Es considerado otro tipo de carne, huele mal.
Gavilán	Solo se lo mata porque se come las pollos.
Tigre	No es comestible, huele feo.
Culebra	Comer produce sarna.
Oso hormiguero	No es comestible.
Zorra	No es comestible.
Perezoso	No es comestible.

## 1.5. Alimentos que se adquieren en el mercado

La alimentación en las comunidades de Charapacocha y Tsempuntsa se basa en los productos locales. La comida preferida es la más simple. Incluso sin sal. Lo único que se usa de fuera, en forma cotidiana, es la sal. Los ingredientes que se consumen con relativa frecuencia son los que se tiene en la huerta o que se recogen en la selva: hojas tiernas de yuca y pelma, cebolla china, *shimpich* (hierba aromática que aparece en la chacra cuando se acaba de desbrozar), culantro, ajo de monte, *kaip* (hojas que huelen a cebolla), tomate, achiote, y otras que crecen en el monte, como el *eep*, que se encuentran sobre todo en el *macheten* o "tiempo de mantecas", que es cuando los animales engordan (abril-mayo).

Muy rara vez compran arroz, aceite, tallarín y enlatados de atún y sardina. El pan y las gaseosas son considerados golosinas.

Las personas que más acceso tienen a la ciudad son las que traen estos productos a sus hogares y llevan a los parientes que les han encargado.

## 1.6. Intercambio recíproco de alimentos

En el pueblo achuar no hay intercambio de productos. Cuando un familiar o un visitante llegan a la casa, lo primero que se les brinda es chicha. Según los informantes se brinda comida si se tiene, pero lo que no puede faltar es la chicha. Cuando una persona llega de visita, saluda diciendo *biñaje*. Inmediatamente se le

brinda chicha. Cuando se despide, le regalan un trozo de carne de monte para que coma mientras regresa a su lugar de origen.

## II. Preservación de alimentos

Los alimentos que preservan y guardan son las carnes, sea de pescado, de animales o de aves de monte. Para todos ellos utilizan la técnica del ahumado. Cuando se trata de carne, una vez que ha sido ahumada en la parrilla, a fuego lento, la guardan en la canasta que se ubica sobre el fogón.

Cuando son animales o peces muy grandes, primero se los filetea antes de ahumarles; si son pequeños se los deja enteros.

También ahúman la yuca, para que el hombre pueda comerla cuando salga de cacería.

## III. Consumo de alimentos

Los alimentos básicos en Charapacocha y Tsempuntsa son los que provienen de la chacra, fundamentalmente el plátano verde, las variedades de yuca, la papachina y el camote; luego están los peces y, a continuación, los productos de caza. Consumen una gran variedad de monos, pájaros y otros animales como saínos, guantas, dantas, guatusas.

Menús Achuar

Plato	Ingredientes
Mazamorra con pescado o carne, es un caldo con plátano verde rallado.	Pescado o carne, plátano verde, sal.
<i>Tum</i> , es un caldo de saíno o tapir ahumado.	Pedazos de carne de saíno o tapir ahumado, papachina, yuca, hojas tiernas de yuca y pelma, achiote (opcional).
<i>Ayampaco</i> de pescado o de tripas de animal de monte.	Pescado, tripas de animal de monte, palmito y <i>mundish</i> (gusano).
<i>Ayampaco</i> de pescado con hongos y palmito.	Pescado, cebolla china, hojas olorosas silvestres, hongos.
<i>Painkamo</i> de pescado, es un caldo de pescado.	Pescado, verde rallado y sal.
<i>Painkamo</i> de gallina.	Pescado, yuca, papachina, sal, cebolla y tomate.
<i>Masa de carne</i> , es una mazamorra.	Carne de monte, plátano verde rallado, sal, cebolla china picada.
<i>Ayampaco</i> de tripas de animal de monte ahumadas.	Tripas de animal de monte, cebolla china picada.
<i>Ayampaco</i> de palmito y <i>mundish</i> en hoja <i>shimbish</i> .	Palmito, <i>mundish</i> , <i>shimbish</i> (hoja olorosa que crece en la chacra).
Sopa de papachina	Papachina, yuca, hojas tiernas de yuca y pelma, cebolla china, culantro. Bagre ahumado (si se tiene).
<i>Ayampaco</i> de hongos	<i>Eep</i> , hongos.
Huevos revueltos.	Huevos, hojas de pelma y yuca picadas, cebolla, tomate.
Sopa de huevos.	Choclo, huevos, hojas tiernas de yuca, palmito picado.
Caldo de <i>paujil</i> o pollo.	<i>Paujil</i> o pollo, yuca o papachina, palmito, hojas tiernas de yuca, cebolla china.
<i>Tuumbiamo</i> (caldo de saíno ahumado).	Carne de saíno ahumada, papachina, cebolla china, sal, tomate.
Sopa de palmito con <i>mundish</i> (bueno para las mujeres después del parto).	Palmito, <i>mundish</i> (larvas de palma), sal, y verde rallado (opcional).

A las frutas de temporada, que recolectan sobre todo entre febrero y junio, se las considera golosinas, ya que dan variedad a la dieta y aportan sus aromas y sabores.

### Bebidas

- *Chicha de yuca*: la más importante. Se la consume como alimento básico pero también para socializar. Es el símbolo de la cultura. Al referirse a los shuar que han dejado de consumirla, un achuar dice: "Que no digan que son shuar si ya no toman chicha".
- *Chicha de maíz*: se consume rara vez.
- *Chicha de chonta*: solo se prepara en temporada de chonta. Para los achuar la chonta no tiene el valor ritual ni simbólico que tiene para los shuar.
- *Chucula*: bebida dulce que se prepara con maduro o con orito. No es fermentada y se la consume para variar un poco.
- *Guarapo de maduro*: trago que se prepara con plátano maduro. Se lo consume particularmente cuando se hace minga para el desbroce de la selva, para instalar una nueva huerta.
- *Vinillillo de yuca*: trago que se consume en ocasiones festivas.

### Las comidas del día

Los achuar no tienen un número de comidas ni un horario fijos. Si hay carnes o pescado comen todo el día, "hasta que se acabe". El alimento primordial es la chicha de yuca, que reemplaza a la comida del mediodía.

Hasta el presente, los achuar acostumbran a tomar, en la madrugada, agua de guayusa hasta vomitar. Esto tiene el propósito de limpiar el cuerpo, quitar la pereza, dar energía y ganas de trabajar. Después toman chicha y comen plátanos verdes, papachina, papa achuar, camote y yuca cocinados o asados. Algunas veces se come algún caldo o mazamorra de pescado con papachina o un *maito* (*ayampaco*) de pescado, carne o tripas de animales de monte. El ají, machacado con sal, acompaña a los tubérculos. Como las personas mayores ya no acceden a la carne de caza, se alimentan básicamente de chicha y yuca.

Al mediodía, generalmente, toman chicha. Y en la tarde un caldo de carne, ave o pescado. Si no hay carne, preparan un caldo de papachina con yuca. Si se ha conseguido pescado se asa o se hacen *ayampacos*, que se acompañan con orito, plátano verde, yuca o cualquier otro tubérculo asado o cocinado.

Las frutas, sembradas o silvestres, son consideradas como golosinas. Se come o pica a cualquier hora del día, en porciones pequeñas.

La dieta se complementa con maní cocinado, choclo o maduro asado. El maní también se utiliza para preparar un caldo. Se lava, luego se muele y finalmente se cocina.

### La comida festiva

En Charapacocha y Tsempuntsa, como ocurre con el resto del pueblo achuar, las fiestas han sido introducidas recientemente. En los dos casos, éstas se organizan para celebrar la fundación de la comunidad respectiva.

Tradicionalmente, los eventos de la vida social más bien estaban marcados por los ayunos. Así lo ilustra el rito del consumo colectivo de la guayusa, el pedido de mano de la novia y los funerales.

La única ocasión en la que se consumía comida —y aún se lo hace—, es cuando techan la casa con ramas de palma. En esta ocasión, el dueño de la ésta organiza una minga. Para atender a los mingueros, el anfitrión debe ir de cacería, previamente, para tener suficiente carne, y su esposa debe preparar la chicha.

La chicha, como se ha señalado, acompaña todas las actividades de los hombres: las cotidianas, la caza, la pesca, los deportes, las reuniones, las fiestas. La mujer es la encargada de preparar chicha, desde el abastecimiento de la yuca hasta su repartición. Es obligación de las mujeres casadas servir la chicha a su esposo cuando él lo desee. De allí que sea común ver a las mujeres transportando baldes con chicha adonde vayan los esposos: reuniones, eventos deportivos, mingas, etc.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

#### Alimentos sanos

En general, se consideran alimentos sanos todos los que se dan en la localidad, sean cultivados o silvestres. Señalan que, al consumirlos, la gente se mantiene fuerte, joven y sana. Entre los alimentos clasificados como tales están: las carnes y tripas de animales de monte, los pescados, los tubérculos de la zona, como la papa jibara, el *kinki* y frutas como la papaya. Las formas que consideran más saludables de preparar la comida son en caldos y *ayampacos*.

Si una persona tiene una herida infectada, puede comer solo pez asado.

#### Los alimentos dañinos

Para muchos entrevistados no existen alimentos dañinos. Los que consideran que sí los hay señalan los siguientes:

- La papachina, porque es infecciosa.
- El fréjol mal cocinado, porque es pesado y produce vómito o cólico estomacal.

- El bagre de río, porque produce alergia.
- Comer demasiado y mezclar muchas comidas, porque da diarrea.
- La carne de saíno, guanta, guatusa y guatín no se debe dar a una persona con paludismo, porque le aumenta la fiebre;
- Si una persona tiene una herida infectada, no puede comer papachina, papaya ni papa jibara, porque agravan la infección.

## 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

### Alimentos durante la menstruación

Para los achuar de Charapacocha y Tsempunsa no hay ninguna restricción alimenticia durante el período de menstruación.

### Alimentos durante el embarazo

Se puede comer todo tipo de alimento, pero hay que evitar comer demasiado, porque el bebé se engorda y dificulta el parto.

### Alimentos durante el parto

No hay ninguna prescripción ni prohibición.

### Alimentación después del parto

Se recomienda el caldo de palmito y *mundish*, pero este último solo se puede empezar a consumir después de una semana de dar a luz. También se recomiendan otros caldos como el de pollo, perdiz, aves en general, armadillo y pescado; abundante chicha dulce y caliente. De acuerdo con los entrevistados, estos alimentos devuelven la fuerza y el vigor a la mujer, además, contribuyen a que tenga leche en cantidad suficiente.

Aparte de la dieta, se recomienda que durante las dos primeras semanas después del parto las mujeres se queden en la casa y no hagan mucho esfuerzo.

### Alimentación de la madre durante el período de lactancia

El caldo de armadillo es recomendado para las mujeres que no tienen mucha leche, se arguye que dicho animal raspa la tierra, cava y abre camino, algo que se quiere que suceda con el pezón.

### Después del parto

Las mujeres deben evitar comer tripas de mono chorongo, saíno, danta y peces como *wampi*, anguila, *sojiro*, *kaush*, *marachiña*, charapa, porque producen diarrea al niño.

Lo que deben evitar las mujeres que están dando de lactar son las tripas de animales, porque producen diarrea al lactante. Según un informante, tampoco el marido puede consumir estos alimentos.

Una persona señala que no se deben comer las tripas de los animales de monte que tienen dientes, como la guanta y la ardilla, ya que estos animales suelen rasguñar y morder, por lo tanto, si la madre ya presentó hemorragia, le puede volver a dar. Tampoco debe comer anguila o pez eléctrico, porque el niño no podrá caminar rápido.

Aunque no se trata de una restricción alimenticia, es importante señalar que las prescripciones y prohibiciones también involucran al padre. Por ejemplo, éste no debe tener relaciones con otras mujeres, porque el niño sufrirá de diarrea y debilidad y empezará a adelgazar.

### Alimentación del niño lactante

Los criterios sobre el periodo que dan de lactar a un recién nacido son: 1. Que empiece a caminar; 2. Que cumpla un año de edad; 3. Que empiecen a salir los dientes, y 4. Que empiece a pedir comida. Así, el período puede fluctuar entre uno y un año y medio de edad.

La edad a la cual empieza a comer varía de una familia a otra. Según las familias, les dan de comer cuando tienen seis, ocho, nueve o doce meses. Generalmente, los primeros alimentos que se dan a los niños son palmito, gusanos, sopa de yuca, plátano verde masticado, pescado, sopas de pollo, perdiz con yuca y plátano maduro. Poco a poco, se les da pedacitos de carne, al principio masticados por la madre.

Se evita darles de comer carne de animales grandes, como la de saíno y guanta, porque se considera que el estómago está todavía frágil y se le puede dañar.

### Alimentos según actividad productiva

Hay restricciones alimenticias para los hombres cuando practican la caza.

- Cuando lo hacen por primera vez no pueden comer la presa que cazan, porque les quita la suerte en la cacería. Igualmente, si pesca con anzuelo.
- Cuando se cocina un ave que se ha matado por primera vez, no se debe regar el caldo porque se daña la puntería del cazador. Por eso la mujer debe ser muy cuidadosa con esa comida.
- Un buen cazador achuar sale a la madrugada, después de tomar guayusa y dos *mocawas* (platos de uso exclusivo para beber chicha) de chicha.

Existen otros tabúes pero, como no son alimentarios, no los abordamos en este trabajo. En todo caso, se considera que más allá de las prescripciones y prohibiciones, la suerte de un cazador depende mucho de él.

## V. Preferencias alimentarias

Las hierbas del monte, los yuyos, los palmitos, los hongos y una gran variedad de sapos, gusanos, avispas y hormigas voladoras son apetecidos por los achuar.

Las formas más comunes de preparar la comida son, en primer lugar, los caldos de carne o de pescado, con o sin verde. En segundo lugar, se encuentran los asados, acompañados con plátano verde cocinado o asado, papachina cocinada, camote cocinado. En tercer lugar, están los *ayampacos*. Éstos se preparan, generalmente, cuando se dispone de gusanos, palmito o tripas de animales de monte. Son unos envueltos en hojas, de diferentes contenidos, cocinados a la brasa. En Charapacocha usan los siguientes tipos de hojas: *chiam*, *nayun*, *pumbunuka*, *tunduan-nuka*, *kumbia-nuka* (cuando se utiliza tierna es olorosa), *kuseroa-nuka*.



# Los Cofanes

Su verdadero nombre es *ba'i*, que significa "persona", "gente de verdad". Si bien no se sabe a qué familia lingüística pertenecen, son parte del grupo chibcha. Su lengua es el *ainogae*.



Se encuentran distribuidos entre Ecuador y Colombia.

Aproximadamente, hay 400 personas en Ecuador y 600 en Colombia.

Están emplazados en la frontera colombo-ecuatoriana, en el piedemonte andino, entre los ríos Aguarico, Guamués y San Miguel. Ocupan espacios que van desde los 300 msnm hasta los 1.500. La pluviosidad es alta, 3.600 mm y la temperatura fluctúa entre los 25 y los 35 °C. Lluve durante todo el año, pero las lluvias se intensifican entre abril y junio; llegan a ser torrenciales entre julio y septiembre; disminuyen entre noviembre y diciembre, y más aún entre enero y febrero.

En la época de lluvia los monos engordan, por lo que se intensifica la caza. En cambio en verano, cuando disminuye el caudal de los ríos, se intensifica la pesca.

Los ríos son caudalosos y navegables, incluso los más pequeños. Al mismo tiempo, son fuente importante de alimento.

El espacio ocupado por los ba'i, tradicionalmente, ha sido el escenario de enfrentamientos interétnicos. Esta situación empeoró a partir de la Colonia española. Hasta entonces se encontraban en el piedemonte de la cordillera oriental de los Andes y a lo largo del Aguarico. Actualmente, su territorio se reduce a lo que ocupan las comunas de Dureno, Sinangue, Duvono, Zábalo y Chandía Naén, San Miguel, Cavena, Pusino, Santa Rosa de Sucumbíos, Conejo y Abusil.

El contacto con los españoles se estableció desde principios de la Colonia, ya en 1536 se fundaron las ciudades de Archidona y San Pedro Alcalá del Río, luego se fundaron dos ciudades más. Entre 1541 y 1542, Francisco de Orellana estuvo con los cofanes.

En 1599, el padre Ferrer fundó varias misiones pero, una década después, perdió la vida en manos de los cofanes y fue cuando estos se liberaron de la presencia colonial. En el siglo XIX fueron redescubiertos en la cabecera del río San Miguel y en el curso medio del Aguarico. Entonces, los capuchinos formaron nuevas misiones, lo que coincidió con la penetración de los buscadores de quina y de los caucheros. Esto produjo una catástrofe demográfica, en parte, provocada por las pestes de sarampión, viruela y enfermedades respiratorias por lo que, aterrorizados, los cofanes volvieron a abandonar San Miguel el Nuevo y se fueron a lugares más aislados, entre los ríos Aguarico, San Miguel y Guamués.

En general, los cofanes mantuvieron un contacto muy limitado con el mundo exterior pero, a mediados del siglo XX, llegó el ILV, ligado a las petroleras, convirtiéndolos en una de las primeras víctimas de esta actividad. Las misiones —particularmente las evangélicas— han tenido

mucho que ver en la aculturación de este pueblo. Ellas cambiaron el vestido tradicional por la *cushma*, los ritos y las costumbres, particularmente las que tienen que ver con el consumo del *yagé*, que eran vistas como satánicas.

Quizá los personajes más significativos en la historia cofán de los últimos años han sido los esposos Borman, misioneros y lingüistas norteamericanos, que vivieron 34 años en su territorio. Allí tuvieron sus hijos, uno de ellos, Randy Borman se quedó; decidió ir a Zábalo, en la reserva del Cuyabeno, llevándose consigo algunas familias de Dureno. Actualmente, dirige la Fundación Cofán y desarrolla actividades turísticas, orientadas al mercado norteamericano. Dureno fue la comunidad más afectada por la actividad petrolera y por todo lo que ella supuso, construcción de carreteras, colonización, etc.

En cuanto a la estructura social, los cofanes han abandonado la poligamia para adoptar la monogamia. Para estos tiempos ha desaparecido la *casa de la menstruación* y la casa del *yagé*. Sus viviendas están construidas sobre pilastras que les separa del suelo por más de un metro. La cocina era un cajón de madera con tierra, donde se instalaba el fogón. Actualmente, utilizan cocinas de gas.

Aunque han cambiado los patrones de asentamiento disperso por nucleados, mantienen la virilocalidad (los recién casados van a vivir en la casa de los padres del novio). Tienen su estructura clánica, cada clan controla una unidad territorial.

Su dios es *Chiga*, y aunque, por influencia de los evangélicos, ésta ha pasado a ser una palabra genérica, todavía hay evidencias de que *Chiga* sigue siendo concebido como en sus orígenes. Los contrarios a *Chiga* son los *cucuya*, palabra utilizada por los evangélicos como equivalente de demonio, pero que para los cofanes significa espíritu.

## Dureno y Duvono

### A. Caracterización general de las comunidades y de la zona

Las comunidades de Dureno y Duvono están ubicadas en la frontera colombo-ecuatoriana, provincia de Sucumbíos, la primera en el cantón Nueva Loja, y la segunda en el cantón Cascales.

Dureno es la localidad más poblada de los cofanes. Fue la principal víctima de la actividad petrolera y está rodeada de asentamientos colonos. La Texaco vertía los

desperdicios en el estero Chiripe Pisoré, por lo que se contaminó el río de este nombre. A esto se sumó la deforestación emprendida por los colonos, la que sumada a lo anterior liquidó las posibilidades de caza y de pesca. Por lo expuesto, los pobladores de Dureno no han tenido otra alternativa que orientar la agricultura al mercado y convertir sus instrumentos de caza en artesanía orientada al turismo.

Por su parte, Duvono solo colinda con los quichuas, que constituyen una de sus principales amenazas.

La ciudad más cercana a las dos comunidades es Lago Agrio. Dureno está a una hora en bus, y Duvono a media hora. En los dos casos se requiere cruzar el río Aguarico, en canoa, lo que toma de 10 a 15 minutos.

Dureno está en la parroquia del mismo nombre, conformada por cinco centros: Baburé, Pisuri Kanki, Dureno, Ecabati y Uperito, que en total tienen alrededor de 250 habitantes. Dureno, con 150 habitantes, es el más poblado. Duvono, en cambio, tiene 50 habitantes.

En Dureno y Duvono se desarrolla, desde 2005, un proyecto de zonificación que tiene el propósito de delimitar y proteger una zona intangible, para proteger la biodiversidad y los recursos naturales y, así, poder desarrollar actividades de ecoturismo, que creen fuentes de trabajo a sus habitantes. Este proyecto está a cargo de la fundación Supervivencia Cofán. Esta zona es de 6.000 hectáreas, por lo que solo destinan 10 hectáreas a cada socio, para que pueda sembrar. Generalmente, utilizan una o dos hectáreas.

La zona de Dureno está afectada por la contaminación petrolera. Los derrames han contaminado los ríos Pisuri y Agua Blanca, que desembocan en el Aguarico, así como la quebrada Teteye. La gente ya no puede beber sus aguas, por lo que ahora se abastecen de agua entubada, que debe ser bombeada. En el período en que se realizó el trabajo de campo, la bomba de Dureno estaba dañada, por lo que la gente se abastecía del agua de una vertiente. La contaminación ambiental también ha afectado a las fuentes de subsistencia de estos centros. Los animales se han internado en la selva y se necesita caminar por dos días para encontrar animales de caza. Hay ciertos animales, como la danta, que solo se encuentran en la zona intangible. La pesca también ha sido afectada severamente. Es decir, tanto la caza como la pesca son muy escasas.

Los miembros de la comunidad de Dureno tienen prohibido trabajar con las petroleras, pues se tiene claro que éstas son las causantes de la contaminación de sus territorios.

Duvono está a las orillas del Aguarico; por su contaminación, también utilizan agua entubada. Su sistema funciona con energía solar, pero, como también estaba

dañado cuando se hizo el trabajo de campo, igualmente, la población se abastecía de una vertiente, que se encontraba relativamente distante.

Las actividades productivas fundamentales siguen siendo la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Pocas personas tienen trabajos remunerados. En Dureno hay aproximadamente unas 10 personas que trabajan como profesores, dos como funcionarios de la Dipeib, cuatro en una fábrica de canoas de fibra de vidrio, llamadas "canoas ecológicas", y tres como guardaparques, pagados por la fundación Supervivencia Cofán.

En Duvono, dos son profesores y la mayoría se ocupa en la tala de árboles de balsa, que son vendidos a un aserradero que se encuentra a orillas del Aguarico. Allí venden a 70 ó 100 dólares los árboles gruesos; a 1, 25 ó 2 dólares los tablones delgados y a 8 dólares los más gruesos. La madera es extraída de una comunidad llamada La Isla, y es una actividad realizada, sobre todo, por los jóvenes.

Otra manera de monetizarse es cazando guantas y armadillos, para venderlos en los mercados de Lago Agrio. Esto, a pesar de la escasez de animales de caza.

Actualmente, algunas familias de Duvono se han dedicado a sembrar cacao, en el marco de un proyecto de misioneros carmelitas, que donaron la semilla y capacitaron a la gente. Se siembran dos tipos de cacao, el de mejor calidad se vende a 1, 25 dólares la libra y el de menor calidad a 0, 75 centavos. Jatun Sacha es otra organización que impulsa la venta de cacao. Las plantaciones no superan una hectárea por familia, extensión que da cabida a unas 800 plantas.

En Dureno se desarrollan actividades ligadas al turismo, donde encuentran espacio sobre todo las mujeres ancianas y los *yachaks*, ya que tienen la oportunidad de recrear los rituales.

La actividad agrícola está orientada básicamente a la subsistencia, pero algunas familias cultivan café, cacao, plátano y yuca para la venta.

Actualmente, hay un proyecto de crianza de pollos, pero la condición para participar en él es destinar una hectárea al cultivo de maíz, para alimentar a los pollos.

Las mujeres en ambas comunidades, a veces realizan algunas artesanías para venderlas.

Comparativamente, Duvono es más pobre que Dureno. La tala de bosques y el hecho de que la carretera atravesase la comunidad han impactado en el hábitat, de tal manera que solo pueden sembrar en pequeñas cantidades. Hay pocos animales para cazar y pocos peces grandes. El dinero que obtienen de la tala de árboles

invierte en la construcción de casas, compra de motos, sierras eléctricas, electrodomésticos y generadores de electricidad. Estos últimos a veces son encendidos para cargar un teléfono celular o para prender un foco.

Las dos comunidades cuentan con su propia escuela. La de Dureno tiene 63 alumnos y 6 profesores; la de Duvono tiene 26 alumnos y 2 profesores. En Dureno hay un colegio, pero dado el alto costo del transporte para los cofanes, solo pocos jóvenes estudian la secundaria. Es relevante el hecho de que la mayoría del alumnado es de sexo femenino. Esto ha provocado cambios en la comunidad, como el que los padres estimulen a las hijas mujeres a que estudien y a que difieran el matrimonio. Si se casan, los padres dejan de sostener el costo de sus estudios. Algunas jóvenes van a estudiar a Lago Agrio, Guayaquil o Quito.

En cuanto a infraestructura de salud, ninguna de las dos comunidades cuenta con ningún servicio de salud formal, por lo que van a Lago Agrio cuando se enferman. Los entrevistados cuentan que, en el período en que estaba la petrolera Maxus, ésta financiaba botiquines y cada mes entregaba medicinas. Actualmente, el único fondo con que cuentan es el donado por un diputado<sup>20</sup>, que es propietario de una mina de lastre en territorio cofán. Sin embargo, las dos comunidades siguen contando con sus propios *yachaks*.

En cuanto a la organización social, hoy en día los cofanes tienen prohibido contraer matrimonio con personas que no sean de esta nacionalidad, de lo contrario se les retira el derecho a la propiedad de la tierra. Esta medida ha sido tomada con el propósito de preservar el territorio.

En cuanto a la organización política, se evidencia un conflicto generacional. Los jóvenes, ante la impotencia de poder participar en las organizaciones cofanes, como la Federación Ecuatoriana de Indígenas Cofanes del Ecuador (Feice), han conformado la Asociación de Jóvenes Cofanes del Ecuador y Colombia (Ajonce). La población entrevistada señala que existe una desvinculación entre la organización y la comunidad, también refieren que hay vínculos entre la Feice y la fundación Cofán, que tienen que ver con el manejo de recursos y de proyectos.

Los jóvenes se plantean como meta rescatar la cultura y formar a sus pares como guías. Sin embargo, hay un conflicto entre esta organización y el Consejo de Ancianos.

Si bien se habla de rescate cultural, también por parte de los maestros, que se han convertido en autoridades natas, no se evidencia un concepto claro de esto y parecería que, en última instancia, de lo que se trata es de diseñar proyectos y recibir fondos.

Hay algunos problemas y conflictos comunes a las dos comunidades. En general, se puede observar una debili-

dad en la organización política, esto se debe a múltiples factores pero, en gran parte, a que se encuentra atravesada por los intereses económicos y políticos de los líderes. Los miembros de las comunidades consideran que las organizaciones de los cofanes funcionan en torno a los intereses personales. Señalan que la federación funciona en Lago Agrio, que en ella trabajan personas extrañas al pueblo cofán, incluso que su propio presidente es un mestizo casado con una mujer cofán, que solo tienen un cofán para mostrar que hay cofanes dentro de ella, que lo único que les interesa es captar fondos.

Por otra parte, son precisamente los jóvenes los que están involucrados en la tala de bosques, particularmente en Duvono, lo que es rechazado por los mayores. Finalmente, se puede ver que los jóvenes tienen mayor acceso a la información, lo que les otorga una mayor capacidad para manejarse a nivel técnico, pero, por otro lado, es evidente que al fracturarse la relación con los mayores, los jóvenes tampoco encuentran sus raíces ni el modo de comunicarse con los sabios.

## B. Información alimentaria

### I. Abastecimiento de alimentos

#### 1.1. Producción agropecuaria

En las dos comunidades, cada familia tiene varias chacras. Debido a la delimitación de la zona intangible se ha reducido el espacio donde pueden establecer sus chacras y, además, condiciona el lugar de su ubicación.

En la cultura cofán, el hombre desmonta, limpia el terreno, siembra y cosecha todos los productos, menos la yuca y la papachina, que son cultivadas y cosechadas por las mujeres.

Los productos que se siembran en las dos comunidades son similares. Los principales cultivos son la yuca, en sus variedades blanca, amarilla y morada (negra) y el plátano, en sus variedades barraganete, maqueño, seda, orito, *dishababu* (un plátano pequeño). Les siguen en importancia el maíz (sobre todo orientado a la alimentación de pollos), papachina, luego el chontaduro, caimito, uva de monte, guabas, camote, amarillo, blanco y morado (también conocido como negro); aguacate, caña de azúcar, *kefa* (similar a la yuca pero de color café), piña con espinas y sin espinas; papaya, toronja, *macabe*, naranja, lima, ungurahua, mil pesos, hierbas medicinales, naranjilla, cafés, frutipan (pan de árbol), morete, maní mestizo, *shincapa* o culantro, achiote y ají. Una persona dijo que sembraba arroz y otra café.

## Productos y variedades que están desapareciendo

En las dos comunidades dicen que han dejado de cultivar *casabuchu*, un tubérculo parecido a la papachina, de sabor amargo y que se lo consume cocinado. También ha desaparecido el *kungu* (camote rosado) y el *kefa* (similar al camote pero de color café). Dicen que el río se llevó todas las semillas de estos productos. La *cuchiamba* o yuca amarga, la yuca dura. Respecto a la última dicen que han dejado de sembrar porque toma mucho tiempo en cocinarse. Dicen que han dejado de sembrar el zapallo porque a los niños no les gusta. También han dejado de sembrar dos variedades de plátano, la *siñancuye* (de tallo negro) y la *inzu cuye*.

## Animales de corral

Lo que más tienen es pollos. Como ya se ha dicho antes, algunos los crían para la venta. A más de éstos, algunos tienen unos pocos patos y chanchos. Solo una persona, en Dovuno, tenía dos caballos.

### 1.2. La recolección de alimentos

En las dos comunidades recolectan varias frutas y plantas de la selva; varios tipos de guabas como *ungafiño* (guaba delgada y larga, de unos 20 cm), *insafiño* (verde y pequeña), *utenza* (larga, dulce, de color amarillo), *tenbunga* (de carne dura y poco dulce), *abufiño* y *gueñifiño* (pequeñas, gordas y amarillas) *tsentsenga* (verde oscura y dulce). Esta última es muy escasa, debido a que el árbol es muy alto, por lo que deben tumbarlo para coger la fruta.

Otros frutos que recolectan son chontaduro, morete, uva de monte, ungurahua, madroño, *canungucho*, mil pesos, copo, granadilla de monte, coco de monte, papaya de monte, *tsutsuqui*, *coquicuchu*, cacao de monte, palmito.

Entre los alimentos de origen animal que recolectan está el *tuin*, que es un gusano que crece en los troncos en descomposición, huevos de tortuga y huevos de lagarto. Los huevos de lagarto se recogen muy eventualmente, cuando por casualidad se los encuentra.

## Calendarios de recolección

La mayoría de frutas silvestres se recogen entre enero y abril. Algunas entre noviembre y diciembre. El palmito, en cualquier momento del año, cuando se decide tumbar un árbol. Los gusanos de chonta también se pueden obtener en cualquier época del año, ya que para que éstos crezcan es necesario tumbar el árbol y dejarlo podrir por dos meses, y ahí se los recolecta.

Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	Temporada
Morete		Febrero-abril
Ungurahua		Nov-marzo
<i>Shankokukuicho</i> (cacao de monte)		Febrero-abril
Zapote silvestre		Abril
Chontaduro		Febrero-abril
Mil peso		Abril
<i>Tsutsuki</i> (granadilla de monte)		Abril
<i>Yukofacho</i> (fruta redonda, roja, dulce)		Nov-Dic
Ungurahua		Nov-Marzo
<i>Pebicho</i>		Nov-Dic, Junio
Caimito		Nov-Dic
Uva de monte pequeña		Diciembre
<i>Casepachu</i> (mani de monte)		Diciembre
<i>Teinfacho</i> (coco de monte)		Todo el año
Palmito		Todo el año
	<i>Tuin</i>	Todo el año
	Huevos de charapa	Diciembre
	Huevos de lagarto	Diciembre

### 1.3. La pesca

Actualmente, la mayoría de familias de Dureno tiene criaderos de peces, cachama y tilapia. Señalan que en los riachuelos se pueden encontrar peces pequeños, en este caso utilizan el anzuelo como instrumento de pesca.

Pescan barbudo, pintadillo, sábalo, picalón, bocachico, dorada, piraña, la vieja, cachama, bagre, *kipako*, mojarra, guanchichi, pato, *chiri*, cundi. El más consumido es el bocachico.

### 1.4. La caza

Los animales que se cazan en las dos comunidades son guatusa, guanta, danta, armadillo, tucán, guatín, tortuga, saíno, mono variso, cerrillo, venado, pava, perdiz.

Si bien pueden cazar a lo largo del año, consideran que la época de cacería es durante el invierno, concretamente, en tiempo de frutas silvestres, que es en julio, cuando la mayoría de los animales y las aves engordan. Algunos están gordos en marzo, porque maduran algunos frutos de la chacra, como el plátano y la papaya, y estos animales se acercan a comer.

Los animales de caza más consumidos son la guatusa, el guatín, pájaros y loros, el *curillo* y el *munami*. En menos proporción el armadillo, el venado, el saíno.

En cambio, la danta y la guacamaya han desaparecido. Son escasos el mono chorongó y la guangana.

La cantidad de carne de caza obtenida es incalculable, porque cada jornada es diferente. La frecuencia también varía porque depende del tamaño del animal cazado. Si es grande tienen para dos o tres semanas.

Actualmente, se observan cambios importantes en la actividad de la cacería respecto a las prácticas tradicionales, debido a que la influencia religiosa, particularmente la evangélica, así como el deterioro de las condiciones ambientales les ha inducido a cazar animales que antes no se cazaban, como el venado, que, según unos informantes, se lo considera un cofán, según otros es un *cucuya* (espíritu maligno). Actualmente, el venado es parte de la dieta cofán. Otro animal que se lo ve como ser humano y que es prohibido cazar es el mono machín. No se cazan tigres de ningún tipo, oso hormiguero ni perezoso, porque son como personas invisibles que viven en la selva. Algunos dicen que el espíritu de sus antepasados se engendró en el oso hormiguero. Si se les dispara el mal se revierte en el cazador.

Actualmente los niños, según algunos entrevistados, tienen miedo de ir de cacería, mientras que los que ahora son adultos señalan que salían con escopeta desde los siete años. Los padres les daban yoko (una liana que se raspa y se ingiere), para no tener pereza. Ahora ya no toman ni los jóvenes, menos aún los niños. Los jóvenes ya no observan los tabúes de cacería porque dicen que "eso es cosa de los mayores".

Normalmente, los hombres pueden ir de una a tres veces por semana de cacería. Los que están trabajando en las ciudades, o son funcionarios de la educación bilingüe, dependen en mayor grado de los alimentos comprados. Sin embargo, aun ellos salen de cacería en la noche.

### 1.5. Alimentos que adquieren en el mercado

Arroz, fideo, papas, atún, sardina, sal, azúcar, aceite, manteca vegetal, Maggi, cebolla, harina, huevos, panela, fréjol, lenteja, café, comino.

En realidad, la mayoría de las familias consume pocos alimentos comprados. Las personas mayores ni siquiera utilizan la sal.

## II. Preservación de alimentos

### Alimentos que guardan

La técnica del ahumado se utiliza para preservar todo tipo de carne (animales de monte y peces) y la chonta; aunque para preservar la chonta prefieren cocinarla o

freirla en su propia grasa. Para ahumar la chonta aprovechan el momento en que asan la carne. Cuelgan encima para que reciba el humo. Para complementar el secado, la carne se expone al sol.

La técnica del ahumado consiste en colocar la carne o pescado sobre una parrilla o rendija colgada sobre el fogón. Es importante "cuidar bien" lo que se ahúma. Esto es ahumar varias veces, una vez que el producto se ha enfriado o humedecido. A veces ahúman la carne y el pescado en forma continua. De este modo logran conservar entre tres semanas y un mes. Luego guardan en una canasta y, pasados dos días, vuelven a ahumar. La carne se ahúma por más tiempo que el pescado pero, en este caso, la distancia de la parrilla respecto a la brasa es mayor.

Vale resaltar que si bien los cofanes de las comunidades estudiadas ya utilizan las cocinas a gas para cocinar, todavía ahúman los alimentos con leña.

La forma más común de utilizar la carne ahumada es en caldos.

Otra manera de conservar las carnes, sobre todo las que tienen mucha grasa, es friéndolas y manteniéndolas en su manteca. Éste es el caso de la danta o el saíno.

Antiguamente, en Dureno, sacaban la grasa del mono chorongó y de la danta, pero, en la actualidad, ya no se encuentran estos animales.

## III. Consumo de alimentos

### 3.1. Comida ordinaria (platos y bebidas)

La dieta de los habitantes de Dureno y Duvono se basa en los productos locales, carne de monte, pescado, yuca y plátano. Es poco condimentada. Incluso la sal se consume poco y las familias más tradicionales casi no la utilizan. Como hierba usan, generalmente, el culantro de monte o *shincapa*. Utilizan con menos frecuencia la hoja de sango de pelma y el achiote. Algunas familias emplean en la sopa la hoja de yuca picada. También la *sisa*.

La bebida principal es la *chucula*. En tiempo de escasez de alimentos, esta bebida se convierte en el alimento del día. Es reconocida como un alimento saludable, de allí que sea lo que primero se da a un lactante, así como a las mujeres durante el período de lactancia, y a los enfermos.

Excepto el gusano de chonta, los cofanes no consumen gusanos ni insectos, y les gusta enfatizar en esta diferencia respecto a otros pueblos amazónicos, especialmente los quichuas.

Como grasas, utilizan la que obtienen de los propios animales de caza y el aceite de chonta. Tampoco consumen muchas palmas, el palmito que utilizan también es el de un tipo de chonta, la *yanapauma*.

La forma más común de preparar la carne es cocinándola. Las más comunes son las de la guanta, el armadillo y la guatusa. De los peces, el bocachico. De los vegetales, el plátano y la yuca.

Las bebidas más comunes son la chucula, como ya se dijo, y la chicha de yuca blanca.

Las familias más vinculadas con el mundo exterior usan alimentos y condimentos de fuera: cebolla, ajo, tomate, aceite, manteca, fideos, azúcar, lentejas, papas, huevos, pimiento, culantro y perejil, incluso compran carne de pollo, pescado de mar, latas de atún y de sardina. Pero, los alimentos básicos (yuca, plátano, camote y algunas frutas) provienen de la huerta, que es cultivada por la mujer.

Es evidente que casi todos los habitantes de las dos comunidades han incorporado a su dieta alimentos de fuera (leche, huevo de gallina, achiote preparado, cubos de gallina Maggi, jugos artificiales). Esto significa que su dieta se ha modificado, ahora comen sopa de fideo, arroz con sardina, pescado frito, bolones de verde, chifles, huevos fritos y revueltos.

#### *Platos tradicionales más comunes*

- *Sopa de guanta con plátano verde rallado y yuca.*
- *Amba sejechupa o rallado de yuca:* tortillas de yuca rallada, fritas.
- *Chontaduro con pescado,* los dos productos son cocinados separadamente.
- *Caldo de pescado:* se prepara con plátano verde rallado y trozos de yuca y se condimenta con culantro.
- *Caldo de carne de monte con plátano verde rallado y yuca:* la carne es previamente ahumada.
- *Soín:* especie de tamal dulce, preparado con yuca rallada y orito majado, envuelto en hoja de *soinkake*, asado en la brasa.
- *Kikupeche:* dulce de maduro (un tipo de plátano).

#### *Platos tradicionales especiales*

- *Sopa de palmito y yuca:* se condimenta con achiote.
- *Soín de maíz:* se muele el maíz seco y se cocina. Se puede mezclar con orito majado.
- *Macabe:* un fruto. Se saca su pepa y se fríe o asa. Se come con ají picado o con plátano o con yuca cocinados. También se acompaña de *tuin* (gusano), asado o frito.
- *Caldo de huevos de pescado:* se prepara con yuca y plátano verde.
- *Envuelto de huevos de pescado:* se los envuelve en hoja de *soinkake* y se cocina.

- *Unkako o envuelto de guaña:* guaña es un pescado que se envuelve en hojas de *soinkake* y se asa. Se acompaña de plátano verde cocinado.
- *Casabe:* especie de tortilla de yuca asada. Se ralla la yuca cruda y se tuesta en una plancha de aluminio. Los cofanes la hacen más gruesa que los signa y que los secoya.

#### *Bebidas*

- *Canapecha:* es *chucula* de maduro u orito.
- *Chicha de chonta:* se cocina la chonta y se agrega azúcar, solo se prepara en tiempo de chonta. Puede añadirse maduro.
- *Chicha blanca:* chicha de yuca blanca. Es la que se usa a diario.
- *Chicha roja:* se prepara con yuca, plátano verde sancochado y deshidratado al sol. Es una chicha muy fuerte. Se la utiliza generalmente en fiestas.
- *Chicha de yuca con camote:* se ralla el camote crudo y se añade a la yuca cocinada y majada. El camote fermenta.
- *Jugo de ungurahua con maduro:* se machaca la pulpa cocinada de la ungurahua y se añade maduro cocinado y machacado.
- *Jugo de morete:* se asa al morete y se machaca la pulpa y se mezcla con agua.
- *Cerveza de caña:* se pela la caña y se deja en una olla con agua, hasta que fermente.
- *Guarapo de yuca:* chicha de yuca a la que se añade panela, para que fermente.

*Vinillo de yuca:* se prepara con la yuca asada con cáscara, guardada en un balde con ceiba, para que fermente. Se consume en fiestas.

### **3.2. Comida festiva (platos y bebidas)**

#### *La fiesta de la chonta*

La principal fiesta tradicional es la de chontaduro o *umagfiesta*, que se realiza en marzo y abril. También se la conoce como la "fiesta de los últimos días de chonta". Participa toda la comunidad. Todos llevan una olla de comida y su chicha de chontaduro. Se come mono asado y otros animales de monte. Dada la escasez de este tipo de carne, actualmente consume carne de pollo o de res.

Esta fiesta se celebra haciendo representaciones. Los niños se disfrazan de las aves que se alimentan del fruto de la chonta. Luego bailan y toman chicha. A la persona que se equivoca le dan a tomar tres recipientes de chicha. No con el sentido de castigo sino de atención.

#### *Fiestas introducidas*

La asamblea general se celebra en agosto y tiene el propósito de elegir una nueva directiva. En esta oportu-

nidad se come pescado o carne de monte. Se toma chicha roja o *tsetsepa* y bebidas de afuera.

**Bautizos y matrimonios**, estas fiestas son celebradas por los jóvenes. Un informante de Duvono señala que antes no sabían en qué fecha nacía una persona, que se ubicaban por la estación que atravesaban. Así, si un niño nacía en verano se decía que "es de *kujefa*" (verano); si nacía en junio-julio, se decía que "es de invierno". Si nacía en diciembre se decía que es *charapaité*, de la "época de tortugas".

En cuanto a los **matrimonios**, dicen que suelen preguntar a la familia de la novia qué desean comer. A veces dicen que desea gallina y, otras, carne de monte, saíno, guanta, etc. Se toma chicha de yuca blanca o roja, guarapo o cerveza.

**Funerales**, antes no se comía nada, solo se fumaba tabaco. Se acostumbraba a enterrar al difunto lejos de la casa, sobre todo si era una persona mayor y más aún si era shamán porque, de lo contrario, podía salir el espíritu y causar enfermedad en los niños, sobre todo vómito y diarrea.

Ahora comen gallina, generalmente. No se acostumbraba a beber nada. Dicen que en la actualidad la comunidad apoya con arroz o gallina, para comer durante los funerales.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

### 4.1. Clasificación de los alimentos

Los productos vegetales son clasificados por su especie, y los subclasifican por su color o su forma. La yuca, por ejemplo, puede ser amarilla o blanca, y, a su vez, clasificada por su tamaño o forma.

#### Alimentos sanos

En general, los alimentos locales son considerados sanos: la carne de monte, sobre todo, la guanta, el mono y la perdiz; entre los vegetales, el plátano maduro. Dentro de los alimentos preparados, el pescado cocinado, el caldo de pescado con verde, la chicha de chonta, el morete, pero, sobre todo la *chucula*. Dicen que tiene muchas vitaminas.

Para las personas enfermas se recomiendan *chucula* y perdiz. Esta última porque es una carne suave. La *chucula* es el alimento que toma la madre en el período de lactancia y el primer alimento que toma el niño lactante.

#### Un alimento especial

Un alimento al que se le atribuyen propiedades especiales es la carne de lagarto. Se dice que trae suerte y hace que se cumplan los deseos.

#### Alimentos dañinos

Son considerados dañinos para las personas que están enfermas los animales con alto contenido de grasa, como la danta, la guanta, la guatusa y el venado. Tampoco se recomienda chicha de yuca.

A los niños con "mal viento" no se les da de comer ni se les puede bañar. Si tienen fiebre no se les da carne de monte, por tres días.

Las personas que han pasado por una "limpia", no pueden comer mono variso, saíno ni armadillo, por tres meses. Si están tomando *yagé* no pueden consumir tales alimentos por cuatro meses.

Las personas mordidas por serpiente no pueden comer yuca, chontaduro, bagre, bocachico, porque se pudre la herida.

Un pescadito llamado *sincaje awe* se considera malo para las personas jóvenes, porque les sale canas.

#### Alimentos infecciosos

Se considera como tales al plátano verde rallado, las sopas de pescado acompañadas con verde rallado.

#### Restricciones alimenticias

No hay restricciones alimenticias por la edad, pero si las hay por situaciones especiales, éstas pueden ser de tipo fisiológico u orgánico, como la menstruación, o sociales y culturales, como la cacería, la actividad shamánica, o las enfermedades a las que se les atribuye una causa no natural, como el "mal viento".

### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

#### Alimentos consumidos durante la menstruación

Hay muchas precauciones en torno a la menstruación. Se considera que es peligroso para el hombre, particularmente si es chamán. Si una mujer que está menstruando le da de beber a un hombre *chucula*, éste sueña que está sumergido en agua lodosa y amanece enfermo.

En cuanto a la mujer menstruante, ésta no debe comer animales que tienen mucha sangre, en general los animales grandes de la selva, particularmente la tortuga, el saíno, la danta, tampoco las pavas, porque se considera que aumentan el flujo menstrual. En cambio, se recomiendan los pescados, particularmente un tipo de éstos, llamado "viejas", porque tienen poca sangre. Cuando el sangrado es excesivo, el chamán le manda a tomar agua de jengibre.

El hombre no debe comer lo que prepara una mujer menstruante porque tendrá mala suerte en la cacería.

### Alimentos consumidos durante el embarazo

En el embarazo no hay restricciones alimenticias. En este período hay que tener cuidado de complacer los antojos que tiene la mujer porque, sino, el niño va a tener una de las características del alimento que deseó y no comió; por ejemplo, si fue unguahua, el niño va a salir con la piel oscura, como si fuera dañada; si era mono chorongo, el niño va a tener en la cabeza dos coronas; si era guanta, la piel del niño va a tener una franja peluda de piel blanca y café; si era *cuchucho*, el niño va a tener la nariz larga. Además, dicen que si la mujer no come lo que se le antoja, el parto va a demorar.

Los tabúes durante el embarazo también involucran al esposo. Éste no puede matar serpientes ni tigres, porque el niño tendrá granos a los tres meses. No puede matar venado porque el niño va a tener un ataque a los seis meses. No puede cazar mono chorongo, porque al niño le va a coger el "mal viento".

### Alimentos consumidos durante el parto

Para que el parto se facilite y el niño resbale, la mujer durante el embarazo debe comer corteza de balsa. Con el mismo propósito debe comer manteca. Se recomienda hueso raspado de cabeza de danta, porque ésta no demora en salir de su escondite. Lo mismo, chuzo de raya raspado. Esto último sirve, además, como anestesia, alivia el dolor. Similar efecto tienen las hojas de camote machacadas y mezcladas con agua.

Después del parto comen carnes suaves y de animales que no tengan mucha sangre, como perdiz, gallina, pava negra y pescados. También comen guatusa, guatín, saíno. Entre los alimentos de origen vegetal, plátano maduro, *chucula* y chicha suave.

### Alimentos consumidos en el período de lactancia

Se recomienda caldo de pollo con yuca y para beber, *chucula* y chicha de yuca. Para aumentar la leche toman agua de *tetsumeso sofa*.

### 4.3. La alimentación según sexo y actividad productiva

La restricción más importante para los cazadores se refiere a la primera presa cazada. El cazador no debe comer nada de ella en absoluto, sino entregar al resto de la familia, de lo contrario no podrá cazar nunca. Los cazadores, cuando salen de jornada, solo pueden comer *yoko* y *chuchula*, esto les mantiene el estómago lleno y, al mismo tiempo, los pone tranquilos.

Los chamanes no deben comer animales que tengan mucha sangre.

## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Alimentos que les gusta y que les disgusta

Estas preferencias son asunto personal; por ejemplo, una joven de 22 años dice que lo que más le gusta es el arroz con pollo; en cambio, le disgusta la carne de saíno.

Es bastante frecuente que les disgusten los alimentos recién introducidos como la cebolla. Esto les disgusta, generalmente, a los niños y a muchos adultos. Una informante señala que al principio le provocaba vómito, ahora ya come pero no le gusta.



# Los Huaorani

La nacionalidad huaorani es la que más tardíamente fue penetrada por el mundo occidental y la que más rápidamente ha sido desestructurada. *Los huaorani se encuentran distribuidos en tres provincias, Napo, Pastaza y Orellana.*



Es el único pueblo amazónico cuya lengua no está emparentada con lengua alguna, lo que sugiere que se trata de un pueblo aislado, posiblemente procedente de la periferia amazónica, que fue adentrándose en la selva hasta convertirse en un pueblo montañoso.

Fue la actividad petrolera lo que incentivó a los misioneros evangélicos estadounidenses a tomar contacto con ellos, con el propósito de "pacificarlos" y así acceder a los yacimientos hidrocarburíferos que se encontraban en su territorio.

En el último cuarto del siglo XIX, la Amazonía soportó la extracción de madera, zarzaparrilla y otros productos, pero fue a finales de éste cuando empezó la fiebre del caucho. Fue cuando los quijos y los sápara casi fueron exterminados, lo que permitió que los huaorani ocuparan sus asentamientos.

Dado que la explotación del caucho fue una actividad extractiva, una vez que se acababa con los árboles de las zonas periféricas, los caucheros se internaban en la selva para explotar nuevos recursos.

Los Napo runas fueron utilizados por los caucheros como fuerza de trabajo. De allí que éstos pasaron del alto Napo al bajo Napo. En este mismo proceso, los caucheros los utilizaron para penetrar al territorio huaorani. Esta penetración supuso un enfrentamiento desigual, ya que los huaorani lo hacían con sus armas tradicionales, es decir, las lanzas de madera, mientras que los Napo runas eran abastecidos de armas de fuego.

La defensa que hicieron los huaorani de su territorio les dio la fama de "salvajes" y "sanguinarios". Comúnmente eran conocidos como *aucas*. Una palabra quichua que durante la Colonia cambió su significado de "guerrero" por el de "salvaje".

Tradicionalmente, los huaorani tenían una organización social segmentada. Cada clan o *nanicabo* huaorani estaba enfrentado con otro, de manera que no tenía una conciencia étnica, es decir, una conciencia de ser una nacionalidad. Para los miembros de un clan los otros eran enemigos, *cohuori*, es decir, antropófagos de *huaos*. Cada vez que experimentaban una expansión demográfica los clanes se enfrentaban y tendía a dividirse en grupos antagónicos, con el propósito de ampliar el territorio.

El pueblo huaorani desarrolló una cultura completamente adaptada a un hábitat amazónico muy exigente, sus dispositivos culturales le conducían al enfrentamiento y a la dispersión social. De allí que la guerra, el modo de vida itinerante y el aislamiento de los *nanicabos* eran fundamentales para su supervivencia como etnia. Hasta

antes de enfrentarse con no-huaorani, ellos no conocían a más de unas 80 personas, a lo largo de su vida. Fueron estos enfrentamientos los que obligaron a los huaorani a tomar conciencia de su identidad como nacionalidad y a defender su territorio como tal.

En 1920 los caucheros presionaban al Estado para que "saque" a los huaorani del Napo, es decir, que los exterminen. Un hacendado norteamericano, Sam Soude, decía, explícitamente, que la Amazonía tendrá futuro cuando se extermine a los huaorani (Moya, 2000).

Pero no fue sino a mediados del siglo XX cuando empezó una brutal arremetida contra este pueblo, una vez que se descubrió que estaban asentados sobre un territorio rico en recursos hidrocarburíferos. Las primeras incursiones las hicieron los misioneros evangélicos norteamericanos. Desde 1940 penetraron a la Amazonía, con Alas del Socorro y el ILV.

Se puede decir que, hasta entonces, los huaorani vivieron en relativo aislamiento entre los ríos Yasuni, Tiputini y Tivacuno. Las incursiones en el territorio huaorani, en la era del caucho y en la del petróleo, no son comparables. En esta última, ya no se necesitaba hacer incursiones a pie para abatirlos, se lo hacía desde el aire.

La reacción de los huaorani para defender su territorio no fue un impedimento para que las petroleras siguieran penetrando. Después de que los misioneros norteamericanos que aterrizaron en territorio huaorani fueran lanceados por éstos. Raquel Saint, hermana del piloto que conducía la avioneta de dichos misioneros, logró acercarse a la renombrada Dayuma, una mujer huaorani que vivía con los quichuas. De ella aprendieron la lengua y, posteriormente, les resultó relativamente fácil reducir a los huaorani, bajo el liderazgo de Dayuma.

Los misioneros pudieron movilizar en avioneta a los clanes huaorani y ubicarles donde no constituyeran ningún obstáculo para el desarrollo de la actividad hidrocarburífera. Establecidas las bases, las petroleras han logrado expulsar a los huaorani de sus asentamientos tradicionales o dejarlos en lo que fueron campamentos petroleros, con el hábitat destruido y con una fuerte dependencia de las compañías para adquirir no solo ropa y otros enseres, sino su propia alimentación.

Antes de tener contacto directo, los misioneros evangélicos les tiraban, desde las avionetas, ropa, botones a colores, ollas, etc., creando nuevas necesidades y desestructurando su forma de vida, tradicionalmente autárquica.

Actualmente, hay cuatro bloques petroleros en el territorio huaorani, el 14, el 16, el 21 y donde operan la compañías Petro Oriental, la Repsol y Andes Petróleo. La contaminación y la degradación del medio ambiente son evidentes, a esto han contribuido las madereras y los colonos.

Las petroleras guardan una relación "amigable" con los huaorani. Claro que, en los hechos, causan división y conflictos dentro de las comunidades y, aun, dentro de las familias. Por otro lado, han creado una fuerte dependencia respecto a ellas, particularmente alimentaria.

No es raro ver que las "comunidades", constituidas por una familia extensa, se dividan al disputarse el empleo o los beneficios que reciben de las empresas, situación que deviene en la creación de nuevas y pequeñas comunidades. Éste es el caso de Timpoka, una comunidad que había sido seleccionada para este estudio, pero que no fue posible hacerlo debido a que se había dividido, poco antes de realizar el trabajo de campo, por un conflicto entre familias. Una de ellas había recibido una camioneta de la empresa que, supuestamente, era de propiedad comunitaria, pero que fue vendida para adquirir electrodomésticos. Por lo expuesto, en Timpoka quedó una sola familia, el resto creó otra comunidad. Estos hechos reiterados debilitan y fragilizan la vida y la cultura de la nacionalidad huaorani.

Las madereras constituyen otra de las grandes amenazas con que se enfrentan los huaorani. De hecho, éstas han optado por instrumentalizar no solo a los propios huaorani, como ya se dijo antes, sino a otros actores. De acuerdo con los entrevistados, los colonos de las poblaciones vecinas sacan la madera de su territorio. Por su parte, los quichuas y los shuar, con los que colindan, cazan en territorio huaorani. Incluso, hay fundaciones que han obtenido fondos para trabajar con los huaorani y que les han estafado, después de haber utilizado no solo los recursos asignados sino su fuerza de trabajo.

Todos estos factores han reducido el espacio vital de esta nacionalidad. Un informante dice: "Antes, los huaorani defendíamos hasta el río Coca, ahora nomás protegemos el río Yasuni". A ellos no existe ninguna ley que los ampare. Una mujer huaorani pregunta, "¿De qué constitución hablamos?"

El problema de la reducción de su territorio es grave, se puede ver cómo estas pequeñas comunidades están cercadas de campamentos, pozos petroleros y cooperativas de colonos que atentan contra su sobrevivencia.

Los embates que han sufrido los huaorani en los distintos períodos de la historia explican los drásticos cambios

que han experimentado en su modo de vida. Inicialmente eran montañeses, de manera que la cacería era su principal fuente de abastecimiento de proteínas de origen animal. Al volverse ribereños se convirtieron en pescadores. Al principio solo capturaban peces pequeños, actualmente pescan piezas grandes. La influencia de la iglesia evangélica acabó con los tabúes de la caza. Animales que antes eran prohibidos de cazar, como la capibara, el tapir y el venado, ahora ya no lo es.

En cuanto a la agricultura, para los huaorani la palabra que sirve para denominar a la huerta, en *huaorani terero*, significa "rozar", mas no "sembrar"; es decir, que evoca el fin de la vida silvestre. Esto da cuenta de la importancia que tiene para ellos esta última.

El mundo de la huerta también ha sido modificado, no solo porque se han introducido nuevos tipos de cultivos, sino porque los huaorani han dejado de sembrar productos que, hasta hace poco, fueron fundamentales para su consumo; tal es el caso del maní. Después de la yuca, la chonta y el plátano, el maní les seguía en importancia, incluso a principios de la era petrolera.

Cuando los hombres salían a trabajar, por largos períodos, en las petroleras, los cultivos de maní sustituían la proteína animal, proveniente de los animales de caza. Actualmente, estos cultivos están desapareciendo. Esto último ha repercutido en un aumento del consumo de los huevos de aves, tortugas y hasta de lagartos, es decir, en un aumento de la presión sobre los recursos silvestres.

Cuando pescaban piezas pequeñas, las mujeres y los niños participaban en esta actividad. Una vez que empezaron a realizar cacería acuática, utilizando la lanza y dejando de lado las redes, las mujeres y los niños quedaron excluidos de esta actividad.

Hay algunos proyectos productivos que están implementando algunas instituciones con el propósito, dicen, de paliar la crítica situación alimentaria de los huaorani, como la introducción de nuevos cultivos, como café, caña de azúcar, piña, tomate, etc., pero los huaorani han demostrado no tener una vocación por el mercado. Otros proyectos tienen que ver con la crianza de pollos, para abastecerles de proteínas de origen animal y para monetizarlos, pero éstos no tomaron en cuenta que, para los huaorani, el matar animales o aves que ellos mismos han criado es un acto equiparable al canibalismo. A pesar de esto, como se observará más adelante, los huaorani se han visto obligados, progresivamente, a romper con sus patrones culturales, para ir adaptándose a una economía de mercado. Claro que las transgresiones a las pautas tradicionales de comportamiento dan cuenta del grado de desestructuración de este pueblo.

# Miguagono y Tobeta

## A. Caracterización general

Estas dos comunidades se encuentran en la parroquia Dayuma, cantón Orellana, provincia de Orellana. Miguagono está a tres horas de la ciudad de Coca, Tobeta a 30 minutos de Miguagono, en camioneta. Los caminos son lastrados y hay un servicio regular de transporte, desde el Coca, con una frecuencia de cuatro viajes al día.

Miguagono tiene unos 120 habitantes y Tobeta unos 40. En Miguagono se abastecen del agua de vertientes y en un solo caso del río Miguagono. En Tobeta cuentan con agua entubada. Tobeta tiene letrinas con agua de arrastre. Cada comunidad cuenta con luz eléctrica, cancha de fútbol y casa comunitaria.

Miguagono y Tobeta se ubican dentro del bloque 14 y del Parque Nacional Yasuní. Están rodeadas de campamentos petroleros, donde, actualmente, opera la empresa china Petro Oriental. En consecuencia, los problemas de contaminación de agua, aire y suelo son graves. Al encontrarse dentro del Parque Nacional Yasuní, están sujetos a un plan de manejo regulado por el Ministerio de Ambiente, pero en las comunidades nadie sabe del mismo.

Tobeta es una comunidad compuesta por seis familias, que dependen económicamente, en gran parte, de la familia de Davo Enomenga, un huaorani tristemente célebre por habersele imputado la responsabilidad de haber dado muerte a los miembros de un clan no contactado, el de los tagaeri. Esta responsabilidad, en última instancia, la tenía una empresa maderera de origen colombiano, que funcionalizó a su favor los enfrentamientos interclánicos, propios de la cultura huaorani.

Dabo Enomenga es considerado autoridad tradicional y conocido actualmente por tener un "control" de ingreso de la gente que trabaja en las petroleras, que lo realiza con la ayuda de una sogá, que es retirada a cambio de comida. Su esposa dice: "... cuando vienen los de la compañía, pide almuerzo —se refiere a Dabo—, si no le dan, no abre".

La articulación directa de los huaorani, como fuerza de trabajo, a Petro Oriental, es mínima, pero también hay una articulación indirecta, por ejemplo las mujeres trabajan como lavanderas de sus empleados. Los demás continúan con sus actividades productivas tradicionales. Claro que, el empobrecimiento del suelo, la escasez de animales de caza, la deforestación del lugar, los conflictos interfamiliares y los que se dan entre huaorani,

colonos y petroleras, han afectado profundamente la calidad de vida de estas poblaciones. Según los entrevistados, algunas veces la mencionada empresa petrolera ha amenazado y ha puesto demandas a Davo, con el propósito de mandarle a la cárcel.

Las mujeres se dedican a las chacras, hacen artesanía y, cuando hay oportunidad, presentan sus danzas tradicionales a los turistas y visitantes. Como sucede con otras comunidades, los dirigentes de Miguagono tratan de captar fondos para proyectos productivos, como piscinas de peces y de turismo. La captación de los líderes por las petroleras tiene que ver con las diferencias económicas que existen entre familias. Hay unas pocas que tienen carros, canoas, celulares, ropa nueva, consumen alimentos de afuera, crían gallinas, etc., en contraste con la mayoría que no tiene más que una pequeña chacra de plátano y yuca y que vive en una situación de pobreza grave.

De hecho, aun los que están mejor ubicados económicamente, tienen una situación absolutamente inestable y vulnerable, ya que sus empleos son temporales, de dos o tres meses, al cabo de los cuales se les acaban las oportunidades; mientras tanto, en ese lapso, han adquirido otros patrones de consumo, que les induce a pretender mantenerlos a cualquier precio.

La entrada de las petroleras ha causado otro tipo de problemas en las comunidades, como el alcoholismo y la prostitución. Sobre todo en Tobeta, se encuentran jóvenes que ya no quieren pescar, cazar ni trabajar en la tierra, se van al Coca y ahí aprenden a frecuentar bares y prostíbulos, algunos desde los 11 años.

Tobeta y Miguagono tienen escuelas bilingües pero con maestros quichuas, en el primer caso procedentes del Napo; en el segundo, con quichuas de la Sierra. De allí que la escolaridad esté ligada a la pérdida de vocabulario en su lengua materna. Algunos jóvenes van al colegio de Tiguino, de Tiñanpari o de Coca. Unos pocos estudian en Guayaquil o Quito. Algunos adultos participan en el programa de alfabetización del Estado.

La tendencia de los jóvenes es a migrar, ya sea al Coca o a otras provincias de la Amazonía, como Pastaza y Napo o a ciudades como Quito.

Ninguna de las dos comunidades tiene un liderazgo independiente de los intereses foráneos, solo que éstos aparecen como si fueran intereses particulares de las familias huaorani.

Las autoridades tradicionales han perdido espacio y poder, su intento de hacer ciertas acotaciones a las petroleras les ha puesto en la situación de convertirse en personajes exóticos, objeto de su burla.

## B. Información alimentaria

### I. Abastecimiento de alimentos

#### 1.1. Producción agropecuaria

##### Alimentos que cultivan

Las dos comunidades son muy similares, solo que las tierras de Miguagono son más pobres que las de Tobeta. A pesar de esto, en Tobeta se siembra mucho menos, debido a la dependencia que ha creado la petrolera.

Los entrevistados de Miguagono afirman que solo logran cosechar una vez lo que siembran, después las plantas se secan. Esto les obliga permanentemente a hacer nuevas chacras. Señalan que las tierras son malas, que solo tienen tierra roja; no disponen de tierra negra (que es la mejor) ni amarilla, por lo tanto, solo se dan ciertos productos. Añaden que, antes, los productos eran más grandes; que algunos productos o no cargan o se mueren. Un entrevistado dice que hay buenas tierras a ocho horas de caminata.

En las dos comunidades siembran básicamente yuca y plátano, en las siguientes variedades: yuca blanca, amarilla y morada; plátano barraganete, *huepebo* o rosado, seda, *tapatore* —de pocas unidades— y orito. Una familia dice que siembra únicamente plátano y lo hace en pocas cantidades porque le roban.

En menos cantidades siembran camote amarillo, blanco y negro o morado; piña con espina y sin espina o grande y pequeña; chonta amarilla, roja y verde; fréjol negro, café rojizo, amarillo y blanco; maíz, caña, papachina, naranjilla, limón, grande y pequeño; naranja, guabas, lima, mango, morete, ananás, maní, frutipan, papaya, ají, cacao, hierbaluisa. Indistintamente, hay familias que siembran *capamo* (una fruta similar a la sandía) *meñino* (unas frutas rojas), morete, *bainca* (fruta). Una sola familia siembra pepino, haba y zanahoria.

##### Destino de la producción

Por lo general, los productos que siembran son para el autoconsumo, sin embargo, hay algunos que venden cuando tienen en mayor cantidad. En realidad, antes que vender, practican el trueque de los productos propios con los procesados, particularmente con arroz, pero también con pollos.

##### Productos y variedades agrícolas que están desapareciendo

Los productos que han mermado significativamente y que inciden en los patrones alimentarios de los huaorani son la chonta y el maní. La chonta era antes un producto muy importante, a tal punto que una de sus princi-

pales celebraciones era la fiesta de la chonta. En cuanto al maní, dicen que antes sembraban varias hectáreas de maní, porque no solo lo usaban en los platos sino, principalmente, en la chicha. Como se dijera antes, el maní era una fuente importante de proteínas. Se sabe que los hombres que salían a trabajar en las petroleras, antes de ausentarse, se aseguraban de que sus familias tuvieran suficiente cantidad de maní.

Hay algunos productos que ya no se siembran, como la yuca negra, la *paparagua* (una fruta) y el camote de chupar, este último porque se perdió la semilla.

Hay varias causas por las que se están perdiendo ciertos productos: unos dicen que la introducción de productos de fuera ha provocado que se deje de sembrar los propios; otros dicen que la poca o ninguna productividad de algunos sembríos no justifica seguir cultivándolos. Esta situación se atribuye a la mala calidad de la tierra y a la degradación del suelo, como resultado de la contaminación. Un informante de Tobeta dice que actualmente solo siembra plátano, porque le roban mucho los productos.

##### Animales de corral

Todas las familias entrevistadas crían gallinas. El número varía. Por lo general, tienen entre 7 y 14 aves. Unos pocos tienen entre 20 y 30. Solo había dos casos extremos: uno tenía dos y otro más de 150. Muchos crían, tanto para consumir como para vender. Por lo general, consumen una vez cada 15 días, pero cuando tienen muy pocas aves comen una vez al mes u ocasionalmente, por lo general solo cuando tienen visitas. Hay que tomar en cuenta que deben comprar alimento balanceado o cultivar el maíz suave para alimentar a los pollos.

Para muchas familias, el pollo es parte de su sustento, ya que actualmente son muy pocos los que cazan, en parte, porque algunos hombres trabajan en las empresas petroleras o constructoras, en parte, porque los más jóvenes ya no son buenos para cazar.

##### Alimentos que adquieren en el mercado

En las dos comunidades se puede ver un deterioro de la dieta y un cambio de los patrones de consumo, ya que gran parte de los productos de consumo diario los adquieren en el mercado. Compran productos frescos y procesados: arroz, fideo, huevos, azúcar, cebolla, papas, fréjol, zanahoria, harina, aceite, lenteja, tomate, pepinos, lechuga, atún, sardina, ajo, condimentos Maggi, leche, cocoa, café. También compran pescados de piscina (tilapia).

Algunas familias compran en Coca una vez al mes, otras cada quince días, pero hay camionetas que van a vender productos foráneos, directamente, en las comunidades.

Algunas familias intercambian en las tiendas plátano y yuca por carne de pollo. Aunque también hay casos, como señala un informante, que intercambian carne de monte, verde y yuca, por arroz.

### Intercambio recíproco de alimentos

Señalan que antes, cuando tenían alimentos en abundancia, compartían con todos, tanto la carne de cacería como los productos cosechados o recolectados. Dicen que en esas circunstancias, las mujeres llamaban de casa en casa para compartir la comida y la chicha. Cuando había alimento en abundancia se celebraba una fiesta. Esto ocurría especialmente cuando había yuca, chonta o maní.

### 1.2. Recolección de alimentos

Todavía recolectan algunos alimentos de origen vegetal y animal. Vale resaltar que el huaorani es el único pueblo amazónico que acostumbra trepar a los árboles para coger los frutos de las palmas, en lugar de tumbarlos.

#### Calendario de recolección de productos vegetales

Plantas	Temporadas
<i>Topenaka</i> (cacao de monte)	Marzo
<i>Topenka</i> (coco de monte)	Marzo
<i>Gomataka</i> (fruta como pepa)	Marzo
<i>Obuyo</i> (pepa pequeña como el café)	
Ungurahua	Marzo
Morete	Agosto
Pepa de pambil	Todo el año
<i>Ven-aka</i> (fruta amarilla como coco)	Febrero
Uva de monte pequeña	Febrero
<i>Mocabe</i> (cacao de monte)	Marzo
<i>Umacaba</i> (coco de monte)	Todo el año
<i>Ovijenka</i> (coco de monte)	Diciembre
Guaba	Agosto-diciembre
<i>Tobeta</i> (coco de monte chiquito)	Diciembre
<i>Buginka</i> (cacao verde pequeño)	Marzo
<i>Nushpe</i> (pepa amarilla como uva)	Marzo
<i>Guamano</i> (como coco, negro)	Diciembre
<i>Bereyuwemo</i> (como capuli)	Marzo
<i>Dicaremo</i> (como tamarindo)	Abril
<i>Payunga</i>	Mayo-junio
<i>Miñotuemo</i> (pepas para chupar)	Abril- mayo

También mencionan las siguientes frutas: *petomo*, *ontaka*, *uvilla*, *aveyenka*, *contaka*, *oboya*, *meñeka*, *piton*, *wachansi*, *quicaso*, *colaverde*, *caimito*, *chontilla*, *chapil*.

#### Calendario de recolección de productos de origen animal

Alimentos origen animal	Temporadas
Huevos de pescado	Feb - Mar, Ago
Huevos de tortuga	Ago, Sept, Oct
<i>Paka</i> (gusano blanco, se encuentra en el pambil)	Todo el año
Huevos de lagarto	Ocasionalmente

Los huaorani complementan su dieta con *mayón* (gusano que se encuentra en el moretal), caracoles, huevos de lagarto, hormigas que hay en los troncos de los árboles y un hongo llamado *nanantapa*, que se come cocinado. Estos alimentos los encuentran en el camino, cuando van a abrir una nueva chacra o a limpiar las que tienen en el monte.

Según un informante los antiguos no comían ni *mayones* ni sapos ni huevos de lagarto, solo carne de caza. Aprendieron de los quichuas a comer sapos y gusanos y con los "gringos", carne y huevos de lagarto.

### 1.3. La pesca

Lo que pescan comúnmente es bagre, bocachico y cachama. Sin embargo, los entrevistados señalan, indistintamente, que pescan: vieja, mota, sardina, piraña y ratón. Eventualmente encuentran *keremene*, *kame*, *kakata*, *naguemo*, *baitare*, *wenkare*, *taranga*, *omare*, *dicawiwe*, *weme*, *wanwa*, *boyanka*, *intoca*, *wañwto*, *nai*, *talñame*, *waame*, *oñame*, *dare*, *poogo*, *botame*, *amonatwe*, *aravo*, *pavataque*, *cawime*, *nuguñe*, *queninta*, *kemonka*, *kentapo*, *karewa*, *eme*, *awencato*, *boyo*, *vequeretay*, *yequireme*, *wal*, *tunsa*, *tawaqui*, *pili* y *centavo*. También pescan camarones y cangrejos.

En realidad, pescan muy poco, de manera que rara vez comen pescado.

### 1.4. La caza

Ha disminuido drásticamente. Algunos entrevistados se refieren a esta actividad como algo del pasado; a propósito, una entrevistada dice que antes se comía paujil, monos y guangana. Otros señalan que comían grandes cantidades de carne, sobre todo de guangana, por lo que no acostumbraban a ahumar ni a guardar la carne, todo se comía fresco.

Cazaban con cerbatana, y los buenos cazadores eran los que podían mandar más lejos las flechas y se los llamaba "los maestros de la cerbatana".

En la actualidad, los animales preferidos por los huaorani son el paujil (su favorito), el mono *maqui sapa*, la guangana, la pava, el tucán y los loros. Tradicionalmente, no comían danta, saino ni venado. La danta porque decían que producía dolor de estómago, pero que aprendieron a comer con los "gringos", que les daban pastillas para que les pase el dolor.<sup>21</sup> Tampoco comían carne ni huevos de lagarto porque les producían picazón en la piel pero, también, fueron los "gringos" los que les enseñaron a comerlos. No comían venado porque lo consideraban "demonio". Tampoco comían ardilla porque les disgustaba el sabor. Sin embargo, actualmente cazan y comen todos estos animales.

<sup>21</sup> Bajo influencia de la religión cristiana, pasan a denominar "demonio" lo que antes llamaban espíritu.

Los entrevistados dicen que los jóvenes ya no saben cazar, que tienen miedo a enfrentarse con los animales, como el saíno, por ejemplo, ante cuya presencia salen corriendo. Por otro lado, los que trabajan en las petroleras han perdido incluso el acondicionamiento físico que se requiere para ir de cacería. Un entrevistado dice que solo con la caminata se agota, que le da calambres en las piernas. Otro dice que tiene demasiado peso.

A pesar de la disminución de la cacería, algunos todavía la mantienen como actividad fundamental de subsistencia. Los animales que dicen cazar son: guatusa, guanta, danta, armadillo, guatín, cuchucho, loros, paujil, tucán, guacamayo, algunos pájaros. Para muchos, la carne de cacería ha sido sustituida por el arroz.

Señalan que en enero hay frutas y chonta, por lo que es buena época para cazar saíno y *guanguana*, pues estos frutos son parte de su alimentación. En abril y mayo es tiempo de "monos gordos", porque las pepas y frutas del monte maduran y los monos se alimentan de ellas. Entre los monos fueron mencionados: *maqui sapa*, gato, chorongo, coto, *cichico*, variso, gamoa, *deye*, *iwa*, *ganoa*, *baje*, *cónico*, *nilo*, *guaraka*, *yakire*, *bugi*, *waroka*.

Dicen que a los antiguos no les gustaba el sabor del guatín ni de la guatusa.

*Los tabúes de la caza son los siguientes:*

- Los cazadores de 10 a 18 años de edad no pueden comer lo que cazan; si lo hacen, ya no podrán seguir cazando. A partir de los 18 años ya pueden comer todo.
- Los cazadores no deben comer las tripas de paujil pequeño, de pava ni de tucán, porque pica la boca.
- Según otro informante, el cazador no puede comer la cabeza ni las extremidades del animal cazado, porque ya no podrá cazar.
- Los jóvenes no deben comer las alas de las aves, porque cuando se casen se van a separar.

## II. Preservación de alimentos

Entre los huaorani, la forma más común de preservar carnes y pescados es el ahumando. Algunas familias tienen refrigeradora.

Para ahumar hacen una especie de parrilla con palos entrecruzados, colocados a unos 40-50 cm del suelo. Por lo regular, ahúman la carne, desde dos horas hasta por un día entero, dicen que puede durar de cinco días a dos semanas. Cuando se enfría, la vuelven a ahumar. Así se conserva mejor y por más tiempo. El pescado dura de dos días hasta una semana.

Otra forma de preservar la carne y el pescado es ahumándolos envueltos en una hoja, a la manera de un *maito*. El pescado se ahúma entre media hora y una hora. Después de tres días le cambian de hoja y le vuelven a ahumar, para que no se agusane.

Cualquiera sea el procedimiento utilizado, el producto ahumado se guarda en un canasto de bejuco, tapado con hoja de plátano.

## III. Consumo de alimentos

Algunas casas ya no tienen fogón permanente; lo hacen de manera provisional, para cuando quieren asar o ahumar carne o pescado. Utilizan ollas de aluminio y vajillas de fábrica, ya que han dejado de trabajar la cerámica. Los misioneros evangélicos les regalaban este tipo de utensilios desde sus primeras incursiones.

### 3.1. Comida ordinaria

La comida tradicional de Miguagono y de Tobeta es muy poco condimentada. El caldo de carne de monte o de pescado es la forma más común de preparar estos alimentos. Generalmente, van acompañados de yuca y plátano verde.

Hay algunos platos y bebidas que ya se han dejado de preparar:

*La colada de maíz*, que es de sal y se hace con maíz molido;

*El curumume*, que es una chicha de maní con yuca. Para su preparación se cocinaba y majaba el maní y luego se lo mezclaba con la chicha de yuca.

*El caguango*, un producto similar a la papa. Era una bebida que se hacía con dicho producto. Se cocinaba y se maja el *caguango*, después se lo mezclaba con agua.

Por lo general, solo sazonan con sal, pero también usan otros condimentos como culantro de monte o *uñabuken*, hojas de yuca, *guaruguantu yuyo*, *tuta yuyo* (términos quichuas) y, según una informante, flor de plátano. Se ha incorporado el maní, la cebolla, el ajo, y algunas familias usan aliños artificiales.

Actualmente, la alimentación cotidiana de las comunidades estudiadas se ve gravemente deteriorada por la falta de cultivos y por la dependencia que tienen del mercado. Hay un alto consumo de arroz, huevos, fideo, enlatados, aceite, azúcar y jugos artificiales. Sin embargo, la yuca y el plátano siguen siendo alimentos básicos, junto con la chucula y algunas chichas.

Los platos que se consumen a diario son *chucula*, café bien dulce; arroz con lenteja, plátano y carne; carne

cocinada con plátano; arroz con atún y tallarín; arroz con carne o pescado; plátano frito; carne estofada; arroz con huevo frito, etc. Los que trabajan en la petrolera comen el menú que se prepara en la compañía.

#### *A continuación algunos platos huaorani:*

- *Pescado o carne con yuca cocinados*: se cocina todo junto y luego se escurre, dejando un poco de caldo.
- *Maito de palmito con pescado*: los dos ingredientes se envuelven en una hoja y se cocinan o se asan. Puede hacerse con yuca, o acompañarlo con yuca asada.
- *Carne de monte o pescado asados*: puede ser mono, carachama, etc.
- *Mazamorra*: caldo de carne con tres a cinco plátanos verdes rallados.
- *Cacao de monte con ají picado*, se cocina el cacao y se come con sal y ají.
- *Ñonuncate keñinta*: caldo de saíno ahumado con yuca y plátano verde cocinados.
- *Hormigas asadas con yuca cocinada*.
- *Perdiz cocinada o asada con yuca y plátano*.

#### *Bebidas*

- Chicha de chonta.
- Chicha de yuca.
- Chicha de chonta con plátano maduro.
- *Petomome*: chicha de yuca con jugo de ungrahua.
- *Jugo de ungrahua*: se calienta el fruto de ungrahua, se extrae la pulpa y se mezcla con agua.

Para los huaorani, al igual que para otros pueblos amazónicos, la chicha es el alimento básico y una parte importante de su identidad. Sin embargo, en las comunidades de Tobeta y Miguagono se han incorporado al consumo diario otras bebidas como el café —muy azucarado—, las limonadas y los “frescos” (jugos artificiales).

### 3.2. Comida festiva

Las fiestas de los huaorani, cuando vivían en un hábitat saludable y de acuerdo a sus propias costumbres, se festejaban con comida y bebida, y en abundancia.

Lo que llama la atención es que todas las fiestas mencionadas giraban alrededor de los productos con los que se preparaba la chicha. Entonces, están las siguientes: la fiesta de la chonta (*darenkape*); la fiesta de la yuca (*emuepe*) y la fiesta del maní (*kurumume*).

Según un informante, antiguamente, se celebraba una fiesta cuando había abundancia de alimentos como plátano verde, yuca o bastante carne. Ahí, la gente se reunía a comer. “Se cocinaban tres ollas de mono y se ponían sobre hojas de zapallo junto con yuca asada, plátano y chicha”.

En la fiesta de la yuca, el dueño de la chacra invitaba a tomar chicha, casa por casa, a toda la familia. También se preparaba la chicha de yuca asada, para lo cual, marido y mujer tenían una dieta durante ocho días de yuca cocinada, mientras se asaba la yuca para la chicha. Luego, invitaban a otras mujeres y ellas pelaban la yuca y preparaban la chicha.

En las fiesta de la chonta, de la yuca y del maní se invitaba a la familia, la que llevaba cinco guantas al dueño de casa; además de collares y atarrayas. A los hombres que eran buenos en el uso de la bodoquera, es decir, buenos para la caza, les entregaban canastas de monos, pierna de saíno; mientras él, a cambio, regalaba su bodoquera.

Otra fiesta que se celebraba era la de *penemepe* o “fiesta de la *chucula*”, en la que la familia huaorani tomaba *chucula* y comía carne de mono y saíno. En esta ocasión bailaban imitando a los animales, sobretodo a los pájaros, como el *ñawañi* y el *gotiwa*, que hacían sonidos como “iti-iti-itiritu”.

Actualmente en Miguagono se celebra la fiesta de aniversario de la comunidad, donde se come carne, que puede ser de caza, de res o de pollo; arroz, fideo, chicha y cerveza. Los invitados de otras comunidades y los colonos llevan “fuerte” (trago de caña).

La mayoría de los entrevistados no celebran el bautizo ni el matrimonio. Sin embargo, según un entrevistado de Miguagono, los cristianos salen de la comunidad para bautizar a sus niños cuando éstos tienen cuatro meses de edad.

Cuentan que antes, en los funerales, no se comía nada, “solo se lloraba”. Enterraban a los muertos lejos de la casa, en el monte. Según un entrevistado, los “gringos” les hacían enterrar a los muertos, primero en hamacas, pero desde hace tres años, en el cementerio. Ahora se come poco o no se come nada, pero se bebe chicha dulce. Algunos entrevistados dicen que comen pollo, arroz, carne de monte, alguna sopa y chicha.

## IV. Concepciones sobre los alimentos

A pesar de que en Tobeta y Miguagono no se encontraron curanderos y de que muchas personas no solo dependen de la medicina occidental, sino que, además, piden a las empresas petroleras que les donen medicamentos, todavía atribuyen a algunas plantas y alimentos propiedades curativas.

### Alimentos a los que se les atribuye propiedades curativas

Planta	Para qué sirve
Coco de monte	Da energía.
Chucula	Buen alimento.
Pescado <i>tuñeme</i> y "vieja"	Es bueno para la recuperación de los enfermos.
Manteca de gusano "mayón"	Cura la bronquitis.
Chucula de plátano verde	Detiene la diarrea.
<i>Dageymuye</i> (fruto de una palma)	Cura la gripe.

#### 4.1. Clasificación de los alimentos

Todos los pueblos amazónicos, excepto los huaorani, consideran sano y saludable únicamente lo que se produce o adquiere localmente, de manera natural y sin químicos. En el caso de los huaorani, no se establece esta distinción. Se dice que es saludable la carne, en general. Si llegan a especificar algún tipo de carne cuando se trata de determinar un efecto concreto pero, al hacerlo, más se remiten al pasado que al presente; por ejemplo, dicen que "los antiguos" curaban la fiebre con caldo de guatín; la infección con yuca cocinada sin sal; la picadura de culebra, evitando el plátano maduro y el arroz (porque con estos productos se hincha la herida).

Hay personas que consideran más saludable la comida de fuera que la local, por ejemplo, una entrevistada de Tobeta dice que cuando vivía en Coca, sus hijos estaban bien alimentados, que comían solo ensaladas y sopas de carne, con fréjol y haba, pero que ahora, que viven en Tobeta, "solo quieren comida de indios, ya no comen ensaladas".

##### Alimentos sanos

Son el pescado, las carnes, el mono cocinado, la chicha de yuca, la *chucula*, la yuca, el plátano, el camote blanco, el agua y algunos productos y comidas de afuera, como la leche, los huevos, la carne de res, las ensaladas, la sopa de habas o de fréjol, los jugos de frutas.

##### Alimentos dañinos

- Se considera que ciertos alimentos son dañinos, sobre todo para los niños, cuando se comen demasiado las guabas y la chicha de chonta.
- Respecto a la chicha se hace una distinción entre la dulce, no fermentada, y la fermentada. Se dice que la segunda produce cansancio, que no hay que tomarla. Más allá de esta diferencia, todavía subsisten concepciones tradicionales al respecto. Por ejemplo, se dice que al tomar chicha "mala", es decir, la chicha que no ha sido bien masticada, que es una chicha con espuma y de mal sabor, trae mala suerte en la cacería y el hombre que la bebe puede enfermarse.

- El azúcar es dañino, porque debilita a las personas.
- El pescado llamado *nanembo* no se debe dar a los enfermos porque provoca dolor del cuerpo.
- Según un informante, hay que evitar dar a los bebés las papillas y coladas donadas por el gobierno, porque les da diarrea.

#### 4.2. Los alimentos y el ciclo vital

##### Alimentos consumidos durante la menstruación

Los huaorani no tienen la costumbre de cortar el flujo menstrual, como hacen algunos pueblos amazónicos, más bien evitan los alimentos que produzcan este efecto, como el jugo de limón. Una informante de Tobeta refiere que, antes, los hombres tenían miedo a la sangre de la mujer, razón por la cual no se acercaban a ella durante el período menstrual. Dicen que, además, no podía cocinar en ese lapso<sup>22</sup>.

Uno de los alimentos tabú, durante este período, especialmente para las mujeres que tienen su primera menstruación, es el pescado, porque se considera que pudre los dientes. En algunos casos, dejan de comerlo por tres meses.

También dicen que no se debe tomar muchos líquidos, como chicha o agua, porque aumenta el flujo menstrual. Tampoco deben comer alimentos "de afuera" como el tomate, las grasas y la mayonesa, porque salen granos.

##### Alimentación durante el embarazo

Según los huaorani de Miguagono, las mujeres embarazadas solo deben bañarse en el día porque en la tarde les puede coger "mal viento". No deben comer "cola de mono", porque va a tener dolores del vientre y el bebé no va a salir rápido.

Durante el embarazo evitan alimentos que provocan vómito, como la carne de puerco. También evitan comer en exceso, produce el mismo efecto. Aparte de esto, deben comer todo lo que tengan ganas, pero en cantidades moderadas.

##### Alimentación durante el parto

Los alimentos buenos durante el parto son la hoja de ají, machacada y mezclada con agua, para que se aligere el parto; un pescado llamado *butame*, que es "brillante" y que, frotando en el vientre, ayuda a que baje el bebé. El mismo efecto producen el agujijón de la raya raspado, mezclado con agua, y el *pugu*, un tipo de pescado.

Las parteras tienen formas de ayudar al parto, por ejemplo, usan la grasa de la boa para dar masajes y colocar en buena posición al bebé.

<sup>22</sup>La prohibición de cocinar se debe a que se cree que la comida preparada por una mujer menstruante es peligrosa para los hombres.

Según un informante, es bueno comer anguila porque el bebé va a salir con la capacidad de transmitir la electricidad para defenderse del tigre.

Tanto en Miguagono como en Tobeta hay casos de mujeres que han dado a luz por cesárea. Como tienen contacto con las empresas petroleras, les piden a éstas que les lleven en sus camionetas a sus mujeres a los hospitales, donde son operadas.

#### Alimentación de la madre durante lactancia

Los niños lactan, generalmente, entre un año y cinco meses y dos años; señalan que después del año seis meses de edad, la leche materna les puede producir fiebre. Algunos dicen que si lactan hasta después de los dos años, se debilitan; si lo hacen después del año dos meses, se vuelven bravos y rechazan la comida.

El niño empieza a comer a partir de los seis meses. Lo primero que se le da es la *chucula*, preferiblemente caliente. Luego, todo lo que come la familia (carne, arroz, pollo, plátano, huevos, jugo de limón), pero en pequeñas cantidades.

Dicen que se les puede dar la chicha de yuca, pero cuando están más crecidos. Es evidente como la influencia del mundo exterior ha afectado los patrones de consumo de los huaorani, hay personas que refieren que los niños ya no quieren tomar chicha, que vomitan, que solo quieren tomar jugos con azúcar. También dicen que el período de lactancia podía durar hasta cinco años, lo que explica que las mujeres tengan los senos caídos.

Evitan dar a los niños carne asada, dicen que van a demorar en caminar, que van a ser vagos.

#### Alimentos para después del parto

Los alimentos que comen las mujeres después del parto son, por lo general: chucula, chicha de yuca, pollo, particularmente en caldo; pava, paujil, tucán, yuca, plátano y jugo de limón. Señalan que éstos ayudan a la recuperación y a tener abundante leche. Según un informante, la mujer solo puede comer la pava, mono, paujil y yuca después del tercer día de haber dado a luz porque, de otra manera, le salen manchas y bolas dentro del cuerpo.

Las mujeres no deben comer pescado en los cuatro primeros días después del parto, porque los dientes del niño se "crían suaves"; tampoco pava con el buche rojo, al niño le sale sarpullido.

El padre no debe trabajar los primeros cuatro días después del parto de su esposa; en cambio, ella hace las actividades normales inmediatamente después del parto, excepto si ha tenido cesárea.

#### Alimentos para la madre en el período de lactancia

La chicha de yuca y la chucula —fría y caliente—, son los alimentos aconsejados para tener abundante leche.

### 4.3. La alimentación según sexo y actividad productiva

#### *Tabúes y prescripciones*

- Los antiguos, cuando traían la carne del monte, no botaban los huesos ni la sangre en cualquier parte sino, exclusivamente, en el río, de lo contrario, sentirían cansancio al volver al monte y los animales de caza se pondrían ariscos.
- Los cazadores para encontrar a los animales de caza, según un informante de Tobeta, se bañaban con el agua de *yagé*.
- Solo salen de cacería cuando sueñan que van a cazar.
- Los pescadores no pueden comer la cabeza del pescado porque dicen que después no podrán pescar.

## V. Preferencias alimentarias

### 5.1. Alimentos que les gusta

Por lo general, las carnes preferidas por los huaorani son las que tienen más grasa. Entre sus carnes favoritas está el paujil y el mono. Antes era la guangana. En el pasado comían la carne cocinada, creían que la asada produce pereza.

Actualmente, han incorporado bebidas artificiales y muy azucaradas.

## Bibliografía

- Álvarez, Silvia G., *Etnicidades en la Costa ecuatoriana*, Quito, Codenpe, Prodepine, Abya-Yala, 2002.
- Fernández Rasines, Paloma, *Afrodescendencia en el Ecuador. Raza y género desde los tiempos de la Colonia*, Quito, Abya-Yala, 2001.
- Haro Alvear, Silvio Luis, *Puruhá Nación Guerrera*, Quito, Editorial Nacional, 1977.
- Pérez T., Aquiles, *Los Seudo-Panzaleos*, Quito, Talleres Gráficos Nacionales, 1962.
- Tardieu, Jean-Pierre, *El negro en la Real Audiencia de Quito (Ecuador), siglos XVI-XVIII*, Quito, Abya-Yala, Iffea, Coodi, 2006.



ISBN 978-9978-92-868-4

