



Desarrollo Rural Exploraciones

17

**Desarrollismo y pachamamismo en
las visiones sobre la alimentación**

Pedro Pachaguaya



Créditos

Autor:

Pedro Pachaguaya (*)

Edición, diseño y diagramación:

Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica - IPDRS

www.sudamericarural.org

Producción con el apoyo de:



La Paz, junio de 2013

* Para mayor información sobre el autor puede consultar la sección Ruralistas de nuestra página web: www.sudamericarural.org



Índice

Pág.

1.	Desarrollo y hambre es el trabajo de algunos	5
2.	La cosmovisión andina	8
3.	Antropología de la alimentación	12
4.	Modelos locales de alimentación	14
5.	Lo religioso en los modelos locales de alimentación	15
6.	Lo histórico en los modelos locales de alimentación	15
7.	El mercado en los modelos locales de alimentación	16
8.	La práctica en los modelos locales de alimentación	16
9.	Las prácticas alimentarias en Santiago de Huari	16
10.	En conclusión	23

Bibliografía



Desarrollismo y pachamamismo en las visiones sobre la alimentación en Bolivia

¿Las propuestas de desarrollo contemplan y respetan las perspectivas “verdaderas” de las poblaciones indígenas? ¿El desarrollo es una estrategia para despolitizar y explotar a las y los indígenas? ¿Son las ONG un instrumento para ello?

Estos y otros temas son abordados provocadoramente en el presente ensayo, que, siempre con el ánimo de contribuir al debate desde distintos enfoques y posiciones, publicamos en esta nueva versión de la serie Exploraciones. El trabajo mereció el tercer lugar en la categoría ensayos del Concurso 2912: Alimentos y pensamientos, siempre en agenda.

Al decir del autor, el texto se propone, desde la antropología crítica, “superar el romanticismo exagerado y fuera de la realidad que utilizan indígenas del desarrollo y `neo hipies` que consumen el discurso ecológico y viven de la producción de pobreza, y deconstruir el discurso victimizador de las Organizaciones no Gubernamentales (ONG) para (...) despolitizar los imaginarios de resistencia y propuesta de las comunidades, a fin de que no estorben a las reglas del mercado”.

La antropología crítica resulta útil para describir cómo son creados y practicados los discursos de instituciones del desarrollo y sus técnicos en Bolivia, para poner en evidencia las contradicciones que contienen. Para superar los discursos desarrollistas y pachamamistas se requiere conocer el aporte de la antropología de la alimentación y los modelos locales de alimentación que poseen las sociedades en el país. Escobar utiliza una propuesta similar aplicada a las dinámicas sociales de los pueblos africanos, al señalar que:

“Los africanos pueden lograr mayor autonomía sobre la forma en que son representados y la forma en que pueden construir sus propios modelos sociales y culturales de modos no tan mediatizados por una episteme y una historicidad occidentales –así sea dentro de un contexto cada vez más transnacional–. Esta noción puede extenderse al Tercer Mundo como un todo, pues lo que está en juego es el proceso mediante el cual, en la historia occidental moderna, las áreas no europeas han sido organizadas y transformadas sistemáticamente de acuerdo con los esquemas europeos”. (Escobar, 2007: 25).

Para no cometer errores, es fundamental recoger el conocimiento que utilizan las comunidades respecto a la alimentación. Esas estrategias, que funcionan en los procesos micro –y que para algunos podrían ser inclusive formas anarquistas-, posibilitarían la construcción de políticas desde donde se usan, desde donde se practican, desde abajo.

La antropología crítica empezó a estudiar las instituciones que se dedican a producir pobreza, hambre y desnutrición en los países denominados subdesarrollados, sus postulados proponen abordar el desarrollo como un discurso creado que tiene un origen histórico y geográfico y, que por lo tanto, puede ser criticado, desmontado y puesto en evidencia.

El discurso del desarrollo produjo formas de pensar y relacionarse desde el Norte con el Sur. En los países del norte, cuando piensan en el sur, se utiliza el discurso del desarrollo como referencia para imaginarse cómo son las personas, pero no logran concebir a la gente y los pueblos, en su realidad, fuera de esos imaginarios. De este modo:

“Términos como la sobrepoblación, la amenaza permanente de hambruna, la pobreza, el analfabetismo y similares operan como significantes más comunes, ya de por sí estereotipados y cargados con significados del desarrollo. Las imágenes del Tercer Mundo que aparecen en los medios masivos constituyen el ejemplo más claro de las representaciones desarrollistas. Estas imágenes se niegan a desaparecer”. (Escobar, 2007: 33).

En el contexto boliviano el discurso del desarrollo caló tan hondo que lo utilizamos para cuantificar la economía, las formas de vida, la pobreza e, inclusive, para dictar valores de vida supuestamente adecuados, culpabilizando a las personas que no logran acceder a ese modo de vida. Un ejemplo puede verse en los textos escolares que utilizan los niños de Bolivia, como la siguiente lectura:

“¿Quieres ser rico? El deseo más grande de toda persona es tener dinero, progresar y ser feliz. En este mundo hay personas ricas y pobres. Sin embargo; eso depende mucho de nuestra actitud personal en seguir algunas reglas de oro, como ser: orden, limpieza, puntualidad, responsabilidad, honradez, respeto, amor al trabajo, ahorro e inversión. Lastimosamente las personas pobres no siguen estas reglas en su vida diaria. Si quieres ser rico: aprende a ahorrar, invertir y a ser emprendedor”. (Texto Comunicación y Lengua Matemática, de cuarto grado de Primaria, 2012: 18).

El texto da por sentado que los pobres son sucios, impuntuales, deshonestos, irrespetuosos y despilfarradores, y es utilizado actualmente, sin que nadie diga nada. Es indignante, ya que muchos de nuestros niños siguen formándose con contenidos que tuercen la realidad y crean pobreza y hambre. En esa línea crítica, Ferguson (1999) menciona tres efectos que causan los programas de desarrollo en los países intervenidos: La reestructuración de las relaciones sociales rurales, la profundización de las influencias modernizadoras occidentales y la despolitización de los problemas.

El primer aspecto se ejemplifica con la situación de que varios programas de desarrollo se basan en la capacitación de personas y líderes. Este es el caso del Consejo de Ayllus y Marcas del Qollasuyo (CONAMAQ), que fue creado por una ONG en nombre de recuperar los saberes ancestrales; logró dividir las comunidades indígenas, pues hasta ese momento eran sindicatos y hoy, después de un poco más de dos décadas, nadie quiere analizar los efectos negativos que esta intervención causó, pero desde esa fecha tenemos infinidad de organizaciones indígenas.

En cuanto a la profundización de las influencias modernizadoras occidentales, debido a que los programas de desarrollo poseen una ideología desarrollista y evolucionista, hoy en día se alienta a muchas comunidades indígenas a producir alimentos “ecológicos”, para abastecer los mercados del norte, como la quinua, que se está volviendo un monocultivo. Los indígenas utilizan sus ganancias para comprar celulares modernos en lugares donde ni siquiera hay señal, mientras que la tierra donde se siembra quinua empieza a desertificarse y dentro de poco esas comunidades se convertirán en desiertos y desaparecerán.

Puesto que a los programas de Organizaciones no Gubernamentales (ONG) y del Estado no les interesan los problemas políticos de las comunidades, todo lo transforman en marcos lógicos y empiezan a crear dependencia, por ejemplo en el caso de las áreas protegidas. Una parte de la población indígena no desea que estas áreas sean intervenidas construyendo caminos, sin embargo el gobierno las divide, regalando generadores de electricidad y lanchas y, con eso, coopta al movimiento indígena, despolitizándolo.



1. Desarrollo y hambre es el trabajo de algunos

Durante las décadas de los 80 y los 90, muchas personas se dedicaron a la producción de la pobreza en las comunidades indígenas. En Europa había un mea culpa y se querían mitigar los efectos de la degradación ambiental. Para tal efecto, algunas agencias de desarrollo identificaron como temas comunes para intervenir en las comunidades: salud, educación, medioambiente, género y alimentación.

En Bolivia, las personas que estaban en el gobierno empezaron a fundar ONG y aprovecharon el financiamiento que venía del norte, comenzando a construir a los indígenas como personas incapacitadas que deben ser ayudadas por ellos, y diseñaron proyectos de salud, educación, riego alimentación y otros, para intervenir en las comunidades. Lo que estas personas no decían era que vivían de esa intervención, pues gran parte del financiamiento era para cubrir sueldos, cenas, viáticos, pasajes y otros gastos ostentosos. Por esas épocas el financiamiento era a fondo perdido, así que nadie evaluaba si los proyectos funcionaban o no. Las personas que hicieron proyectos durante esa época cuentan que las financieras no pedían tantos requisitos y “soltaban la plata nomás” (Técnico de ONG).

Para los años 2000 se empezó a perder el financiamiento y se organizaron actividades sobre “el rol de la cooperación en Bolivia”. Por supuesto, estas actividades también fueron financiadas por la cooperación; se trató de poner énfasis en la evaluación de los proyectos. Curiosamente, los evaluadores casi nunca denunciaron que los proyectos no cumplían lo que prometían, eso es lógico pues si denunciaban que el proyecto anda mal entonces se pondría en evidencia que fueron embaucados por gente inepta que logró sacarles plata. Hoy en día mucha gente “vive de la cooperación”, con sus sueldos logran ser parte de la clase media y no hay autocritica.

La dinámica de construcción e invención del hambre y necesidades de las personas en situación de pobreza (indígenas, mujeres y niños de países como el nuestro) siguió el mismo proceso que la construcción e invención de la mujer en el tercer mundo, como ya lo señaló Mohanty (1991):

“Esta mujer promedio del Tercer Mundo lleva una vida esencialmente frustrada basada en su género femenino (léase: sexualmente restringida) y en su carácter tercermundista (léase: ignorante, pobre, sin educación, tradicionalista, doméstica, apegada a la familia, victimizada, etcétera.) Esto, sugiero, contrasta con la representación (implícita) de la mujer occidental como educada, moderna, que controla su cuerpo y su sexualidad, y libre para tomar sus propias decisiones”. (Mohanty, 1991:56).

El discurso desarrollista creó una relación de subalternidad y paternalismo, ya que las personas dedicadas al desarrollo están seguras de que si no realizan ese trabajo las sociedades desaparecerán, por lo tanto, subyace la idea de que el desarrollo occidental es superior en relación a otras formas de comprender el mundo.

El discurso desarrollista es compartido por mucha gente, sin importar su ascendencia, pueden ser personas de clase media, indígenas, afro descendientes o extranjeros, tanto del norte como del sur, debido a esto no es conveniente racializar su caracterización. Antonio Negri las denomina Voluntarios del Subdesarrollo (VSD).

Yo participé en muchas reuniones con este tipo de personas, hablan del respeto que se debe tener por sus beneficiarios (es gracioso que ahora no quieren utilizar la palabra beneficiario, como si con eso cambiaran la realidad), y constantemente quieren enseñar cómo se debe lidiar con ellos, como se describe, por ejemplo, en la alocución de la directora de una institución internacional que aborda el problema infantil, registrado cuando participé como técnico de investigación para conocer concepciones de desnutrición en los pueblos indígenas de Bolivia:

“Ustedes, cuando vayan a las comunidades, deben ser muy respetuosas con las personas, no debemos imponerles nuestras ideologías, tenemos que ir a aprender de ellos en vez de enseñar, de lo que se trata es que ellos sean los constructores de su realidad, pues conocen muy bien su problemática, si les invitan comida no deben rechazarla, pues es una falta de respeto a ellos, nosotros solo tenemos la misión de recoger sus demandas y acompañarlos, no debemos criticar nunca”. (Testimonio recogido en una reunión, hecho por la directora del proyecto 2009).

El mensaje tiene tintes bíblicos, enseña a ser misioneros de la palabra intercultural, con el objetivo de enseñar (a los otros) nuestro proyecto y hacerles creer que son ellos los que construyen el proyecto, es decir que “son importantes”. A partir de su análisis encontramos una ideología demagógica.

Los VSD son muy inteligentes, ya que tienen la capacidad de apropiarse en el momento de algunas dinámicas de alimentación locales, adornarlas de toda la “bulgata planetaria” constituida por las palabras de moda, como interculturalidad, equidad de género, multiculturalidad y otras, utilizadas de manera técnica para, de esta forma, conseguir financiamiento.

En una ocasión, cuando era técnico de una ONG de la ciudad de El Alto y hacía una consultoría sobre cambio climático en Palca, municipio distante dos horas de la ciudad de La Paz, entrevisté, junto con un colega, a un señor que atendía una pequeña tienda donde vendía conservas, sodas, artículos de limpieza y, además, pan. Nos comentó que un vecino suyo no le compraba ese producto, pues él prefería hacerse su propio pan. Al terminar la entrevista, fuimos donde el director de la ONG, que era de procedencia aymara, y el colega le contó parte de la conversación:

Colega: Dice que el vecino del vendedor de la tienda que hemos entrevistado no compra pan, pues él cultiva su propio trigo, lo lleva al molino, y lo hornea en su pequeño horno a leña.

Director ONG: ¿Dónde?, si eso verdad, se trata de Soberanía Alimentaria. Con eso podremos presentar un proyecto a la cooperación.

Así es como ciertas dinámicas sociales de alimentación pueden ser cooptadas por los VSD en nombre de la Soberanía Alimentaria, se maquillan y arman necesidades y propuestas que solo existen en sus propias mentes. Hay que señalar que en Palca se produce abundante papa, cebolla, trigo y hortalizas y, hasta donde pude verificar, sus problemas no son debido a la falta de alimentación, sino a la corrupción de las autoridades municipales quienes, según los palqueños, roban el dinero destinado a realizar obras de infraestructura. Desde mi humilde punto de vista éstos son los problemas de esa población y no la soberanía alimentaria, pues se alimentan bien.

Los VSD usan como otra estrategia para justificar sus proyectos de intervención en el área de la soberanía alimentaria la organización de talleres de legitimación de agendas. Lo primero que se hace es un diagnóstico sobre el estado de la soberanía alimentaria en las comunidades, como si este concepto recién inventado existiera en ellas, luego llevan a los indígenas a las ciudades, a un “taller de validación”, que generalmente es realizado en un hotel de cuatro estrellas, brindándoles habitaciones y alimentación y dándoles un trato especial para que se sientan agradecidos.

En el taller de validación, el experto en Soberanía Alimentaria explica cómo está la alimentación en las comunidades, usando un lenguaje muy técnico y manejando cifras incomprensibles, pero con un manejo eficaz de fotos que muestran, por ejemplo, a niños cosechando papa, mujeres pastando ovejas y familias realizando rituales de cosecha. Una vez que el taller termina, todas las personas están de acuerdo y se firma un manifiesto donde todos los representantes indígenas de las comunidades rubrican el documento con su sello. Uno de los clichés que se suelen usar suele ser:

“Nuestros pueblos y culturas antes de la llegada de la colonia española tenían una alimentación sana, variada y apropiada, basada en la producción armónica con la naturaleza, los saberes y conocimientos transmitidos por los antecesores, el intercambio y la reciprocidad”
(AIPE. 2010: 5).

Nadie critica ni nadie sabe de dónde se sacaron esos datos románticos, dignos de un capítulo de la Biblia. De esta forma, la ONG ya tiene un insumo legítimo para buscar plata en nombre de la alimentación de los pueblos o asistir a encuentros internacionales alternativos. Al anochecer, los comunarios recogen sus pasajes y se marchan a sus pueblos, mientras que los técnicos y administrativos de la ONG están seguros de que ayudaron a estas comunidades.

Hay muchas argucias que utilizan los VSD para producir hambre. En el sur del Lago Poopó vive el pueblo de los Uru Chipayas, quienes se dedican a la pesca, caza, recolección, algunos cultivos y al comercio de artesanías. Su alimentación, por lo tanto, está bien balanceada, pues desayunan maíz cocido, pescado y otros productos locales. Cuando visité esta comunidad, una ONG gestionaba un proyecto de alimentación, proporcionando a los niños un desayuno que incluía un buñuelo y una taza de leche. Era común encontrar en el basurero los

buñuelos y la leche tirada en el piso, mientras que algunas mujeres ya no daban desayuno a sus hijos, pues suponían que la ONG lo hacía.

De esta forma, en nombre de solucionar problemas de alimentación que las instituciones inventan, empiezan a desestructurar la comunidad y sus propias normas alimentarias que funcionan adecuadamente.

Hoy en día casi no se encuentran análisis que critiquen estas intervenciones, pero su largo tiempo de aplicación en las comunidades y el paternalismo de dar siempre la razón a los beneficiarios creó un discurso. Muchos se lo creyeron e inventaron el descabellado término “cosmovisión andina”, en el que se mezclan mentiras con datos etnohistóricos mal usados y contenidos provenientes de religiones orientales de la India y del Tíbet ¡Un “chenko total!”¹.

No solo es un asunto de gringos. También aparecen intelectuales aymaras y maestros espirituales que se hacen llamar Huanakuni y Chamalu, hablando maravillas de la alimentación en los Andes, es decir, hacen todo lo contrario de las ONG productoras de hambre. Hay instituciones que alientan este discurso, irónicamente, en un contexto donde antes se veía pobreza y hambruna, y en el que ahora se ve abundancia, diversidad, alegría, belleza y buena alimentación. ¿Qué pasó para que se diera este giro de 180 grados? para responder esa pregunta analicemos la famosa y tan mentada “cosmovisión andina”.



2. La cosmovisión andina

Durante los años 70 y parte de los 80, varios antropólogos llegaron a los Andes de Bolivia trayendo consigo el estructuralismo, que estaba de moda en las elites intelectuales de Europa. Olivia Harris intentó comprender las relaciones de género a partir del “chachawarmi”; de la misma manera, Tristan Platt propuso el concepto de “eanantin”, y Therese Bouysse- Cassagne estudió la “cosmovisión aymara”. Según estas personas, que traían una agenda de investigación que trataban de poner en práctica a partir de sus lentes, el contexto andino era visto como si no hubiera pasado el tiempo, pues citaban a Guaman Poma de Ayala como si fuera un autor actual. Se trató de poner en vigencia un modelo social romántico, como si no hubieran pasado los procesos de colonización ni de introducción al mercado.

En lo relacionado con los aspectos productivos y alimenticios, John Murra, que era profesor de Platt y Harris, propuso entender a las sociedades andinas a partir de conceptos como el “control vertical de pisos ecológicos” y “la complementariedad y reciprocidad”. Si bien estos estudios tienen relevancia histórica para su tiempo, hoy

¹ Chenko es un término usado en la jerga aymara urbana de la ciudad de La Paz, se refiere a una confusión, algo incomprendible, sin sentido.

en día son criticados, por ejemplo por los estudios arqueológicos. Lo más dramático fue que se pensó que las sociedades andinas aun actúan con el control vertical y todo gira en torno a la reciprocidad, sin ningún tipo de contaminación de las relaciones de mercado.

Las propuestas de ese tipo tuvieron buena acogida por los científicos sociales nativos² de los años 80, quienes al estudiar en la universidad las llevaron al extremo y construyeron un mundo imaginario de equidad, sin hambre, sin machismo, sin pobreza y sin racismo.

Mientras investigadores como Simón Yampara, Félix Layme, David Choqewanka, Dominique Temple, Jacqueline Michaux, Javier Medina y otros creaban estos discursos definiendo la cultura andina, las comunidades atravesaban un proceso de desintegración causado por la migración, las sequías y la introducción del neoliberalismo. Muchas familias vinieron a las ciudades, se fueron a sembrar coca a El Chapare, emigraron a la Argentina o España, y otra gran parte se dedicó al comercio informal y al contrabando de ropa, electrodomésticos e, inclusive, al narcotráfico.

Como se puede ver, los denominados intelectuales indígenas estaban alejados de la realidad que atravesaban las comunidades durante los años 2000 a 2003. Mientras las comunidades se organizaban para destituir a Antonio Sánchez de Lozada, presidente de Bolivia, utilizando una buena estrategia política, nuevamente éstos le dieron nombre a su mundo imaginado llamándolo Suma Kamaña, Sumaj Kawsay o Vivir Bien, lo que, a mi juicio, logró despolitizar y quitar la fuerza reivindicativa que poseían estos grupos, transformando su discurso en “pachamamismo” puro.

Las practicas alimentarias también fueron cooptadas por los discursos pachamamicos de indígenas que, curiosamente, la mayoría de las veces trabajaban en una ONG o eran activistas ecológicos. No faltaron investigadores de gabinete a quienes les gusta hacer filosofía³, pues en su discurso se puede apreciar un uso exagerado de lo que ellos llaman el respeto a la naturaleza y la cualidad sagrada y espiritual de los alimentos. Aseguran que los alimentos que ellos consideran originarios son mejores a los que denominan occidentales, y les gusta definir la cultura andina, como si fuera una estructura social ecológica y económica sin ningún tipo de dinámica:

“(…) la cultura andina se caracteriza por la particular visión que tiene del mundo (Cosmovisión), en la que el hombre se siente parte de un todo mayor integrado por la naturaleza y la comunidad extrahumana, entre quienes se establece una estrecha relación de complementariedad y reciprocidad ya que el mundo es considerado como un ser vivo, por consiguiente todos los elementos tienen vida, estableciéndose un diálogo horizontal entre ellos, todos se enseñan, todos se crían y se dejan criar”. (Delgadillo, 2001: 333)

2 Si bien no todos los denominados intelectuales aymaras acogieron estas ideologías, ésta se empoderó en los ámbitos académicos, políticos e institucionales dedicados a la intervención en nombre el desarrollo.

3 Por ejemplo Josef Esterman (2006), que acuñó el vocablo “pachasofía” o Boaventura de Sousa (2008) que dijo que el término “pacha” es un concepto que merece ser estudiado y comprendido.

Habría que preguntar a los teóricos dónde encontramos esa “cultura andina”. El uso inadecuado del concepto de cultura es irresponsable. Ningún antropólogo serio se atrevería a definir la cultura, andina, amazónica o china de esa manera. ¿Dónde están los aspectos económico, social, la dinámica y el cambio? Por si fuera poco, les encanta definir la cultura occidental -representada en la modernidad- en oposición a la cultura andina que inventaron, y le echan la culpa de todo lo malo, en un ejercicio pseudo intelectual, lleno de pretensiones, por ejemplo:

“En cambio la Modernidad tiene una visión totalmente opuesta porque considera a la naturaleza como un objeto que no tiene vida por tanto el hombre puede hacer con ella lo que desea por ejemplo lo que sucedió con los fallidos intentos por “desarrollar” el área rural Andina mediante diferentes programas y proyectos de desarrollo convencionales (ejemplo: Revolución Verde), que en muchos lugares han provocado la destrucción de los ecosistemas y la vida de las comunidades campesinas quienes en algunos casos tuvieron que abandonar los lugares de origen y migrar a las ciudades y otros espacios. Sin embargo, a pesar de ello en las comunidades se han desarrollado estrategias como la andinización de especies cultivadas, animales, fertilizantes, vacunas, etc. previa observación y comprobación para de ese modo evitar trastornos o desequilibrios en el ecosistema, y más bien lograr la revitalización”. (Delgadillo, 2001: 333).

Es cierto que los proyectos desarrollistas quisieron intervenir las comunidades en nombre de la modernidad, pero también las comunidades andinas, desde hace mucho, están integradas a ésta y a la cultura occidental. Simplificando la realidad es fácil utilizar dicotomías como bueno/malo, arriba/abajo, propio/ajeno, tradicional/moderno, cultura andina/cultura occidental, etc.

Casi ninguna de estas personas vive de acuerdo a la ideología que pregonan, pues a quienes se autodenominan indígenas les encanta conseguir financiamiento para hablar de estos temas en conferencias e inclusive escribir para ONG. Muchas instituciones se exaltan cuando escuchan los discursos de complementariedad respecto a la naturaleza. Por ejemplo, David Choquewanka el actual Canciller de Bolivia, construyó un discurso sobre la vida y el pensamiento andino que a veces raya en lo ridículo, como cuando alienta a comer papalisa para tener virilidad o sustituir el desayuno escolar por coca para los niños o señalar que los abuelos vivían 200 años. No se cómo ese discurso tiene acogida, me confunde mucho. Sin embargo, esas afirmaciones tienen pies de barro y pueden ser refutadas con datos arqueológicos, etnohistóricos y antropológicos, que por cierto se elaboran en Bolivia, pero no son conocidos por la sociedad.

Quienes pregonan la cosmovisión andina reprodujeron lo que el antropólogo Levi Strauss llama el “Buen salvaje”, una ideología dominante en la Europa de inicios de los años 70. Los pachamamistas están yendo demasiado lejos en sus propuestas, causando un daño irreparable a la sociedad que habita en los Andes y desprestigiando disciplinas como la antropología, arqueología e historia, aprovechando de un contexto de ausencia de crítica en Bolivia. Debido a un ambiente maniqueo, la crítica no ha podido hacer escuchar su voz en un ambiente de discusión aletargada. Pese a ello, hay propuestas críticas que llaman la atención al debate,

utilizando la etnografía como base para poder aprehender los procesos sociales, entre ellos están Escobar (2000, 2007), Pachaguaya (2008), Spedding (2012) y otros, cuya crítica es necesario tomar en serio.

Escobar señala que la forma de representar las culturas por parte de las instituciones que dan financiamiento crea una subjetividad subdesarrollada:

“Existe una verdadera subjetividad subdesarrollada dotada con rasgos como la impotencia, la pasividad, la pobreza y la ignorancia, por lo común de gente oscura y carente de protagonismo como si se estuviera a la espera de una mano occidental (blanca), y no pocas veces hambrienta, analfabeta, necesitada, oprimida por su propia obstinación, carente de iniciativa y de tradiciones. Esta imagen también universaliza y homogeneiza las culturas del tercer mundo”.

(Escobar: 2008: 28).

Cuando la antropología alertó respecto a que el discurso del desarrollo podía ser de- construido y mostrado como una experiencia más de las culturas humanas, antropólogos como Fisher y Marcus (2000) Rabinov (1991) señalaron que era necesario buscar nuevas alternativas al quehacer de esa disciplina, pues se demostró que les era funcional para la creación de la pobreza, especialmente para los que trabajan en el Banco Mundial o en el Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). El mismo Escobar señala que:

“(…) indican la necesidad de interrogantes y estrategias alternativas para la construcción de discursos anticolonialistas (y la “reconstrucción” de las sociedades del Tercer Mundo en/a través de representaciones que puedan devenir en prácticas alternativas). Al cuestionar las limitaciones de la autocrítica occidental, como se hace en gran parte de la teoría contemporánea, permiten ver la “insurrección discursiva” de la gente del Tercer Mundo” (Ibíd.).

Como destaca el mismo autor, era necesario buscar otros imaginarios que puedan contestar este discurso desarrollista y modernizante, y al mismo tiempo contrarrestar la arremetida de los pachamamistas que pregonan la cosmovisión andina. Para el caso alimentario propongo tomar en cuenta el potencial de la antropología crítica, que plantea tomar en cuenta los procesos económicos políticos, de género, ecológicos y religiosos en el que están inmersas las comunidades de Bolivia.



3. Antropología de la alimentación

La antropología de la alimentación observa el fenómeno alimentario como un “fenómeno social y cultural que permite comprender el por qué y para qué de muchas acciones”. Ciertamente es el dicho de que somos lo que comemos, ya que:

“(…) los hábitos alimenticios dicen mucho de cada persona o grupo, el cómo, dónde, cuándo y con quién se come. Son sólo algunos de los elementos que pueden demostrar costumbres, reglas, identidades, status, clase, tiempo, valores”. (Terrazas, 2003: 2003).

Pero la pregunta que debemos hacernos es ¿cómo podría concebirse una antropología crítica de la alimentación?, Spedding (2008), brinda interesantes reflexiones para poder realizar esta empresa. Lo que más le llama la atención es que:

“Cuando se trata de los enfoques de los investigadores en ciencias sociales, se nota en primer lugar una afán clasificatorio dirigido a ubicar las especies vegetales animales que son de origen autóctono versus los que son introducidos”. (Spedding, 2008: 4).

Los estudios suelen privilegiar lo autóctono, pero, al hacerlo, se dejan de lado factores como la extensión de cultivos, montos de producción y cantidad de tiempo dedicado a cada especie. Si esto se tomara en cuenta, comprobarían que las especies introducidas son más beneficiosas para la economía de las comunidades.

Otro factor que interesa discutir es saber por qué es tan importante para los estudiosos el origen geográfico e histórico de los cultivos. Para responder, Spedding analiza las dinámicas de los alimentos, por ejemplo la papa, que se convirtió en un elemento básico de las comidas europeas, ¡sin embargo en Europa no cuestionan que sus ancestros medievales ni siquiera tenían idea de la existencia de este tubérculo! Otro ejemplo es el movimiento Taqui Onqoy, en los Andes peruanos del año 1.560, que quiso prohibir el consumo de cebolla, lo cual sugiere que este producto era muy difundido ya para esas fechas.

La generalización del consumo de algunos alimentos en las comunidades, como el fideo, es negativo para muchas ONG y pachamamistas. Pero Spedding propone analizar aspectos prácticos y de género para entender este proceso, señalando que la comida diaria en los Andes no incluye procesos largos de preparación:

“Todo esto corresponde a una división del trabajo donde las mujeres, al igual que los hombres, salían a trabajar fuera de la casa, en el pastoreo y/o la chacra, y no iban a pasar horas cocinando para luego traer la comida al hombre a mediodía, sino lo despachaban en primeras horas de la

mañana y luego se dedicaban a otras actividades. El arroz y el fideo son fáciles y rápidos de preparar y cocinar y por tanto se acomodan a este modelo o contexto culinario” (Spedding, 2008: 6).

Es primordial describir las razones por las que un alimento es usado en vez de otro en algunas comunidades. En la preparación diaria de alimentos se podrían dejar de lado ingredientes del lugar por el mucho tiempo que se requiere para su preparación. El caso de la quinua es muy ilustrativo.

Muchas ONG publicitan el valor nutritivo de este grano y alientan a que se consuma en grandes cantidades por ser un alimento autóctono. Sin embargo, la mayor parte de la producción está destinada a los Estados Unidos y a Europa, y es poca la gente que la consume, pues prefiere venderla a los comerciantes del Perú y, con la ganancia, comprarse electrodomésticos. Debido a esto es común escuchar comentarios burlescos por parte de los VSD: “es gracioso que esta gente prefiere vender la quinua y comer fideo, no sabe lo nutritiva que es” (Técnico de ONG, 2010). Se nota el afán pedagógico del técnico, que quiere enseñar a comer quinua y no pregunta las causas de por qué las comunidades no la consumen. La conclusión a que llegan siempre es que deben intervenir para cambiar los hábitos alimentarios.

Spedding intenta explicar el hecho sin victimizar a las comunidades, sino más bien tratando de encontrar un sentido racional a sus actos, por ello alude al largo tiempo que se necesita para la preparación de alimentos como la quinua, que se debe desgranar, secar, lavar en abundante agua para sacar la saponina (sustancia tóxica), hacer cocer y luego aplastarla para tener listo un plato de p'isqi (preparación de quinua). La autora señala que, debido a esto se prefiere usar ingredientes más fáciles de preparar:

“Aunque gusten de la quinua pueden pasarse sin ella –no es un ingrediente de los platos prestigiosos que sirven en festejos como el fricase o el Thimbu. Antes de proponer cambios en la dieta, se debe considerar hasta qué punto los alimentos propuestos significan mayor esclavitud culinaria para las mujeres ” (Spedding, 2008: 6).

La propuesta de Spedding para describir el contexto, las dinámicas y las prácticas alimentarias brinda explicaciones y trata de llegar a la objetividad sin caer en romanticismos ni asistencialismos, y da pautas para conocer mejor el hecho alimentario, además de reconocer el poder metodológico que tiene la etnografía acompañada de un análisis crítico de los datos históricos, las dinámicas económicas y políticas de género.



4. Modelos locales de alimentación

En este acápite desarrollo una metodología que se basa en la antropología crítica de Escobar y el grupo Colonialidad Modernidad. Escobar utiliza la etnografía como base de la crítica, a partir de ese enfoque, yo propongo utilizar “los modelos locales de la alimentación”, para comprender cómo es la dinámica alimentaria en un pueblo del sur del departamento de Oruro en Bolivia, llamado Santiago de Huari.

Los modelos locales de alimentación deben mucho a las propuestas de la etnoecología, cuyo aporte más importante es desmontar la relación binaria entre naturaleza y cultura. A diferencia de ciertas construcciones modernas, que tienen una estricta separación entre el mundo biofísico (el contexto ecológico, la naturaleza), el humano (la sociedad y la cultura) y lo supernatural (las deidades y otros seres no humanos), en muchos modelos locales de alimentación existe una interacción constante entre esos mundos:

“(…) esta continuidad-que podría sin embargo, ser vivida como problemática e incierta- esta culturalmente arraigada a través de símbolos, rituales y practicas y esta plasmada en especial en relaciones sociales que también se diferencian del tipo moderno capitalista”. (Escobar, 2000: 119).

Otra de las características de los modelos locales de alimentación es la pertenencia a un territorio:

“Los modelos locales de la alimentación presentan un arraigo especial a un territorio basado en afectividad e interacción con otros seres, además con muchos tipos de practicas y relaciones que también establecen vínculos entre sistemas simbólicos/culturales”. (Escobar 2000).

De esta manera, todos los componentes de la naturaleza son parte de una totalidad que no está separada de la cultura (Pachaguayaya, 2008: 40). Por otra parte, los modelos locales de alimentación poseen una serie de características y rasgos que deben conocerse. Todos sus componentes abarcan relaciones entre diferentes ámbitos y también las desbordan.

Según Escobar, entre los diferentes rasgos podemos mencionar las categorizaciones del ser humano y de entidades sociales y biológicas (por ejemplo lo que es humano y lo que no lo es, lo que es sembrado y no lo es, lo domestico y los salvaje, lo que es producido por los humanos y lo que es producido por los bosques, lo que es innato o lo que emerge de la acción humana, lo que pertenece a los espíritus y lo que es de los humanos, etc.); escenarios de linderos (diferenciando, por ejemplo, los humanos de los animales, el bosque del asentamiento, los hombres de las mujeres o entre distintas partes el boque); una clasificación sistemática de los animales, plantas y espíritus, y los mecanismos para mantener el buen orden y balance de los circuitos biofísico humano y supernatural (Escobar, 2000).



5. Lo religioso en los modelos locales de alimentación

Muchos alimentos, especialmente aquellos producidos por el hombre, son objeto de respeto, inclusive son venerados, como la papa, sin embargo, esto no significa que sea una religión ni tampoco sobrevivencia del pasado. La dimensión religiosa tiene un rol importante en los modelos locales de alimentación y no debe ser entendida como fuera de los otros procesos locales:

“La religión en los modelos locales no es un sincretismo, tampoco es lo andino encubierto tras un manto de religión judeocristiana como proponen muchos estudios del mundo andino, se debe entender la religión como una continuidad entre lo sagrado y lo profano igual a la continuidad existente entre naturaleza y cultura. Es un proceso propio que los grupos locales crean para comprender el mundo de les rodea y a todos sus componentes (...) creando a partir de esto una interrelación”. (Pachaguayaya, 2008: 41).

Por lo tanto, es necesario tomar en cuenta la sacralidad de algunos alimentos y analizar el ambiente sociocultural del cual surge, para entender el significado de los procesos rituales a través de los que se honra y adora a las divinidades, así como los discursos utilizados por las personas, para entender, de esta manera, el sentido del entorno que les rodea (Astvaldsson, 1997).



6. Lo histórico en los modelos locales de alimentación

Uno de los principales aspectos a tomar en cuenta a la hora de conocer los modelos locales de alimentación es el aspecto histórico, que se refiere a los “(...) productos culturales situados en el tiempo, el espacio y en un determinado contexto social” (Pachaguayaya, 2008: 42).

La historia de los modelos locales debe ser entendida a partir de un contexto colonial. Mucha gente piensa que lo histórico es un proceso único y singular donde los demás (los otros) pueblos no participan. El aporte de alimentos de muchos pueblos a la humanidad es algo importante, pero también lo es el aporte de la globalización a las culturas locales, es un proceso de ida y vuelta:

“Es necesario analizar el complejo proceso de interculturalidad que se dio en el pasado y que se da en el presente (...) así se podrá comprender los nuevos mundos posibles y locales que se crean. Lo destacable de los modelos locales no es su homogeneidad cultural”. (Ídem).



7. El mercado en los modelos locales de alimentación

Los modelos locales no son homogéneos puros ni libres de dominación. Tienen formas propias de dominación a partir de la clase, etnia, edad y género. También están conectados al mundo a través de relaciones de poder, inclusive pueden estar determinados por esas reglas (Escobar, 2000; Pachaguay, 2008). Una de las relaciones de poder son las reglas de mercado, en la que participan los pueblos, las comunidades, los grupos indígenas, las personas de clase media y las elites.

Conocer estas relaciones es muy importante, pues a partir de ellas se pueden identificar distintos procesos de resistencias, imposiciones, alienaciones y apropiaciones. En este aspecto, es imprescindible conocer, entre otros aspectos, las preparaciones locales, los ingredientes que se usan, cómo era antes y cómo es ahora, qué tipo de normas alimenticias existen, el rol del hombre, de las mujeres y de los niños.



8. La práctica en los modelos locales de alimentación

Otra de las características de los modelos locales de alimentación es que su transferencia de conocimiento se basa en la práctica, es decir no solo en la elucubración filosófica sino en el hacer. A diferencia de la cultura occidental, donde encanta transmitir el conocimiento utilizando la tecnología, los libros y otras herramientas, en los modelos locales de alimentación, las personas conocen a perfección los alimentos que producen, a partir de la práctica de cultivos, la recolección, la caza y la pesca, todo esto muy relacionado al calendario agrícola y a las estaciones. Inclusive en las comunidades existe una taxonomía meticulosa sobre todas las plantas, los animales y las frutas.



9. Las prácticas alimentarias en Santiago de Huari

Santiago de Huari es un cantón que se ubica en la provincia Sebastián Pagador del departamento de Oruro, sus habitantes hablan quechua, aymara y castellano. Se dedican a la agricultura, cada familia posee tres o cuatro hectáreas de tierra, donde cultivan papa, trigo, maíz, oca; también tienen vacas y venden leche, queso y yogurt. Muchos hombres son obreros de la fábrica local de cerveza Huari. En general, casi no hay pobreza extrema. Su contexto ecológico o paisaje es entendido y percibido de diferente forma:

“El paisaje en Santiago de Huari fue estructurado a partir de una visión histórica y poética. Esta forma local de ver el paisaje posee rasgos propios donde tanto seres vivos y no vivos interactúan entre sí, siendo en algunos casos deidades petrificadas o cerros que representan a las deidades locales”. (Pachaguay, 2008: 75).

En el paisaje de Huari se puede leer la historia de Azanaques y Thunapa, un matrimonio representado por dos cimas de montaña⁴ quienes tienen muchos hijos, que son pequeños cerros. Cuenta la historia que en el pasado estos cerros tuvieron una discusión, Thunapa era una joven muy bella, todos los hombres la cortejaban, Azanaques era muy celoso y la pegaba mucho; debido a esto, ella decidió abandonarlo e irse lejos, hacia el sur. Cuando ella se fue, sintió hambre y en un lugar llamado Quillakas⁵ armó un fogón para cocinar papa, utilizando toda la thola⁶ que allí había. Después de comer, siguió su camino y mientras caminaba empezó a salir mucha leche de sus pechos, (se dice que abandonó al hijo que estaba amamantando). La leche fue regando el campo que hoy conocemos como el Salar de Uyuni. Actualmente, Thunapa se encuentra al pie de este Salar. Para los pobladores de Huari, Azanaques es un cerro cobarde (q'ewa), pues maltrató a su mujer Thunapa, por este motivo, ella lo abandonó, ya no quería seguir soportando sus abusos.

Al pie del Azanaques existen muchas vertientes de agua que son utilizadas por los huareños (habitantes de Huari), para el riego y uso doméstico, inclusive una marca famosa de cerveza puso allí una fábrica. Hay tres vertientes principales, los ojos de agua de las vertientes son lugares con mucha vegetación, donde los huareños realizan rituales para atraer la lluvia. Cada una de las vertientes posee diferentes cualidades animales, humanas e inclusive sobrenaturales. Yaquiña (el agua salta) está relacionada con las víboras, debido a que se desplaza rápidamente cuando la usan; la vertiente llamada Waypaxchi es la encargada de alimentar de agua para la cervecería, pero la más caudalosa de Wari, cuya agua está relacionada con un sapo, pues se desplaza lentamente.

Las aguas de estas vertientes tienen cualidades de los animales, pero Waypaxchi también posee cualidades curativas, como lo cuenta el siguiente testimonio, el que se pueden apreciar las cualidades sobrenaturales del agua.

“Dice que una señora, esposa de un militar, se había enterado que el agua de Huari es un remedio, dice que esta señora estaba totalmente desahuciada, la mujer le dijo a su marido “llévame a Huari ahí quiero morirme, ahí me tienes que enterrar, además dicen que su agua es milagrosa tal vez me puede curar”, el marido la trajo y dice que una noche subió cargando a su esposa al ojo de agua, ahí le lavó con el agua, a eso de las nueve de la noche la esposa se ha desmayado, así

4 La estructura de la parte de la Cordillera que corresponde a Azanaques es puntiaguda y está relacionada con lo masculino; el cerro Thunapa es un volcán, por su estructura hueca y sin punta es relacionado con lo femenino.

5 Cuando es visto de lejos, el pueblo de Quillakas, efectivamente tiene la forma de un fogón. Hoy en día este pueblo es famoso debido a los conflictos de límites que tiene con Coroma, una comunidad del departamento de Potosí.

6 La thola es un arbusto que crece en los Andes y es utilizado como leña.

frío mismo, a eso de las seis de la mañana, la mujer se ha despertado “unito más lava haber” le ha dicho al militar, era mas frío todavía, pero igual le ha lavado, más tarde, ella solita se ha lavado y se ha sanado de su enfermedad, ¡esta agua es milagrosa!”. (Narciso Ocza, 2005).

El esposo prometió vestir al santo del pueblo con un traje de militar y ahora quienes visitan la iglesia pueden ver al “Tata Santiago” con el traje que esa familia le regaló.

Otra vertiente importante es la llamada Colquenqawa, en cuya naciente, casi llegando a la punta de un cerro, se pueden distinguir dos piedras grandes, llamadas María Anasta y Pedro, que son los padres de tres pequeños niños que también son piedras; como se ve, esta vertiente es una familia petrificada. Estas formas de concebir el agua muestran cómo los huareños se interrelacionan con el agua, dotándola de cualidades que para nosotros, los urbanos, es algo sin sentido.

Cada mes de noviembre los huareños realizan un ritual de cambio de aguas llamado “Asxata”. Los encargados de organizar esta ceremonia son las autoridades originarias. Primero se comisiona a dos varones, uno debe ir a traer agua del lago Poopó, que es agua femenina, el otro debe correr a la cordillera del Azanaques a traer el agua masculina. Recogen el agua en botellas de plástico, pero recuerdan con nostalgia que antes se hacía en yurus (jarras de cerámica). Los chasquis (corredores), salen cerca a las cinco de la mañana y llegan a medio día. Mientras tanto, la autoridad mujer debe preparar la comida que comerán a mediodía, que consiste en mote de habas, mote de maíz, chuño y papa, además de alcohol, coca, cigarro y chicha.

Más o menos a eso de las doce del medio día una persona experta debe sacrificar una llama. Para que el animal no sufra, las autoridades le dan de beber vino toda la mañana, pidiéndole disculpas y cubren la cabeza de la llamita para que no se ponga nerviosa. Una vez que ya hicieron las debidas libaciones, el experto hace un corte en el cuello de manera certera y la llama muere al instante mientras se recibe la sangre en un recipiente; luego se la desolla para sacarle las entrañas, panza, tripas, pulmón, corazón y la cabeza, servirán para preparar la hallp'a o sopa de maíz molido, que es el plato de la mañana del día siguiente. Varias mujeres condimentan la carne con pimienta, ají amarillo y sal.

Finalmente, la carne es transportada en recipientes a un horno para cocinarla. Cerca al medio día llegan los chasquis con las aguas masculina y femenina. El yatiri vacía una botella sobre la otra, las llena y repite la acción con mucha rapidez, haciendo que el agua se desparrame, finalmente, en la parte central del rito, el agua que queda es vaciada en los ojos de agua; las autoridades sacan alcohol, coca y chicha para invitar a la gente, y la gente de la comunidad echar un poco de alcohol a las vertientes pidiendo lluvia.

Después de esto, las mujeres traen la carne de llama cocida y cortada en pequeños pedazos, la Mama t'alla (autoridad mujer) y otra mujeres sacan de sus awayos (manta tejida) la comida seca y antes de servirla la Mama t'alla recoge con sus manos toda la comida que puede y agradeciendo a la tierra, la arroja con violencia al campo. Es momento de servir, primero a los adultos y luego a los niños, haciendo alcanzar el alimento para

todas las personas, que suelen ser cien por lo menos. Después de comer, los hombres se disponen a tocar la tarkeada (flautas nativas acompañadas de un tambor) y se disponen a bailar y bajar al pueblo, seguros de haber cumplido con su obligación con los seres que les cuidan.

En este ritual se puede observar la circulación de dones, como comida, alcohol y coca, entre las familias de la comunidad, activando los lazos de solidaridad, independientemente de que llueva o no, pues la están preparadas para los fenómenos climáticos que vendrán, saben que están juntos y que comunidad.

Otra actividad comunal importante es la larkhapicha (limpieza de acequias). Se trata de un trabajo colectivo de limpieza de acequias y canales de riego, tarea que se realiza una vez al año, durante las primeras semanas de noviembre. Por la mañana el cacique y la Mama t'alla, como autoridades comunales, se levantan muy temprano, suben a los ojos de agua y esperan a los comunarios, que van llegando poco a poco, mientras empiezan a acullicar (mascar coca). Después del aculli, más o menos a las diez de la mañana, se empieza la limpieza que, según la gente, no es un trabajo muy pesado. Aproximadamente a medio día llega el momento de comer, los niños llevan la merienda hasta el lugar.

El momento de comer es también el del intercambio de comida, algunos llevan pollo frito, otras familias cordero hervido con habas, ají de fideo, arroz con papas y asado, wila parka (sangre de cordero frita con vísceras). Como se ve, el menú es variado y con mucha proteína, conteniendo ingredientes propios e introducidos. Luego del almuerzo, todos los comunarios que participaron se reúnen para evaluar la jornada, y en algunos casos las autoridades originarias invitan a las personas allegadas a tomar chicha a su casa.

Si noviembre es el mes de la limpieza, febrero es el momento para cosechar. Las familias acuden a los terrenos de cultivo para cosechar la papa. A eso de las nueve de la mañana se escoge una arroba de papa para preparar la watia (comida cocinada bajo la tierra); las mujeres deben traer leña de los alrededores, preparar una pequeña bóveda de 70 centímetros de diámetro, utilizando k'ulas (terrones de tierra), y dándole la forma de un horno artesanal, construir la bóveda, que es todo un arte.

Una vez construido el horno, se introduce la leña y se enciende el fuego durante hasta que los terrones estén calientes, después se saca la ceniza y se ponen papa, haba y carne en un pequeño recipiente; finalmente, con una picota se golpea los terrones y se destruye la bóveda, enterrando la comida, para que se mantenga el calor y los alimentos se cocinen más rápido. Después de este procedimiento, la mujer regresa a los cultivos para seguir cosechando la papa, pasados cerca de 45 minutos llega el momento de comer y todos los miembros de la familia hacen un círculo y se come en la parcela, con llajwa (salsa picante de locoto con tomate) que la madre provee.

El hecho de que los huareños realicen estas prácticas y trabajos comunales no significa que sean ritualistas a tiempo completo. Gran parte de la población de este lugar emigró a ciudades intermedias de Bolivia, a países como Argentina, Brasil, y a Estados Unidos o Europa, mientras otros lograron emplearse en la cervecería local.

Sin embargo, pese a que salieron de su pueblo, hombres y mujeres aprendieron, a partir de la práctica, roles asignados a cada sexo. Las niñas, a muy temprana edad, se especializan en diversas actividades como el manejo del cuchillo para pelar y picar papas o cebollas, el uso del batan para moler ají, trozar la carne y conocer el punto adecuado de la comidas. Ser una buena mujer en Huari es sinónimo de saber cocinar bien. Antes, muchas familias preparaban la comida utilizando un fogón atizado con thola (leña del lugar) hoy, debido al proceso de urbanización, muchas familias usan gas y todas poseen agua domiciliaria proveniente de las vertientes.

La demanda de quinua en los países del norte afecta a los huareños. En Challapata, pueblo vecino de Huari, se encuentran las grandes comercializadoras de quinua; se requiere mucha agua para el procesamiento de la quinua, que hay que lavar y sacarle la saponina. Como en Challapata no hay agua, la roban de Huari en las noches. Luego esa agua no sirve para regar pues es muy toxica y “quema” los cultivos. Por estas razones los huareños están en conflicto con los challapateños.

En la escuela se reparte el desayuno escolar que llega de Oruro (la ciudad capital del departamento), y consiste en una bolsa plástica con leche y un pan o cereal. A veces los niños tiran la leche y el pan porque no les gusta. El plástico de la leche está en todos los basureros, llegando incluso a las vertientes donde cada vez se acumula más basura (latas, trapos, botellas de plástico y bolsas de leche), constituyendo una gran ironía, pues en las bolsas de plástico hay mensajes impresos que alientan a seguir practicas ecológicas.

En su calendario, los huareños organizan varias ferias y festivales gastronómicos y agropecuarios. Desde inicios de la republica, en el mes de marzo suele realizarse una feria importante que en el pasado se caracterizaba por ser la feria del jam'pi (de las medicinas), donde se podía encontrar todo tipo yerbas, piedras y otros productos medicinales. También hay venta de fruta proveniente de la zona de Yungas, lana sintética para hacer textiles y ropa, herramientas de cultivo, abarrotos, diversos tipos de comida con mucho arroz y fideo como ingredientes principales, por ejemplo saxta de pollo (arroz con pollo papas y ají), Thimbu (cordero con arroz, papas y ají), warjata (cabeza de chanco con arroz, papas y ají); un plato muy requerido en Huari, vendido en las calles por mujeres de pollera, es el chicharrón de llama, que se sirve con mote de maíz y chuño.

Durante las ferias, por las noches la gente consume bastante chicha (bebida fermentada de maíz), que es vendida en carpas, mientras se escuchan cumbias del grupo Iberia o el Osito Pardo, de Perú, y música disco de los años 80 (Modern Talking y CC Cat), que gusta mucho tanto a los adultos como a los jóvenes. También llegan carruseles, billar y otros juegos. Los niños consumen muchas golosinas en forma de caramelos, algodón de azúcar y manzanas azucaradas. Es una fiesta que cobra su propia dinámica pues los comerciantes, exceptuando a las vendedoras de comida, no son de Huari, sino gente que se mueve por la región de los Andes bolivianos y peruanos, llevando juegos y artículos para la venta (electrodomésticos, comestibles, etc.). Al ver el éxito de la feria, la alcaldía trata de cooptar el espacio, financiando el afiche promocional en el que pone su logotipo, como si ella fuera quien la organiza.

Otra dinámica interesante en Huari es la que organizan conjuntamente las ONG y la alcaldía, que a toda costa tratan de incentivar el turismo, para lo cual quieren promocionar las vertientes y sus miradores, las aguas termales, el paisaje, y la “comida tradicional”. Para ese efecto utilizan afiches, trípticos, carteles y cartillas. Pese a este gran esfuerzo, el turismo que pasa por Huari nunca se queda ¡ni siquiera a comprar agua!, debido a que la mayoría de los turistas se dirigen al salar de Uyuni. Sin embargo, los VSD siguen haciendo creer a la gente que pronto llegarán muchos turistas al pueblo.

En los dos años durante los que viví en Huari no vi a ninguna persona extranjera que hiciera turismo en Huari. Por eso pienso que, por lo pronto, Huari no será un municipio turístico. Lo positivo, sin embargo, es que la gente de la localidad disfruta de esos festivales porque hay música y danza.

Los huareños son personas muy devotas de la iglesia y tienen un calendario santoral y festivo importante, entre cuyas imágenes santas destacan el Tata Santiago, Tata Veracruz y la Mamita del Rosario, aparte de que cada familia tiene una imagen de su propia devoción, como San Antonio o el Señor de la Exaltación.

La Fiesta del Tata Veracruz se realiza el tres de mayo, celebrando la producción de la tierra. El Tata Veracruz es la imagen del cristo crucificado, se lo venera toda la noche del día anterior en una sala que prepara la familia pasante⁷; a eso de las diez de la noche, la familia lo viste con ropa tradicional (poncho y montera de Tinku)⁸, posteriormente le colocan collares hechos con las mejores papas, habas, maíces y ocas que se cosecharon y los hombres tocan un ritmo musical llamado wawku (flautas de caña hueca) dando vueltas en círculo en un ritmo guerrero. En Huari hay seis imágenes del Tata Veracruz y cada una tiene su grupo de wawkus.

De esta forma, la imagen está preparada para que al día siguiente la lleven a la iglesia a “escuchar la misa” y luego ser bendecida por el cura. Después eso hay una procesión por el pueblo y luego se dirigen a la casa de la familia pasante, donde ésta hace una fiesta para que la gente los acompañe, invitando comida, cerveza y chicha. La calidad y abundancia de la comida depende de la capacidad adquisitiva de la familia pasante, por ejemplo una familia que llegó de Canadá sirvió choncho al horno, mientras otras sirvieron Hall’pa (sopa de arroz con trozos de carne de vaca con mucho picante).

Después de comer, una persona carga el Tata Veracruz y, acompañada de sus wawkus, va bailando por las calles de Huari junto a las mujeres y hombres invitados, se encuentra con los wawkus de las otras comunidades y hacen amagues de enfrentamiento y se gritan bromas e insultos. En el pasado, estos encuentros solían acabar en peleas, buscando que la sangre de los hombres corra, pues si eso ocurría era un buen augurio para la cosecha del año. Hombres y mujeres beben en exceso en esta fiesta, lo que suele desencadenar peleas; en algunos casos los hombres pueden golpear a sus mujeres con patadas y puñetes, aunque también hay mujeres violentas que golpean a sus maridos con varas de fierro causándoles heridas graves.

7 Cada año una familia de la comunidad debe “pasar”, es decir hacerse cargo de la fiesta del Señor de Mayo.

8 Es un casco de cuero similar al casco de metal que usaban los soldados españoles durante la invasión.

Como se dijo antes, huareños y huareñas son personas muy devotas. En cierta ocasión llegó una ONG que debía capacitar a la población en temas de interculturalidad e identidad. Lo primero que hizo fue convocar a una reunión en la sede a todas las autoridades comunales, donde les dijeron que debían ser conscientes del problema alimentario del mundo y aprovechar lo que “la Pachamama les da”, y “no comer fideo y arroz”, “deben respetar a la pachamama y al Tata Inti⁹, les dijeron. Finalmente, un técnico les dijo que esos son los dioses verdaderos y que el Tata Santiago y el Tata Veracruz no eran dioses y debían botarlos. Así transcurrió la mañana y cerca de las 12 del mediodía, que era el momento de comer, una autoridad invitó a su casa a los participantes, donde había fricase de llama con harito maíz y chuño.

Todos comimos charlando amablemente sobre el curso de capacitación, yo conversaba con una Mama T’alla, a quien le pregunté qué le había parecido el evento, a lo que ella dijo: “a mi me parece bien que hablemos de la Pachamama y el Tata Inti, pero estos técnicos están locos, como van a decir que nuestro tata Santiago es un dios falso y que debemos botarlo, eso no está bien, están mal esos técnicos”.

En el mismo curso, durante la tarde se mostró un video sobre la escasez del agua en el mundo, debido al cambio climático. El video fue elaborado en un país de Europa, y contenía un collage alarmista con imágenes de varias partes del mundo. Cuando terminaron de verlo, los técnicos recomendaron a la gente que debía cuidar y respetar el agua. Los técnicos no hablaron de las prácticas e interrelaciones que los huareños tienen con el agua, claro, no tenían la menor idea de la hermosa interrelación que esa gente tiene con el agua de sus vertientes... estaban cegados por su afán pedagógico

Cuando las familias, representadas por los miembros en edad adulta asumen el cargo de autoridad comunal de una fiesta para un santo patrón, indica que está económicamente bien, inclusive algunas logran hacer estudiar a sus hijos en la universidad. Los miembros de otras familias, cuando no poseen tierras, ayudan a pastorear las vacas o trabajan como jornaleros de siembra y cosecha, y sufren de mala alimentación. Su problema es que no tienen tierra.

De este modo, los huareños construyen su modelo local de alimentación, en el que los factores ecológicos, religiosos, económicos, prácticos y de género juegan un papel muy importante. No les interesa saber si sus prácticas son tradicionales, modernas o mestizas, aunque muchas veces su propia construcción esté reñida con los programas asistencialistas de crear hambre o de las políticas para crear circuitos de turismo (aunque los turistas nunca vengán) o con las nuevas extirpaciones de idolatría, cuando las corrientes pachamamistas les alientan a dejar de lado su religión.

Finalmente, esta población está consciente de que su relación con la tierra es muy importante, a partir de la práctica y del trabajo y, en mayor medida aún, están conscientes de que el agua es un elemento primordial para el desarrollo de su cultura. Aunque no tengan un discurso explícito ni ecologista moderno, sus prácticas rituales y de respeto al agua así lo demuestran.

9

El Tata Inti es el nombre quechua y aymara para el sol, que en los Andes se respeta mucho.



10. En conclusión

Hemos naturalizado muchas mentiras respecto a las prácticas alimentarias. Unas son de invención del hambre, para preparar proyectos de intervención por parte de ONG, que traen sus ideas desde afuera. Otras son aquellas que pregonan los pachamamistas, al asegurar que los alimentos nativos son mejores a los ajenos y que las comunidades poseen conocimientos ancestrales infalibles. Debemos preguntarnos, entonces ¿si son tan sabios y poseen el conocimiento ancestral, por qué dejaron esas prácticas para producir quinua de manera intensiva, sabiendo que en el futuro estas tierras serán inservibles?

Hay gente que no se anima a hacer esta crítica, pero ya es momento que les digamos ¡basta de tanta mentira! y de tomar en serio la descripción y el conocimiento de las culturas de la alimentación.

Sólo a partir de estudios micro podremos conocer qué estrategias utilizan las comunidades para alimentarse, y el efecto que tienen en esos sistemas factores como la migración, la economía de mercado, la relación con la naturaleza y el papel primordial de las prácticas, fundamentales para entenderlas. Se debe empezar una crítica a todos los modelos de intervención que quieren justificar su proyecto en vez de realizar un verdadero cambio político que mejore el bienestar de la comunidad. La antropología crítica del desarrollo y los modelos locales de conocimiento pueden ser herramientas adecuadas para entender esos procesos.



Bibliografía

- **ASTVALDSSON Astvaldur**
1997 Las Voces de Los Wak'a. CIPCA Cuadernos de Investigacion 54 La Paz
- **BOAVENTURA De Sousa**
2008 Construcción de la Sostenibilidad desde la Visión de los Pueblos Indígenas de América Latina AGRUCO. La Paz
- **DELGADILLO Jaime**
2001 Revalorización de tecnologías campesinas para el desarrollo sostenible. En: Cosmovisión Indígena y Biodiversidad en América Latina. Memoria del 1er. Seminario Taller del mismo nombre realizado del 19 al 25 de febrero de 2001, Cochabamba, Bolivia.
- **ESCOBAR Arturo**
2007 La invención del Tercer Mundo. Construcción y reconstrucción del desarrollo. Ministerio de cultura, Caracas, Venezuela.
- **Estermann Josef**
2006 Filosofía Andina. Sabiduría indígena para un mundo nuevo. La Paz, Bolivia: Segunda Edición, ISEAT.
- **FERGUSON James**
1990 The Anti-Politics Machine, "Development," Depoliticization, and Bureaucratic Power in Lesotho, Cambridge, Cambridge University.
- **HARRIS Olivia**
1985 Complementariedad y conflicto. Una visión andina del hombre y la mujer. En: Allpacnchis N° 21. Cusco, Perú.
- **MARCUS George, Michael FISCHER**
2000 La antropología como crítica cultural: Un momento experimental en las ciencias sociales. AMORROTU. Argentina
- **MOHANTY Chandra,**
1991 "Under Western Eyes, Feminist Scholarship and Colonial Discourses". En: Third World Women and the Politics of Feminism, Chandra Mohanty, Ann Russo, and Lourdes Torres, eds., pp. 51-80, Bloomington, Indiana University, USA.
- **PACHAGUAYA Pedro**
2008 La Poética de las vertientes, eco feminismo y posdesarrollo en Santiago de Huari. PIEB. La Paz, Bolivia.

- **AIPE**
2010 Soberanía Alimentaria Bartolina Sisa. www.aipe.org.bo/.../LST_OBSERVATORIO_DOCUMENTOS_soberania
- **RABINOW Paul**
1991 La Representaciones son hechos sociales: Modernidad y Postmodernidad en la Antropología. En Retóricas de la Antropología George Marcus, James Clifford, Jucar España.
- **SPEDDING Alison**
2008 ¿Somos lo que comemos?, Crítica de la 'descolonización' en la alimentación. Conferencia presentada en el Encuentro hacia la descolonización alimentaria. MUSEF IIAA, La Paz, Bolivia,
- **TERRAZAS Claudia**
2003 Una Aproximación Antropológica al Consumo Alimenticio. En: La Comunidad Uru De Irohito, en Anales del MUSEF. La Paz, Bolivia.
- **WEISMANTEL Mary**
2001 Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos. Práctica: vida en la cocina. En: Antología Género. Comp. Gioconda Herrera. FLACSO. Quito.